

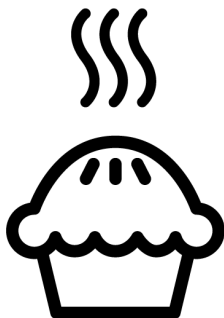
# beko

## Krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

## Viryklē

Vartotojo vadovas



FSM59305WDT

485302404\_3/ LV/ LT/ R.AD/ 24.07.24 12:38  
7717187666

## Laipni lūdzam!

---

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Beko 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 pasargāsīt 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.

### Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

**PAZIŅOJU**  
MS

Apdraudējums, kas var radīt materiāla kaitējumu izstrādājumam vai tā videi.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Saturs

<b>1 Drošības noteikumi .....</b>	<b>4</b>	7.1	Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu.....	35
1.1 Paredzētais lietojums .....	4	7.2	Cepeškrāsns vadības ierīces darbība.....	35
1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība .....	5	7.3	Gatavošana ar tvaiku.....	36
1.3 Elektriskā drošība.....	6	7.4	Iestatījumi.....	37
1.4 Transportēšanas drošība.....	7	<b>8 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu .....</b>	<b>39</b>	
1.5 Instalācijas Drošība.....	8	8.1	Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī.....	39
1.6 Lietošanas Drošība .....	9	8.1.1	Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni .....	39
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....	10	8.1.2	Gaļa, zivis un mājputni .....	41
1.8 Piederumu lietošana .....	10	8.1.3	Grils .....	42
1.9 Gatavošanas drošība .....	11	8.1.4	Gatavošana ar tvaiku .....	43
1.10 Indukcija.....	12	8.1.5	Pārtikas pārbaude .....	44
1.11 Tvaika Sistēma .....	13	<b>9 Apkope un tīrīšana .....</b>	<b>44</b>	
1.12 Apkopes un Tīrīšanas Drošība ....	13	9.1	Vispārīga tīrīšanas informācija...	44
<b>2 Vides instrukcijas .....</b>	<b>14</b>	9.2	Tīrīšanas piederumi.....	45
2.1 Atkritumu direktīva .....	14	9.3	Plīts virsmas tīrīšana .....	45
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai .....	14	9.4	Vadības Paneļa Tīrīšana .....	46
2.2 Informācija par iepakojumu.....	14	9.5	Cepeškrāsns iekšpusēs (gatavošanas zonas) tīrīšana .....	46
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai ....	14	9.6	Viegla tīrīšana ar tvaiku.....	47
<b>3 Jūsu izstrādājums.....</b>	<b>14</b>	9.7	Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana .....	47
3.1 Izstrādājuma ievads .....	15	9.8	Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana .....	48
3.1.1 Gatavošanas ierīce .....	15	9.9	Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana ...	49
3.1.2 Plīts sadaļa.....	15	<b>10 Problēmu novēršana .....</b>	<b>51</b>	
3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana .....	15			
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	16			
3.4 Produktu piederumi.....	17			
3.5 Produkta piederumu izmantošana .....	17			
3.6 Tehniskās specifikācijas.....	20			
<b>4 Uzstādīšana .....</b>	<b>21</b>			
4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai .....	21			
4.2 Elektriskais savienojums .....	23			
4.3 Produkta izvietošana .....	24			
<b>5 Pirmā Lietošana .....</b>	<b>25</b>			
5.1 Pirmās Reizes Iestatījums .....	25			
5.2 Sākotnējā tīrīšana.....	25			
<b>6 Plīts virsmas izmantošana .....</b>	<b>26</b>			
6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu .....	26			
6.2 Vadības panelis .....	29			
<b>7 Cepeškrāsns izmantošana .....</b>	<b>35</b>			

## 1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.

### 1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalu, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz maksimālajam augstumam 2500 metru virs jūras līmeņa.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsni var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plākšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.



## 1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība

- Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturus uz lešes pusi, lai bērni nevarētu tos satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Jūs varat izraisīt cepeškrāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu izstrādājumu izmešanas:
  1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
  2. Nogrieziet strāvas kabeli un atvienojiet to ar kontaktdakšu no izstrādājuma.
  3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai novērstu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
  4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar izstrādājumu, kad tas atrodas dīkstāves režīmā.

### 1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Pārliedzinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
- Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeli nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
- Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.

- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājami barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamus strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliedzinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.



#### 1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieta vismaz diviem cilvēkiem.

- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbulplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nekad nenovietojiet izstrādājumu uz grīdas, kas pārklāta ar paklāju. Pretējā gadījumā gaisa plūsmas trūkums zem izstrādājuma izraisīs elektrisko daļu pārkaršanu. Tas radīs problēmas ar jūsu produktu.
- Izstrādājums jānovieto tieši uz tīras, līdzenas un cietas virsmas. To nedrīkst novietot uz cokola vai pamatnes. Produktus nedrīkst novietot uz kartona vai plastmasas plāksnēm.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Pastāv risks, ka plīts liesma aizdegs aizkarus un uzliesmojošus materiālus ap plīti. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegumiem.

## 1.5 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.



- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.
- Vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, aizmugurējā vai sānu sienā nedrīkst atrasties gāzes šļūtene, plastmasas ūdens caurule un kontaktligzda. Pretējā gadījumā, darbinot plīti, tās var deformēties karstuma ietekmē, un tas var radīt drošības risku.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja cepeškrāsns virsma ir saplaisājusi, atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja plīts stikla virsma ir sasista:  
Izslēdziet visas gāzes un (ja nepieciešams) elektriskās plīts. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.  
- Nepieskarieties ierīces virsmai.  
- Nelietojiet ierīci.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.

## 1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.

- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimodus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/ aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.
- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ekspluatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimodus.

### 1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/ sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.

### • **BRĪDINĀJUMS:**

Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām nenovietojiet priekšmetus.

### 1.8 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi, lai stiepļu režģis un paplāte būtu pareizi novietoti uz stiepļu plauktiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Piederumu lietošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.
- **BRĪDINĀJUMS:** Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, ko izstrādājis gatavošanas ierīces ražotājs vai norādījis ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai plīts aizsargus, kas iekļauti

ierīcē. Neatbilstošu aizsargu izmantošana var izraisīt nelaimes gadījumus.



## 1.9 Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavojot cietu vai šķidru eļļu, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo var tikt izraisīts ugunsgrēks. NEKĀDĀ gadījumā nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni; atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un pēc tam pārklājiet liesmas ar vāku vai ugunsdrošo drānu (utt.).
- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.
- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas.

Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.

- Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
- Nenovietojiet cepšanas paplātes, traukus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns apakšējo daļu.

Lietojojot taukainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:

- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī.
- Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurlaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurlaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā

nelieciet taukus necaur laidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.

- Uz karsēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
- Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
- Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaur laidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrums, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaur laidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Ja cepšanai izmanto grilēšanas režģi, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



## 1.10 Indukcija

- Jūsu plīts virsmas ar elektrību darbināmās zonas ir aprīkotas ar modernu "indukcijas" tehnoloģiju. Indukcijas plīts virsmas zonas, kas ietaupa laiku un enerģiju, jāizmanto indukcijas gatavošanai piemēroti trauki; pretējā gadījumā plīts virsmas zonas nedarbosies. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle."
- Tā kā indukcijas plīts virsma rada magnētisko lauku, tam var būt kaitīga ietekme uz cilvēkiem, kuri lieto tādas ierīces kā elektrokardiostimulatori vai insulīna sūkņi.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz plīts virsmas zonām, jo tie sakarst.

- Neuzglabājiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts virsmas. Ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā materiāli var pārkarst.
- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskus izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus, datorus. Jūsu ierīce var tikt bojāta.

### 1.11 Tvaika Sistēma

- Gatavojot ēdienu ar tvaiku, durvju atvēršana var izraisīt tvaika izplūdi, radot apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.
- Ja pēc gatavošanas, izmantojot tvaiku, cepeškrāsnī paliek mitrums, tas var izraisīt koroziju. Pēc gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij nožūt. Ilgu laiku neuzglabājiet mitru ēdienu cepeškrāsnī.
- Izņemot ēdienu pēc gatavošanas tvaikā, no piederumiem var izplūst karsts šķidrums, uzmanieties.
- Gatavojot ar tvaiku palīdzību, ieteicams pievienot tik daudz ūdens, cik ir norādīts gatavošanas tabulā.

- Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumu.
- Gatavošanas laikā nelietojiet piederumus, kas var korodēt no tvaika.

### 1.12 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecieni.
- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla un cepeškrāsns augšējo durvju stikla (ja ar to ir aprīkota) tīrīšanai neizmantojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, skrāpjus, trauku mazgāšanas drātiņas vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.

## 2 Vides instrukcijas

### 2.1 Atkritumu direktīva

#### 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

#### Atbilstība RoHS direktīvai:

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

### 2.2 Informācija par iepakojumu

Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

## 3 Jūsu izstrādājums

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

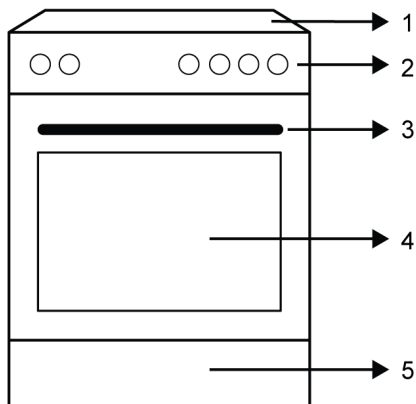
### 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.

Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

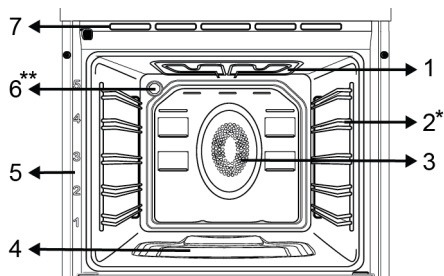
- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmātā, vienmēr uzkarsējiet. Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Lai ilgstoši ceptu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms cepšanas beigu laika. Jūs, izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz režģa plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots plīts zonai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas cepšanas zonu un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pārneši starp cepšanas zonu un katla pamatni.

### 3.1 Izstrādājuma ievads



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

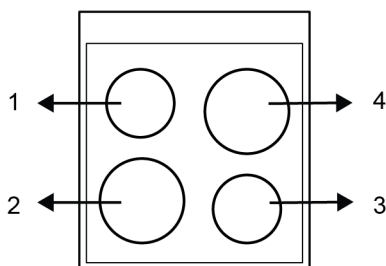
#### 3.1.1 Gatavošanas ierīce



- 1 Augšējais sildītājs

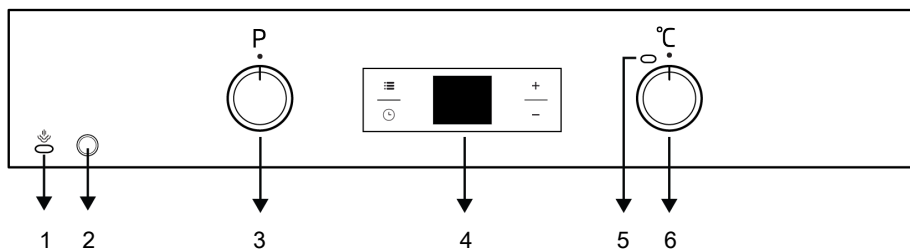
- 2 Stieplu plaukti
  - 3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
  - 4 Ūdens baseins ēdiena gatavošanai ar tvaiku
  - 5 Plaukta pozīcija
  - 6 Lampiņa
  - 7 Ventilācijas caurumi
- \* Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stieplu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts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

#### 3.1.2 Plīts sadaļa



- 1 Aizmugurējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Priekšējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona
- 3 Priekšējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 4 Aizmugurējā labā - Indukcijas gatavošanas zona

### 3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana



- 1 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte
- 2 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga
- 3 Funkcijas izvēles poga
- 4 Taimeris
- 5 Termostata lampa
- 6 Temperatūra izvēles poga

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 pulkstenrādītāja virzienā no aizvērtā (augšējā) stāvokļa, lai izvēlētos.

### Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru var saprast no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības

paneļa. Termostata lampiņa iedegas, kad izstrādājums sāk darboties, un termostata lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsnī nokrītās zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal iedegas.

### Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga





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

### Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte





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

## 3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkaršēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.
	Apakšējās sildīšana	*	leslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora atbalstīta apakšējās/augšējās sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.




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

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

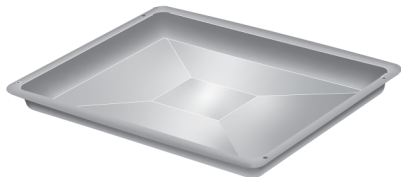
### 3.4 Produktu piederumi

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

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

#### Standarta paplāte

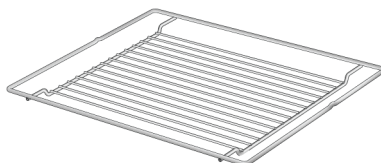
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



#### Stieplu grils

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

#### Modeļos ar stieplu plauktiem :



#### Modeļos bez stieplu plauktiem :

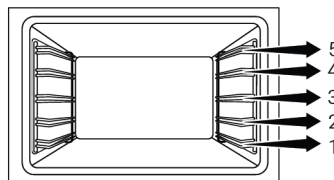


### 3.5 Produkta piederumu izmantošana

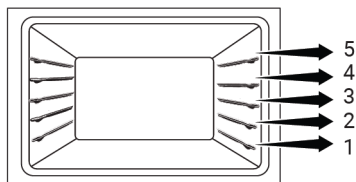
#### Ēdienu gatavošanas plaukti

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

#### Modeļos ar stieplu plauktiem :



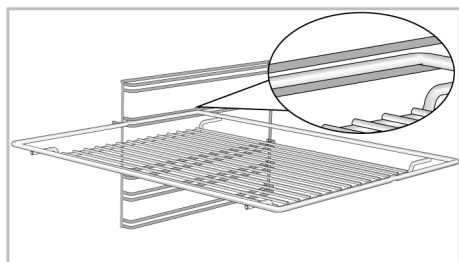
**Modeļos bez stieplu plauktiem :**



**Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem**

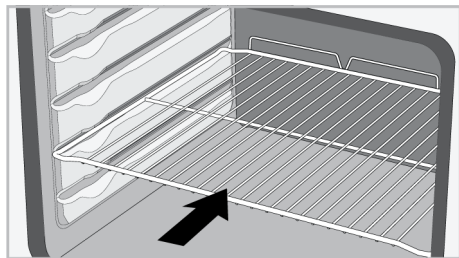
**Modeļos ar stieplu plauktiem :**

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



**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

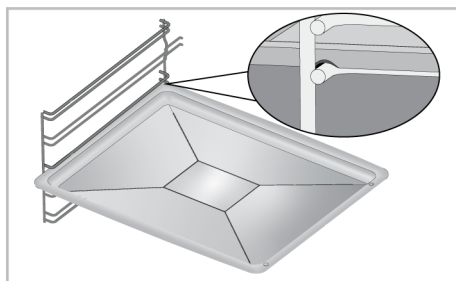
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



**Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem**

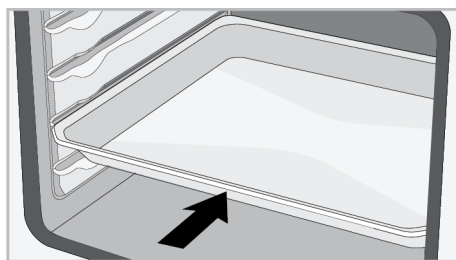
**Modeļos ar stieplu plauktiem :**

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



**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

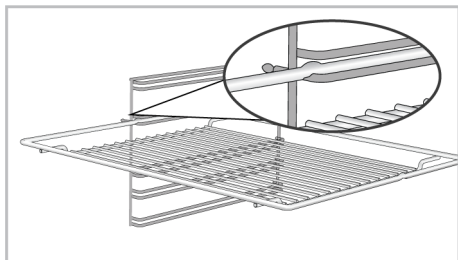
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



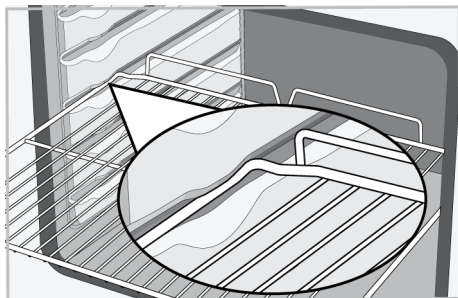
**Stieplu režģa apturēšanas funkcija**

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

### Modeļos ar stieplu plauktiem :

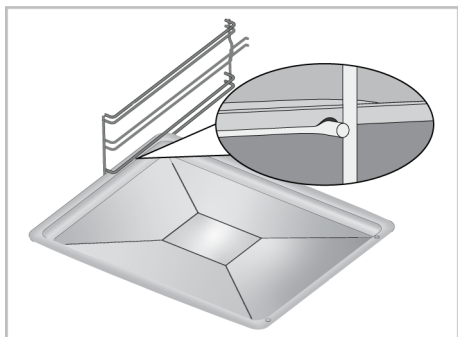


### Modeļos bez stieplu plauktiem :



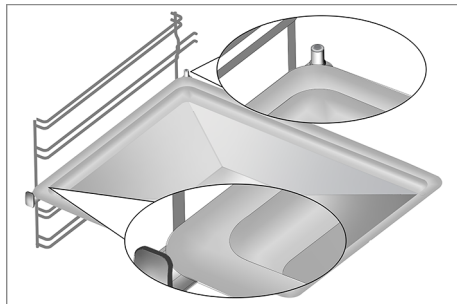
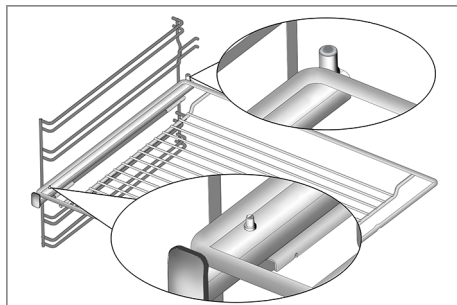
### Paplātes apturēšanas funkcija - Modeļos ar stieplu plauktiem

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



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

Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stieplu režģi var viegli uzstādīt un noņemt. Izmantojot paplātes un stieplu režģus ar teleskopisko sliedi, jāraugās, lai tapas teleskopisko sliežu priekšpusē un aizmugurē atpūstos pret grila un paplātes malām (parādīts attēlā).



### 3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	850 /500 /600
Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezumš/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 6 mm <sup>2</sup> (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	9,2 kW
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns


#### Gatavošanas zonas


Priekšējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2000 W / Būsters 2300 W


Priekšējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	145 mm
Jauda	1600 W / Būsters 1800 W

Aizmugurējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	145 mm
Jauda	1600 W / Būsters 1800 W

Aizmugurējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2000 W / Būsters 2300 W

 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.

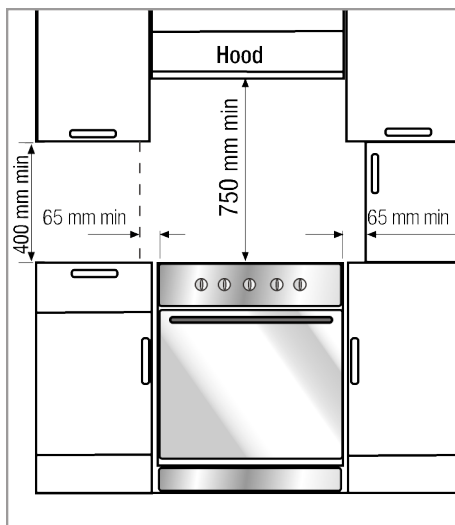
### ⚠ Vispārīgi brīdinājumi

- 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. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta. Bojāti izstrādājumi apdraud jūsu drošību.

### 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 iemērkēt 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.

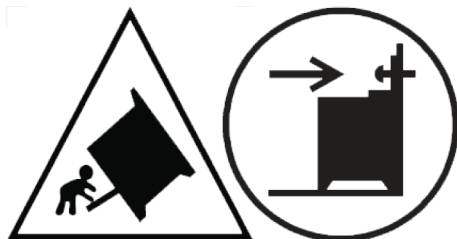


- To var izmantot arī brīvā stāvoklī. Minimālais attālums virs plīts virsmas ir 750 mm.
- Ja virs plīts ir jāuzstāda tvaika nosūcējs, ievērojiet tvaika nosūcēja ražotāja norādījumus par uzstādīšanas augstumu (min. 650 mm).
- Visām virtuves mēbelēm, kas atrodas blakus ierīcei, jābūt karstumizturīgām (vismaz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

### Drošības ķēde

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

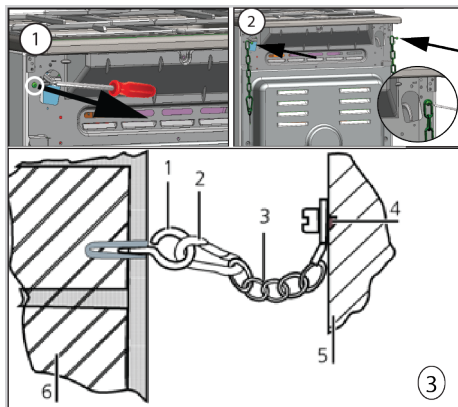
### Brīdinājums - apgāšanās risks!



**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).

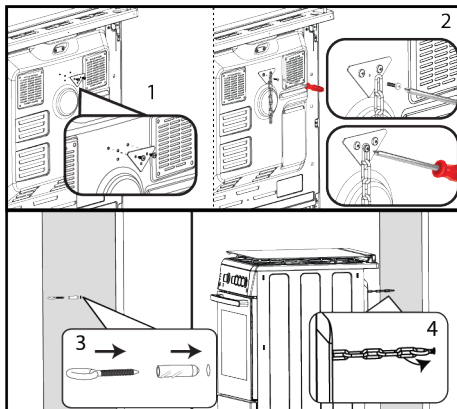


- 1 Āķis
- 2 Bloķēšanas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Stingri piestipriniet ķēdi pie izstrādājuma aizmugures
- 5 Produkta aizmugurējā daļa
- 6 Virtuves siena

**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.



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

### Telpu ventilācija

Visās telpās ir nepieciešams atverams logs vai līdzvērtīgs logs, un dažās telpās ir nepieciešama arī pastāvīga ventilācijas sistēma. Gaisa 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 (cm <sup>2</sup> )
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 m<sup>3</sup>.

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

## 4.2 Elektriskais savienojums

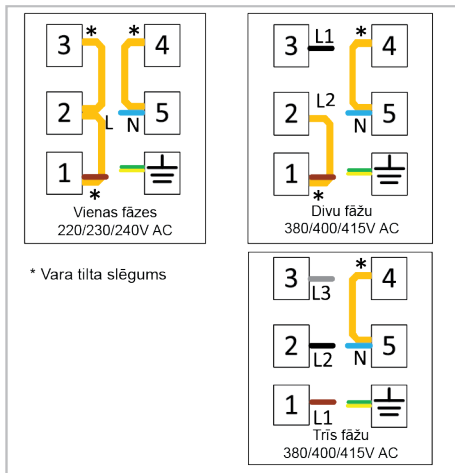
### Vispārīgi brīdinājumi

- 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 saspīests, salocīts, saspīests 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.
- Pēc uzstādīšanas strāvas kabeļa kontaktakšai jābūt viegli sasniedzamā vietā (nevirziet to virs plīts). Strāvas pieslēgumā neizmantojiet pagarinātāju vai vairākas kontaktligzdas.

- un jāizmanto atbilstoša kontaktligzda/līnija un kontaktdakša krāsniņ. 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 bez kabeļa:

- Strāvas kabelis, kas noteikts mājas lapā tehniskajā tabulā, jāpieslēdz izstrādājumam, ievērojot instrukcijas. Drošības apsvērumu dēļ strāvas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.
- Ar skrūvgriezi atveriet spaiļu bloka vāku.
- Caur kabeļa skavu, kas atrodas zem spaiļes, ievietojiet strāvas kabeli un piestipriniet to pie galvenā korpusa ar integrēto skrūvi uz kabeļa skavas detaļas.
- Pievienojiet kabelus atbilstoši pievienotajai shēmai.



Ja barošanas vada tips ir 3 - vadītāju, 1 - fāzes savienojumam:

- Brūns/melns = L (fāze)
- Zils = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E) (zemējums)

Ja barošanas vada tips ir 5 - vadītāju, 3 - fāzes savienojumam:

- Brūns = L1 (fāze)
- Melns = L2 (fāze)
- Pelēks = L3 (fāze)
- Zils = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E) (zemējums)

- Pēc vadu savienojumu izveidošanas pabeigšanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
- Pievienojiet strāvas kabeli strāvas padevei, novirzot to tā, lai tas nesaskartos ar izstrādājumu un netiktu saspīests starp izstrādājumu un sienu.

### 4.3 Produkta izvietošana

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

#### Cepeškrāsns kāju regulēšana

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




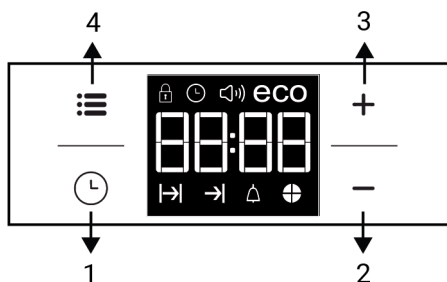
Savas drošības labad pārliecinieties, ka izstrādājums ir vienā līmenī, regulējot četras kājas apakšā, pagriežot pa kreisi vai pa labi, un izlīdziniet to ar darba virsmu.

## 5 Pirmā Lietošana

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


### 5.1 Pirmās Reizes Iestatījums

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



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

Displeja simboli


 Cepšanas laika simbols

 Cepšanas beigu laika simbols \*

 Trauksmes simbols

 Laika pīrāga simbols

eco Eko režīma simbols

 Skaļuma līmeņa simbols

 Diennakts laika simbols

 Taustiņu bloķēšanas simbols

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

### Galīgā pārbaude


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




Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos dis


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



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

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



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



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

### 5.2 Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu

izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas [► 16]". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrānsi.

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.

## **6 Plīts virsmas izmantošana**

### **6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu**

#### **Vispārīgi brīdinājumi**

- Neļaujiet priekšmetiem nokrist uz plīts. Pat nelieli priekšmeti, piemēram, sāļu kratītāji, var sabojāt plīti. Nelietojiet saplaisājušas plīts virsmas. Ūdens var izplūst caur šīm plaisām un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju un pēc tam zvaniet pilnvarotam servisam, lai atvienotu izstrādājumu no strāvas, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Uz plīts nelietojiet nesabalansētus un viegli sasveramus katlus/pannas.
- Nesildiet tukšus katlus/pannas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nekavėjoties notīriet šādu materiālu uz virsmas.

**PAZIŅOJUMS:** Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

**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.

- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksti šķidrumi.
- 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, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

#### **Indukcijas plīts virsmas darbības princips**

Indukcijas plīts ir kā atvērta ķēde. Kontūra tiek pabeigta, kad uz tās tiek uzlikti indukcijas vārišanai piemēroti trauki / panna un elektroniska sistēma zem stikla virsmas rada magnētisko lauku. Katlu / pannu metāla pamatne tiek uzkaršēta, ņemot enerģiju no šī magnētiskā lauka. Tādējādi siltums rodas nevis uz plīts virsmas, bet tieši uz katliem/pannām uz tās. Stikla virsma tiek uzkaršēta ar katlu/pannu siltumu.

#### **Ēdienu gatavošanas ar indukciju priekšrocības**

Indukcijas plīts virsmas piedāvā dažas priekšrocības, jo siltums tiek pārnesta tieši uz gatavošanas katliem.

- Ēdiens, kas gatavošanas laikā pārplūst, ātri nedeg, jo stikla gatavošanas virsma netiek tieši uzkaršēta. To var vieglāk notīrīt.
- Gatavošanai jābūt ātrākai, jo siltums rodas tieši uz vārīšanas katliem. Tādējādi tas ietaupa laiku un enerģiju attiecībā pret citiem plīts veidiem.
- Tā kā siltums tiek novirzīts tieši uz katliem/pannām, siltuma zudumi nepastāv, un tas nodrošina efektīvāku ēdiena gatavošanu.
- Fakts, ka siltuma pārnese apstājas un gatavošanas virsma netiek tieši sasildīta, kad gatavošanas katli/pannas tiek noņemti no gatavošanas virsmas, nodrošina drošāku lietošanu pret iespējamiem negadījumiem gatavošanas laikā.

#### **Drošai darbībai:**

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelīpošus gatavošanas katlus/pannas, kas pārklāti ar nelielu daudzumu eļļas vai tiek izmantoti bez eļļas (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas virsmu kā virsmu, uz kuras varat kaut ko novietot, vai kā griešanas virsmu.
- Nenovietojiet uz plīts metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai katlu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad nelietojiet ēdiena gatavošanai alumīnija foliju. Nekad nelieciet pārtikas produktus, kas ietīti alumīnija folijā, uz indukcijas zonas.
- Kamēr tā darbojas, turiet magnētiskos priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes, prom no plīts virsmas.
- Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā tiek darbināta, plīts virsmas sensori var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.
- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanās sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir sniegta nākamajās sadaļās. Tomēr, ja ēdiena gatavošanai izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas

apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās sistēma.

#### **Gatavošanas katli/pannas**

Jums jāizmanto feromagnētiski kvalitatīvi gatavošanas katli/pannas, uz kurām ir etiķete vai brīdinājums, ka tie ir piemēroti indukcijas gatavošanai tikai ar jūsu indukcijas plīts virsmu. Parasti, jo lielāks ir dzelzs saturs, jo labāk darbojas gatavošanas katli/pannas. Virtuves katlu / pannu pamat diametram jāatbilst indukcijas zonai. Ieteiktie izmēri ir uzskaitīti zemāk.

#### **Piemēroti katli/pannas:**

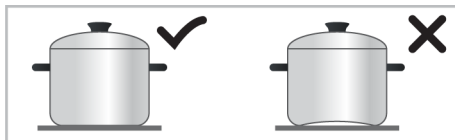
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir saderīgi ar indukciju)

#### **Nepiemēroti katli/pannas:**

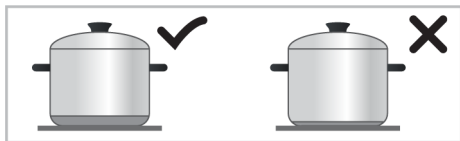
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramika
- Keramika un porcelāns

#### **Ieteikumi:**

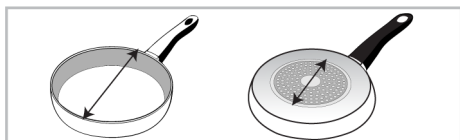
- Izmantojiet tikai katlus/pannas ar plakānu dibenu. Nelietojiet katlus/pannas ar izliektu vai ieliektu pamatni.



- Izmantojiet gatavošanas katlus/pannas tikai ar biežām, apstrādātām pamatnēm. Tomēr, ja izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās sistēma. Asas malas var izraisīt virsmas skrāpējumus.



- Dažu gatavošanas katlu/pannu pamatnēm ir mazāks feromagnētiskais lauks nekā to patiesajam diametram. Plīts virsma silda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts, un gatavošanas veiktspēja ir samazināta. Turklāt šādus gatavošanas katlus/pannas nevar noteikt uz lielām indukcijas plīts virsmām. Tādējādi gatavošanas plīts virsma jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



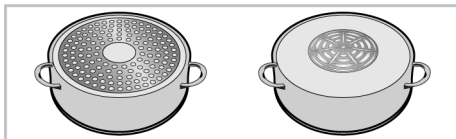
- Dažiem gatavošanas katliem/pannām ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida gatavošanas katli/pannas,

### Ieteicamie katlu/pannu izmēri

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Gatavošanas zona ar platu (flexi) virsmu	platums 230 - garums 390

Gatavošanas katlu/pannu noteikšana uz indukcijas plīts virsmas ir atkarīga no katlu/pannu pamatnē esošā feromagnētiskā diametra un materiāla. Lai nodrošinātu gatavošanas katlu/pannu noteikšanu un efektīvu gatavošanu, katli/pannas jāizvēlas atbilstoši jūsu plīts virsmas izmēram. Gatavošanas katlu/pannu izmēri, kas ieteicami plīts izmēriem, ir norādīti iepriekš.

iespējams, nesasilda pienācīgi vai tos vispār nevar noteikt uz indukcijas plīts virsmas. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par sliktiem katliem/pannām.



- i** Uz indukcijas plīts vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, izvēlieties gatavošanas traukus izvietot uz tās vienmērīgi – labajā pusē, kreisajā pusē un vidusdaļā, – tas pozitīvi ietekmēs gatavošanas veiktspēju.

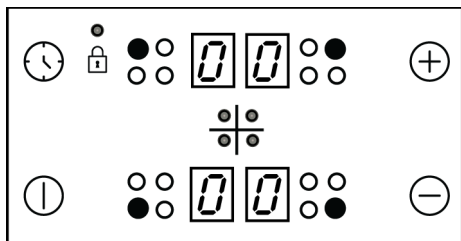
### Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

Pārbaudiet, vai jūsu katls ir saderīgs ar gatavošanu ar indukcijas plīti, izmantojot tālāk norādītās metodes.

1. Tas ir saderīgs, ja jūsu katla pamatnē ir magnēts.

Vārīšanās uzvedība var atšķirties atkarībā no katla veidiem, katla lieluma un gatavošanas zonas lieluma. Homogeniskākai vārīšanas uzvedībai var izmantot vienu soli lielāku vārīšanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana neizraisa enerģijas izšķiešanu indukcijas plītīs, jo siltums rodas tikai attiecīgajā katla zonā.

## 6.2 Vadības panelis



### Taustiņi :

- Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- Taimera taustiņš
- Palielināšanas taustiņš
- Samazināšanas taustiņš

### Simboli :

- Taustiņu bloķēšanas simbols

### Gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņi :

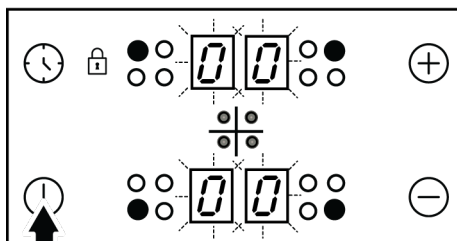
- Aizmugurējās kreisās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Priekšējās kreisās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Priekšējās labās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Aizmugurējās labās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš

### Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

- Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.
- Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.
- Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

### Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarities pogai uz vadības paneļa.
  - ⇒ "0" ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



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

### Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarities pogai uz vadības paneļa.
  - ⇒ Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

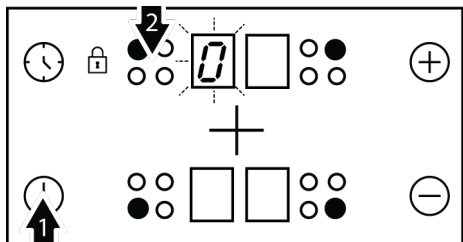
- "H" vai "h" simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarities ēdiena gatavošanas zonām.


### Atlikušā siltuma indikators

"H" simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies par "h" simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.

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

## Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana





1. Pieskarieties pogai , lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlasē pogai.
  - ⇒ "0" simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.



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

## Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskarieties taustiņam  vai , lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no "1" līdz "9" vai no "9" līdz "1".



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



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

## Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana:




Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

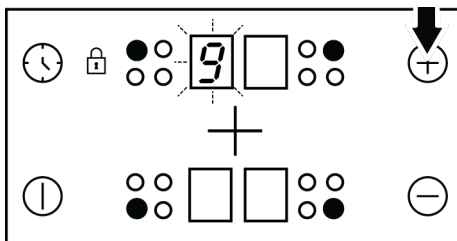
1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz "0":** Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz "0".
2. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam:** Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu laiku nospiežot attiecīgo simbolu, lai samazinātu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

## Liela jauda (pastiprinātājs) Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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

## Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana:

1. Pieskarieties pogai , lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.
3. Vispirms pieskarieties taustiņam  vai , lai sasniegtu līmeni "9".



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

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana:

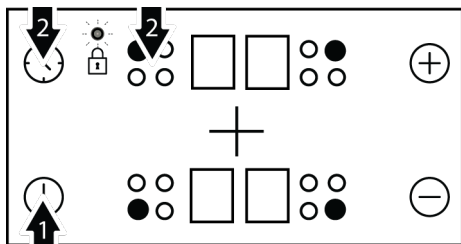
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam ⊖ un iestatiet temperatūru ar līmeni "9". Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni "9".
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam ⊖, vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena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

### Taustiņu bloķēšana

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

### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai ⊕, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊖ un ⊕, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.



⇒ Taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols ⊕.

**i** Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu bloķēšanai jātiek atceltai.

### Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu bloķēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊖ un ⊕.
- ⇒ Taustiņu bloķēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols ⊕ nozudīs.

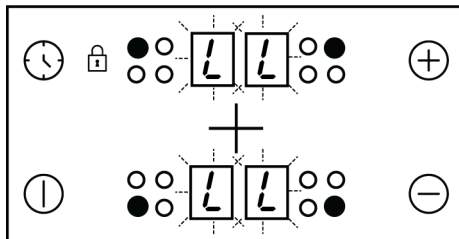
### Bloķēšanas funkcija Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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

**i** Nutrūkus elektrai, uzsuktas nuo vaiku atšaukiamas.

### Bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai ⊕, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊖ un ⊕. Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam ⊕, lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.



⇒ Bloķēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols "L".

### Bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

1. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai ⊕, lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊕ un ⊕. Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam ⊖, lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju.

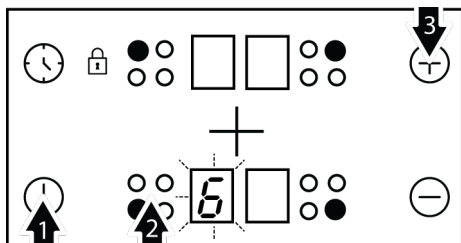
⇒ Bloķēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols "L".

### Taimera funkcija

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

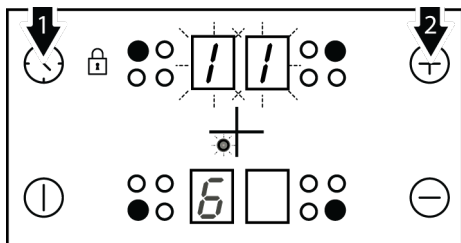
### Taimera aktivizēšana

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



3. Pieskarieties taustiņam ⊕ vai ⊖, lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
4. Pieskarieties pogai ⊖, lai ieslēgtu taimeri.

⇒ "00" simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.



① Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam ⊕ vai ⊖, lai iestatītu vēlamu laiku.

① Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.

① Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.

① Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.

① Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam ⊖.

### Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paiešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

### Taimeru ātrāka izslēgšana

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

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



3. Līdz "00" parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam ⊖, lai iestatītu vērtību kā "00".

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

### Jaudas pārvaldības funkcija

Jūsu produktam ir barošanas pārvaldības funkcija. Ar šīs funkcijas palīdzību jūs varat mainīt kopējās jaudas iestatījumu, ko uzzīmēs plīts virsma. Enerģijas pārvaldības funkcijai ir 6 dažādi līmeņi.



Jaudas pārvaldību var veikt tikai tad, kad produkts ir pirmo reizi uzstādīts un pirmo reizi ieslēgts. Jūs varat pabeigt iestatīšanu, veicot tālāk norādītās darbības 30 sekunžu laikā, kad produkts pirmo reizi tiek ieslēgts.

### Jaudas pārvaldības funkcija - regulējami kopējie jaudas līmeņi

Barošanas pārvaldības displeja indikators Kopējā jauda

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Ja jūsu produkta kopējā jauda ir mazāka par vēlamo jaudu, jūsu produkts darbosies ar kopējo jaudas līmeni, kas norādīts tehniskajā tabulā. (Tehniskās specifikācijas)

### Mainīt kopējo jaudu;

1. Kad izstrādājumam pirmo reizi tiek pievadīta strāva, pieskarieties taustiņiem ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕30 sekunžu laikā.

2. Iestatītais jaudas pārvaldības līmenis tiek parādīts taimera displejā.

3. Pieskarieties ⊕ taustiņu, lai pārslēgtos starp līmeņiem un iestatītu kopējo jaudas vērtību, kuru vēlaties iestatīt.

4. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties ⊕ taustiņu un izslēdziet plīts virsmu. Tikš aktivizēta jūsu iestatītā kopējā jaudas vērtība



Temperatūras līmeņi, ko varat piešķirt plītim, var atšķirties atkarībā no iestatītā kopējā jaudas līmeņa. Temperatūras līmenis, kas tiek nodrošināts plīts virsmai, tiek automātiski samazināts atbilstoši jaudas iestatījumam, kas jāveic plīts virsmai. Tā nav kļūda.



Ja, mainot jaudas līmeni, pieskaras citam taustiņam, nevis norādītajai secībai, iestatījumu nevar veikt. Lai iestatītu, jums ir jāatkārto darbības no sākuma.

### Droša un efektīva ēdiena gatavošana ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

**Darbības principi:** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.



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

## Darbības laika ierobežojumi

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

vēlāk izslēgsies arī taimera displejs. Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks. Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums – stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minūtes
P (pastiprinātājs)	5-10 minūtes *

(\*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim

### Tabula 1: 1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

#### Aizsardzība pret pārkaršanu

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

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

#### Pārplūšanas drošības sistēma

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

#### Precīzs jaudas iestatījums

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



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



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

### 7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

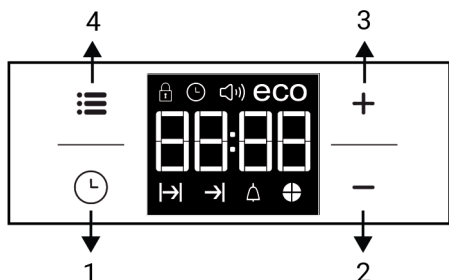
**Dzesēšanas ventilators ( Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā. )**

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. Neaizklājiet šīs ventilācijas atveres ar kaut ko. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogramējot cepeškrāsns taimeru, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

#### Cepeškrāsns apgaismojums

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

### 7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība



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

4 Iestatījumu taustiņš

Displeja simboli

→| Cepšanas laika simbols

→| Cepšanas beigu laika simbols \*

🔔 Trauksmes simbols

⊕ Laika pīrāga simbols

eco Eko režīma simbols

🔊) Skaļuma līmeņa simbols

🕒 Diennakts laika simbols

🔒 Taustiņu bloķēšanas simbols

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

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

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

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

#### 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 cepeškrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.





#### Temperatūras un cepeškrāsns darbības funkcijas izvēle.

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



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 iedegsies termostata lampiņa. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz vēlamo temperatūru, termostata lampiņa nodzīsīs. Cepeškrāsns pēc cepšanas procesa pati neizslēgsies. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

### **Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;**

- ✓ Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.
1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
  2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
  3. Uzstādiat gatavošanas laiku ar taustiņiem .
    - ⇒ Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un laika atskaite.
  4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sāka ēdiena gatavošana.
    - ⇒ Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sāka gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas

laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

### **7.3 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.

#### **Vispārīgi Brīdinājumi**

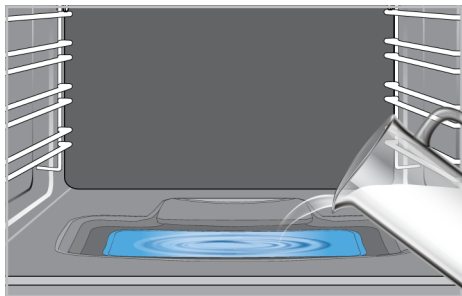
- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā.
- Uz cepeškrāsns durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- 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 jūsu gaminājā ir gaļas zondas, pirms gamināmi garais iştirinkite, kad mēso zondo dangtelis ir uždarytas. Priešingu atveju iš mēso zondo lizdo gali nutekēti 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.



Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumu.

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



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 pārkalķošanu.

## 7.4 Iestatījumi

### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

- ✓ Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu krāsns nevēlamu ieslēgšanu.
1. Pieskarieties **☰**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **⏏**.
    - ⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (Izslēgts).
  2. Nospiediet **+**, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.
  3. Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (Ieslēgts), un simbols **⏏** paliks izgaismots.





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


### Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

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


### Brīdinājuma signāla iestatīšana


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


1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

 Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

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

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

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



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


### Brīdinājuma izslēgšana

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



⇒ Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

### Signāla atcelšana;

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

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

### Brīdinājuma toņa maiņa



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

3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

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

### Laika mainīšana

✓ Jau iestatītā pareizā laika mainīšana


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

### Ekonomiskais režīms


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

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


### Ekonomiskā režīma uzstādīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
  - ⇒ Displejā parādīsies uzraksts "Off" (Izslēgts).
2. Iespējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **+**.
  - ⇒ Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (Ieslēgts), un simbols **eco** paliks izgaismots.

### Ekonomiskā režīma atspējošana

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

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

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

## 8 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu. Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti dažī ēdieni, kurus pārbaudījīs 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.
- 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.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet

2. Iestatiet vēlamu spilgtumu ar taustiņiem  $+/-$ .

⇒ Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.

- Nogrieziet taukus necaurļaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaurļaidīgu papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu 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 izmantosit 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 stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdiena 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 šķidrums 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 ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidrums, 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 loksnēs ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārlicinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārlicinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

### Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

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



Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	190	20 ... 35
Ieraugs	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	190	20 ... 40
Lazaņa	Stikla/metāla tainstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	25 ... 45
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	200	10 ... 20

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

## 8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

### Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas 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 *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	25 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stilbs (sautējums)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	25 minūtes 220/ max, pēc 190	70 ... 90
Cepta vista (1,8-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	55 ... 65
Cepta vista (1,8-2 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	15 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	50 ... 65
Tītars (gaļas kubi)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	25 minūtes 220/ max, pēc 190	70 ... 120

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Titars (gaļas kubi)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	25 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 100
Zivis	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Zivis	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	3	200	20 ... 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

### 8.1.3 Grils

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

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!**

#### Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamus gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdīet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdīet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ieļļojiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

#### Grila tabula

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

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

## 8.1.4 Gatavošana ar tvaiku

### Vispārīgā informācija

- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns darbības funkcijas" [▶ 16] par gatavošanas funkcijām ar tvaiku.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī. Ūdens padeves laikā norādītie ilgumi norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.
- Gatavošanas tabulā ir iekļauti ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Varat iestatīt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas ar tvaiku funkciju un laiku ēdienam, kas nav tabulā.
- Veiciet gatavošanu ar tvaiku, izmantojot vienu paplāti.

### Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens uzņemšanas laiks	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Maize	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	200	150	pirms priekšsildīšanas	35 ... 45	820
Maize	Standarta paplāte *	3	Augšējās un apakšējās sildīšana	200	250	pirms priekšsildīšanas	35 ... 45	820
Vesela vista ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	2	Augšējās un apakšējās sildīšana	15 minūtes 250/max, pēc 190	250	pirms priekšsildīšanas	70 ... 80	2000
Ribu steiks (viens gabals)	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	15 minūtes 250/max, pēc 180	300	pirms priekšsildīšanas	65 ... 75	1000
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	250	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	Augšējās un apakšējās sildīšana	180	250	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Kokosriekstu cepumi	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	170	200	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Rauga maizīte	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	200	pirms priekšsildīšanas	20 ... 30	1200
Mīklas izstrādājumu sildīšana (maize, bageles, smalkmaiži, plāceņi)	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	120	50	pirms priekšsildīšanas	15 ... 25	Maize :250 Maizīte :500 Plāceņi :250 Bagele :300

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

## 8.1.5 Pārtikas pārbaude

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

### Pārbaudes produktu gatavošanas galds

#### Grils

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.  
Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.

## 9 Apkope un tīrīšana

### 9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- 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.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- 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 šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

#### Plīts virsmām:

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

#### Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.

- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var 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 [► 47]".)
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

### 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

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- 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 piekaltošos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplju 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.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

## 9.2 Tīrīšanas piederumi

Nelieciet izstrādājuma piederumus trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

## 9.3 Plīts virsmas tīrīšana

### Stikla gatavošanas virsma

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

- Pārtikas produkti, kuru pamatā ir cukurs, piemēram, tumšais krējums, ciete un sīrups, nekavējoties jānotīra, negaidot,

kamēr virsma atdziest. Pretējā gadījumā stikla gatavošanas virsma var tikt neatgriezeniski bojāta.

- Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus tīrīšanas darbībām, kuras veicat, kamēr plīts ir karsta, pretējā gadījumā var rasties paliekoši traipi.

#### 9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda 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 iekšpusē (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 "Katalītiskās sienas" sadaļā.

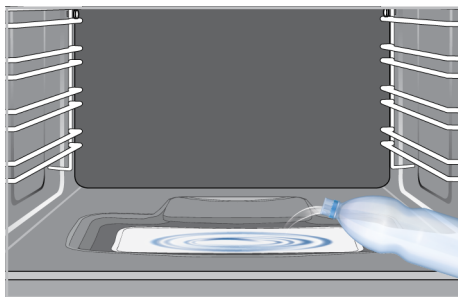
Ja izstrādājums ir stieplju plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stieplju plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

#### 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.

**i** Cepeškrāsns apakšdaļas baseina tīrīšanai nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur skābes vai hlorīdus. Netīriet cepeškrāsns pamatnes baseinā izveidojušos kaļķakmeni ar skrāpējošām darbībām. Pretējā gadījumā izstrādājuma pamatne tiks sabojāta.

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

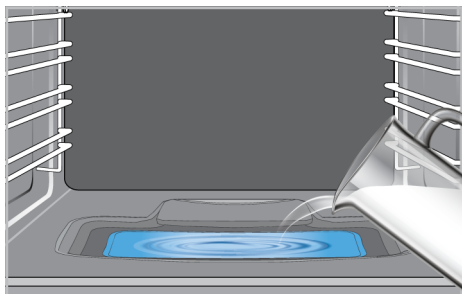
Izvēlieties darbības funkciju, kurā ir aktīvs apakšējais sildītājs, un darbiniet cepeškrāsns 2-3 minūtes 100 °C temperatūrā. Pēc tam izslēdziet cepeškrāsns un izsmidziniet cepeškrāsns

iekšpusi un grila tīrīšanas līdzekli, kas ieteikts jūsu produkta zīmolan, ūdens baseinā uz krāsns grīdas un atstājiēt uz 5 minūtēm. Kad 5 minūtes ir pagājušas, notīriēt ūdens baseinu uz krāsns grīdas ar mitru mikrošķiedru drānu un nosusiniēt.

## 9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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



**i** Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiēt tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķidrumu.

3. Nospiediēt uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.
  - ⇒ Vadības panelī iedegsiēs tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.
4. Iestatiēt cepeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

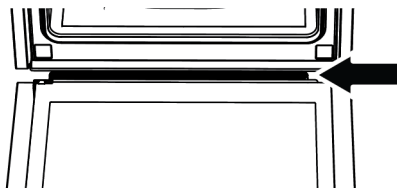
Nekavējiētis atveriet durvis un noslaurkiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmaniēties, atverot durvis.

Noturīgiem netīrumiem notīriēt izstrādājiētumu, izmantojiēt trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniēt to ar sausu drānu.



Vienkāršajā tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredziēt, ka pievienotais ūdens iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsni radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durtiņām var veidotiēs kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvērsanas var nopilēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvērsanas noslaurkiet kondensātu.

(Mainās atkarībā no izstrādājiētuma modeļa. Iespējiēt, ka tas nav pieejiētams jūsu izstrādājiētumā.) Pēc kondensāta veidošanas cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidotiēs peļķe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaurkiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniēt.



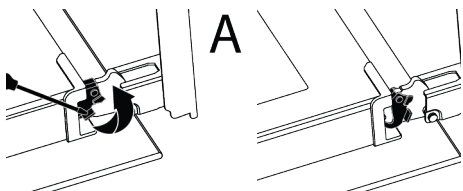
## 9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīriēt. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "**Cepeškrāsns durvju noņemsana**" un "**Durvju iekšējo stiklu noņemsana**". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemsanas notīriēt tos, izmantojiēt trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli, un nosusiniēt tos ar sausu drānu. Lai novērstu kaļķa atlikumus, kas var veidotiēs uz cepeškrāsns stikla, noslaurkiet stiklu ar etiķi un noskalojiēt.

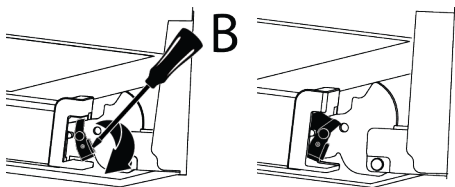
**i** Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepli vilnu vai balinātājus.

### Cepeškrāsns durvju noņemšana

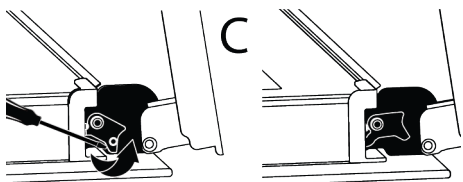
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas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



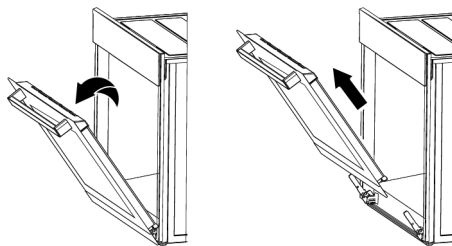
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



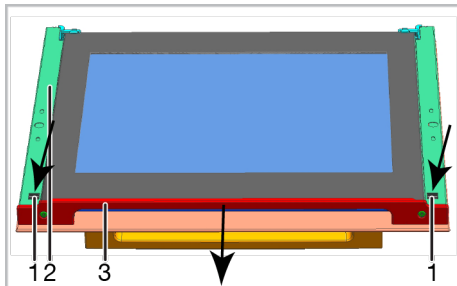
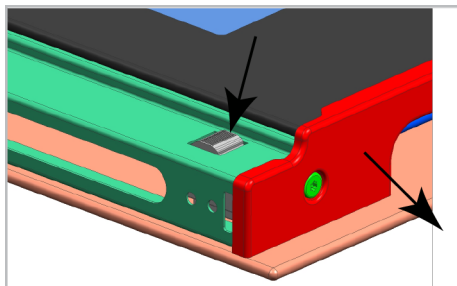
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

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

### 9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

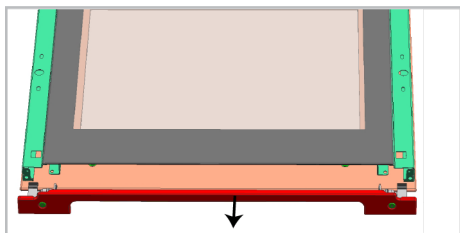
Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet krāsns durvis.

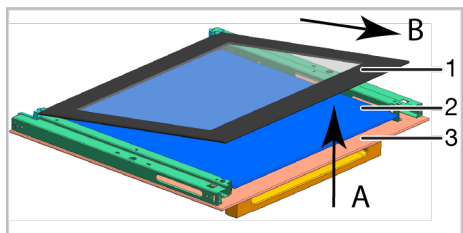


- 1 Izcilnis
- 2 Rāmis
- 3 Profils



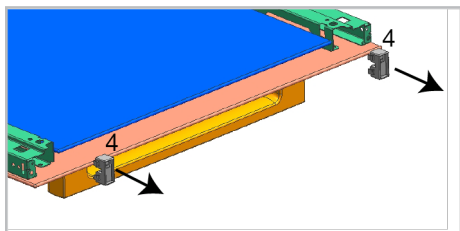


2. Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izciļņus (1) un vienlaikus velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpuses.



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

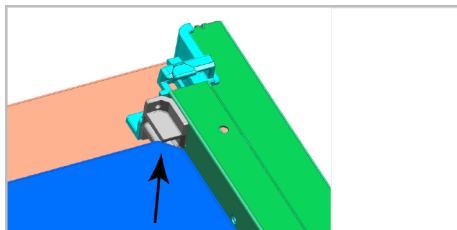
3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet iekšējo stikla paneli (1) virzienā "A" un izvelciet virzienā "B"  
 4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli; Pavelciet stikla turētāja savienotājelementus vidū, kā tas ir parādīts attēlā, lai tos atbrīvotu no stikla paneļa.



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

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

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



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

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

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

## 9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

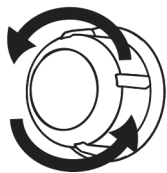
Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

### Cepeškrāsns lampas nomaīņa Vispārīgi Brīdinājumi

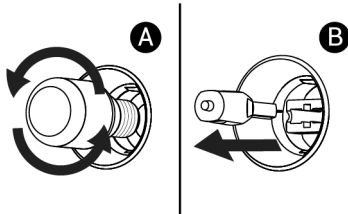
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsnsi darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs 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 elektrotilkla.
2. Noņemiet stikla pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

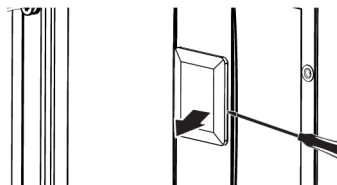


3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.

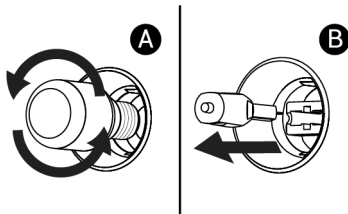


4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.  
**Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,**

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



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku. Vispirms izņemiet skrūvi, ja jūsu izstrādājuma kvadrātveida lampai ir skrūve.
4. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

## 10 Problēmu novēršana

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

### Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

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

### Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

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

### Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

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

### Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātāju 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.
- Ja plīts virsma neieslēdzas, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu >>> Atvienojiet to un uzgaidiet vismaz 20 sekundes, pirms pievienojat to.
- Tam ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts atdziest.
- Nedrīkst izmantot piemērotus katlus. >>> Pārbaudiet savus podus.

### Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

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

### Cepeškrāsns nesilda.

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

### Ikona vienmēr deg plīts zonas displejā.

- Kadus nedrīkst novietot uz darbināmās plīts. >>> Pārbaudiet, vai plīts zonā ir katls.
- Jūsu katls var nebūt piemērots indukcijai. >>> Pārbaudiet, vai jūsu plīts ir piemērota indukcijas plīts virsmai.
- Katls var būt nepareizi novietots plīts zonas centrā vai arī pannas apakšējā virsma var nebūt pietiekami plata, lai izvēlētā plīts zona. >>> Centrējiet plīts zonu, izvēloties katlu, kas ir pietiekami plats plīts zonai.
- Katls vai plīts zona var būt pārāk karsta. >>> Pagaidiet, līdz tie atdziest.

### Izvēlētā plīts zona pēkšņi izslēdzas, kamēr tā darbojas.

- Iespējams, ir beidzies izvēlētā nodalījuma gatavošanas laiks. >>> Varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavošanu.
- Tam ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts atdziest.
- Iespējams, skārienvadības paneli ir aizklājis kāds priekšmets. >>> Noņemiet objektu uz paneļa.

### Lai gan plīts zona ir ieslēgta, katls nesasilst.

- Kads var nebūt piemērots indukcijas plīts virsmai. >>> Pārbaudiet, vai jūsu plīts ir piemērota indukcijas plīts virsmai.
- Katls var būt nepareizi novietots plīts zonas centrā vai arī pannas apakšējā virsma var nebūt pietiekami plata, lai

izvēlētā plīts zona. >>> Centrējiet plīts zonu, izvēloties katlu, kas ir pietiekami plats plīts zonai.

### Dzesēšanas ventilators turpina darboties, pat ja plīts virsma ir izslēgta.

- Šī nav kļūda. Dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz elektroniskais aprīkojums plīts virsmā nokrīt līdz atbilstošajai temperatūrai.

### Troksnis no plīts gatavošanas laikā

- Gatavošanas laikā no plīts var dzirdēt troksni. Šis troksnis ir saistīts ar gatavošanas trauka sastāvu. Šis troksnis ir normāls, tas nav darbības traucējums un tas ir indukcijas tehnoloģiju daļa.

### Iespējamie trokšņi un iemesli

- **Ventilatora troksnis:** Plīts ir aprīkots ar ventilatoru, kas automātiski iedarbojas atbilstoši ierīces temperatūrai.

Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras.

- **Zemāka sūkšana kā transformatora darbības troksnis:** Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju. Tā kā siltums tiek pārnesti tieši uz gatavošanas trauka pamatni, var dzirdēt tādas sūkšanas skaņas, kā tas norādīts attiecībā uz gatavošanas trauka materiālu. Tādējādi, izmantojot dažādus gatavošanas traukus, var būt dzirdami dažādi trokšņi.
- **Plaisājošs troksnis:** Iemesls tam ir gatavošanas trauka pamatnes struktūra un materiāls. Ja gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem slāņiem ar dažādiem materiāliem, var dzirdēt plaisāšanas skaņu.
- **Čikstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čikstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

### Kļūdu kodi/iemesli un iespējamie risinājumi

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 22 E 26	Indukcijas plīts ir pārkarsusi.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad plīts temperatūra nokrītas zem robežām.
E 46	Viens vai vairāki taustiņi tiek turēti nospiesti ilgāk par 10 sekundēm. Uz vadības paneļa ir atstāts kāds priekšmets vai vadības ierīce ir pakļauta tvaikiem.	Problēma tiks atrisināta, kad noņemat roku no plīts. Problēma tiek novērsta, kad tiek notīrīts vadības panelis.
E 47	Netiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.	Kļūda tiek novērsta, ja tiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.
E 1 – E 15	Sakaru kļūda uz indukcijas plīts virsmas.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 16 – E 21	Temperatūras sensora kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 23 E 24	Programmatūras kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 25	Ventilatora darbības kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 31 – E 45	Elektroniskās plātes aparatūras kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 48 E 49 E 51	Sensora kļūda uz indukcijas plīts.	Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 52 – E 57	Indukcijas plīts virsmas augstas temperatūras kļūda.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad sensora temperatūra nokrītas zem robežām. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.

## Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko 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.

### Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠIM** Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiiui arba jo aplinkai.  
**AS**

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Turinys

<b>1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....</b>	<b>56</b>
1.1 Paskirtis .....	56
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga .....	56
1.3 Elektros sauga .....	57
1.4 Transportavimo sauga .....	59
1.5 Montavimo Sauga .....	59
1.6 Naudojimo Sauga .....	60
1.7 Temperatūros įspėjimai .....	61
1.8 Priedų Naudojimas .....	62
1.9 Gaminimo Sauga .....	62
1.10 Įvadinis kursas .....	63
1.11 Garų Sistema .....	64
1.12 Priežiūros ir Valymo Sauga .....	64
<b>2 Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>	<b>65</b>
2.1 Atliekų direktyva .....	65
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui .....	65
2.2 Informacija apie pakuotę .....	65
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos .....	65
<b>3 Jūsų gaminys.....</b>	<b>66</b>
3.1 Įvadas į prietaisą .....	66
3.1.1 Virimo įrenginys .....	66
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....	66
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas .....	66
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....	67
3.4 Produkto priedai .....	68
3.5 Produkto priedų naudojimas .....	69
3.6 Techniniai duomenys .....	72
<b>4 Įrengimas.....</b>	<b>73</b>
4.1 Tinkama montavimo vieta .....	73
4.2 Elektros jungtis .....	75
4.3 Produkto pateikimas .....	76
<b>5 Pirmasis naudojimas.....</b>	<b>77</b>
5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ...	77
5.2 Pradinis Valymas.....	77
<b>6 Kaip naudoti šią viryklę .....</b>	<b>78</b>
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą .....	78
6.2 Valdymo skydeliis.....	81
<b>7 Orkaitės naudojimas .....</b>	<b>86</b>

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija .....	86
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas ..	87
7.3 Kepimas garais .....	88
7.4 Nuostatos.....	89

## **8 Bendroji Informacija apie Kepimą... 90**

8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje .....	90
8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas .....	91
8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena .....	92
8.1.3 Grilis .....	93
8.1.4 Kepimas garuose .....	94
8.1.5 Bandomieji maisto produktai ...	95

## **9 Priežiūra ir valymas .....**

9.1 Bendroji valymo informacija .....	96
9.2 Valymo Priedai.....	97
9.3 Kaitlentės valymas .....	97
9.4 Valdymo Skydo Valymas .....	97
9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas .....	98
9.6 Paprastas valymas garais .....	98
9.7 Orkaitės Durelių Valymas.....	99
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas.....	100
9.9 Orkaitės Lempos Valymas.....	101

## **10 Problemų sprendimas .....**

<b>102</b>
------------



## 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė nepriima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- Šis prietaisas skirtas naudoti ne didesniame kaip 2500 metrų aukštyje virš jūros lygio.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.



### 1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.



### 1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir žmonės, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.



- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvų rankeną į prekystalio pusę, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrus.
- Prieš išmetant susidėvėjusius ir nenaudingus gaminius:
  1. Atjunkite maitinimo kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
  2. Nutraukite maitinimo laidą ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
  3. Įmkitės atsargumo priemonių, kad į gaminį nepatektų vaikai.
  4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiaja eiga.



### 1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t.

- t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
  - Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
  - Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
  - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
  - Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
  - Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
  - Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
  - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
  - Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
  - Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
  - Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
  - Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
  - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte

elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebūs, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.

#### 1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.

- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.
- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojimą techninės priežiūros centrą.

#### 1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Niekada nedėkite gaminio ant kilimu išklotų grindų. Priešingu atveju dėl oro srauto trūkumo

po gaminiu elektrinės dalys perkais. Tai sukels problemų su jūsų gaminiu.

- Preparatą reikia padėti tiesiai ant švaraus, lygaus ir kieto paviršiaus. Jis neturėtų būti pastatytas ant cokolio ar lovos plokštės. Produktų negalima dėti ant kartoninių ar plastikinių lėkščių.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais

inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškya.

- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.

## 1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliojimą techninės priežiūros centrą.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei orkaitės paviršius įtrūkęs, atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei kaitlentės stiklinis paviršius sudužo: išjunkite visas dujines ir (jei taikoma) elektrines kaitvietes. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
- Nalieskite prietaiso paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždarant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.



## 1.7 Temperatūros

### įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

### 1.8 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik kaitlentės apsaugas, kurias suprojektavo virimo prietaiso gamintojas arba prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje kaip tinkamas, arba į prietaisą įmontuotas kaitlentės apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.

### 1.9 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros,

nes tai gali sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisrinio dangteliu (ir pan.).

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.
- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.

Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
- Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklisytų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias

medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.

- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

### 1.10 Įvadinis kursas

- Jūsų kaitlentės elektra valdomose zonose įdiegta pažangi „indukcinė“ technologija. indukcinėse kaitlentės zonose, kurios taupo laiką ir energiją, turi būti

naudojami indukciniam virimui tinkami virimo indai; priešingu atveju kaitlentės zona neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.

- Kadangi indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, ji gali turėti žalingą poveikį žmonėms, naudojantiems tokius prietaisus kaip širdies stimulatoriai ar insulino pompos.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąjį plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.
- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti ant kaitlentės zonos, nes jie įkais.
- Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po kaitlente. Ilgai ir intensyviai naudojant, medžiagos gali perkaisti.
- Ant indukcinės kaitlentės nedėkite elektroninių gaminių, pvz., mobiliųjų telefonų, planšetinių kompiuterių, kompiuterių. Jūsų prietaisas gali būti sugadintas.

### 1.11 Garų Sistema

- Gaminant garu, atidarius dureles garai gali ištekėti ir sukelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

- Jei po virimo garu orkaitėje lieka drėgmės, ji gali sukelti koroziją. Pagamintą orkaitę leiskite išdžiūti. Nelaikykite drėgnų maisto produktų orkaitėje ilgą laiką.
- Išimdami maistą po virimo garais, iš priedų gali tekėti karštas skystis, būkite atsargūs.
- Gaminant garuose, rekomenduojama įpilti tiek vandens, kiek nurodyta gaminimo lentelėje.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.
- Nenaudokite priedų, kurie gamindami gali sukelti garų koroziją.

### 1.12 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiai valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.



- Orkaitės priekinių durelių stiklo ir orkaitės viršutinių durelių stiklo (jei įrengta) valymui nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių,

šveitiklių, indų plovimo vielos ar baliklio. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### 2.1 Atliekų direktyva

#### 2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

#### Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

### 2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentas. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis,

jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

### 2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

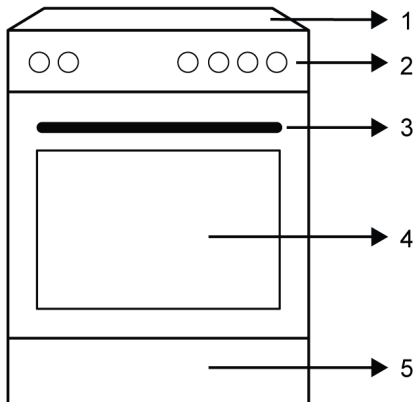
Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.
- Naudokite kaitlentės zonai tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteineriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

### 3 Jūsų gaminys

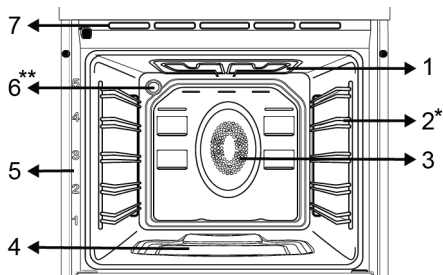
Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

#### 3.1 Įvadas į prietaisą



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

#### 3.1.1 Virimo įrenginys



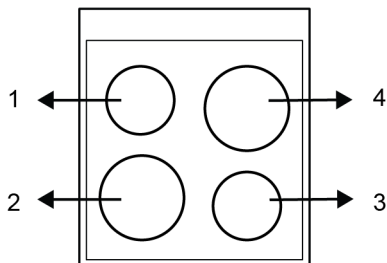
- 1 Viršutinis šildytuvas

- 2 Vietos lentynos
- 3 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Vandens baseinas maisto ruošimui garais
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Lemputė
- 7 Ventilacijos anga

\* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminys su stelažu.

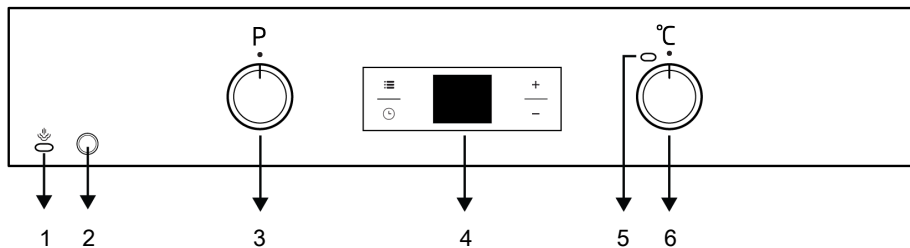
\*\* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

#### 3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



- 1 Galinis kairysis - Indukcinė virimo zona
- 2 Priekinis kairysis - Indukcinė virimo zona
- 3 Priekinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- 4 Galinis dešinysis - Indukcinė virimo zona

#### 3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



- |  |  |
|--|--|
| <p>1 Kepimo naudojant garus / valymo lemputė</p> <p>3 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė</p> <p>5 Termostato lemputė</p> | <p>2 Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas</p> <p>4 Laikmatis</p> <p>6 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė</p> |
|--|--|

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

#### **Funkcijos pasirinkimo rankenėlė**

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

#### **Temperatūros pasirinkimo rankenėlė**

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

#### **Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius**

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lemputės. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato

lemputė įsijungia, kai gaminys pradeda veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

#### **Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas**

Naudojamas gaminant ir valant garais. Neveikia dingus elektrai.

#### **Kepimo naudojant garus / valymo lemputė**

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

### **3.3 Orkaitės veikimo funkcijos**

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

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	*	Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama gaminant maistą garais.
	Apat. šildymas	*	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Vent. šildymas	*	Ventiliatoriaus šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama gaminant maistą garais.
	"3D" funkcija	*	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminių pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.

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

### 3.4 Produkto priedai

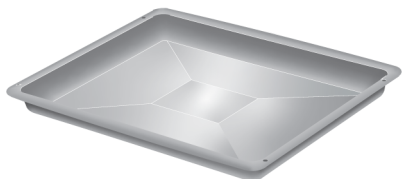
Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminių modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.



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

#### Standartinė skarda

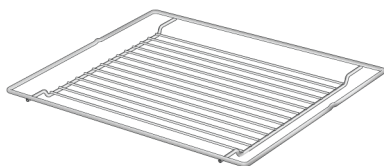
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



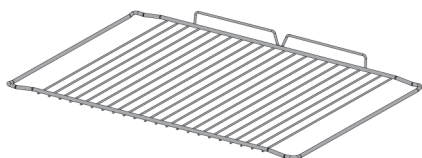
**Grilio grotelės**

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

**Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :**



**Modeliuose be vielinių lentynų :**

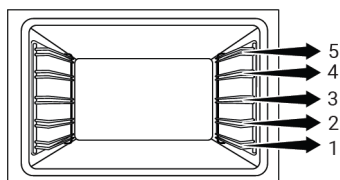


**3.5 Produkto priedų naudojimas**

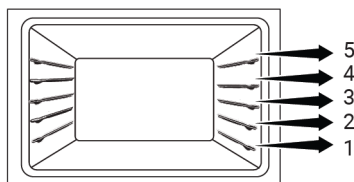
**Maisto gaminimo lentynos**

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

**Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :**



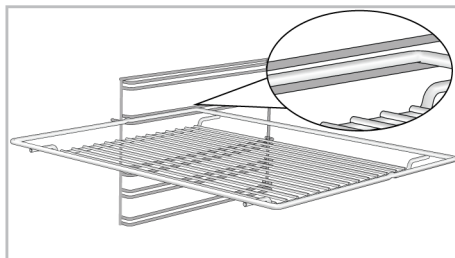
**Modeliuose be vielinių lentynų :**



**Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų**

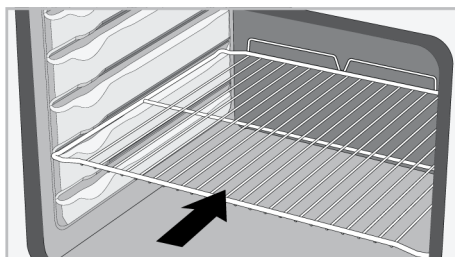
**Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :**

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



**Modeliuose be vielinių lentynų :**

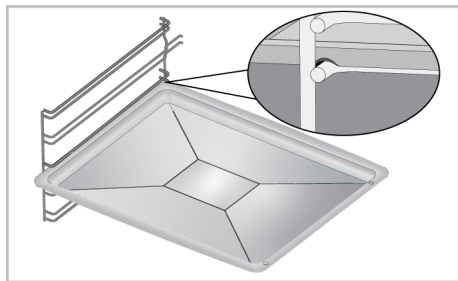
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



**Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų**

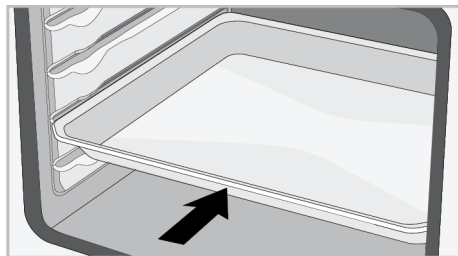
**Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :**

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 :

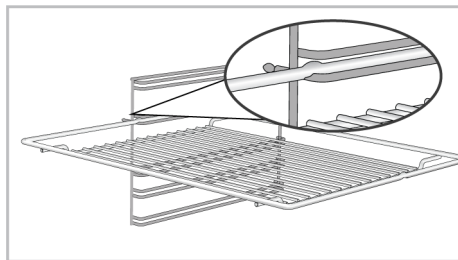
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



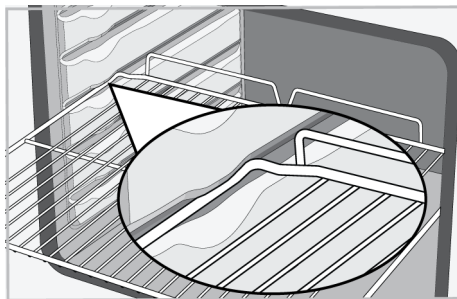
### Vielinių grotelių stabdymo funkcija

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 :

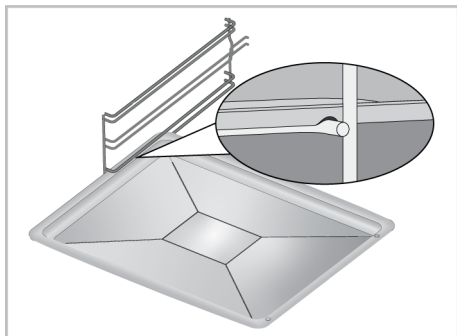


### Modeliuose be vielinių lentynų :



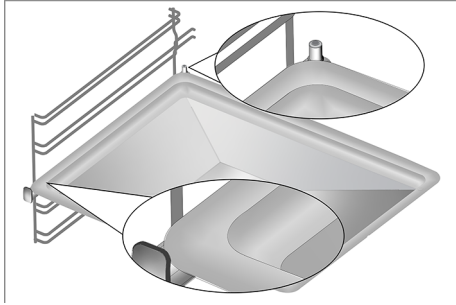
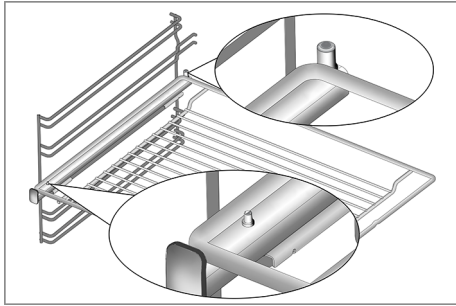
### dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

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

Dėka teleskopinių bėgių, padėklus ar vielines groteles galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Naudojant padėklus ir vielines groteles su teleskopiniu bėgiu, reikia pasirūpinti, kad teleskopinių bėgių priekyje ir gale esantys kaiščiai atsiremtų į grotelį ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).



### 3.6 Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	850 / 500 / 600
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	Min. H05VV-FG 3 x 6 mm <sup>2</sup> (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	9,2 kW
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė


#### Virimo zonos


Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 2300 W


Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas 1800 W

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas 1800 W

Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 2300 W

 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 lydinciose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.



## 4 Įrengimas

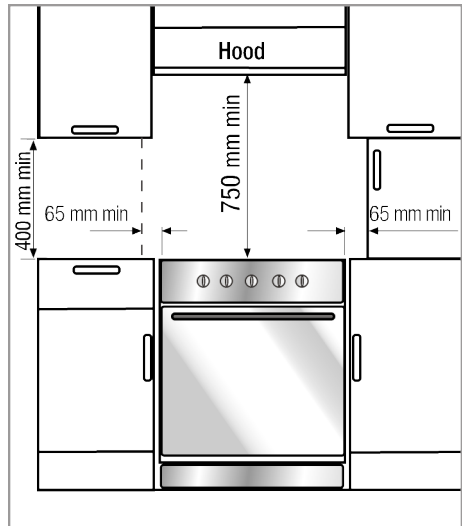
### ⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- 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 (teisingų instaliacijos taisyklių)./Punktas
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nėra pažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugumui.

### 4.1 Tinkama montavimo vieta

- Padėkite gaminį ant kieto paviršiaus, nes po gaminiu yra oro kanalai. Jo negalima statyti ant pagrindo ar pjedestalo. Gaminio kojėlės 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 kokia kito gaminio bet kokia 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.

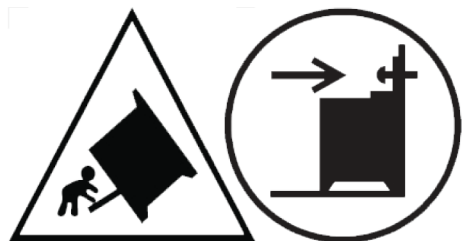


- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnį kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti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

### Saugos grandinė

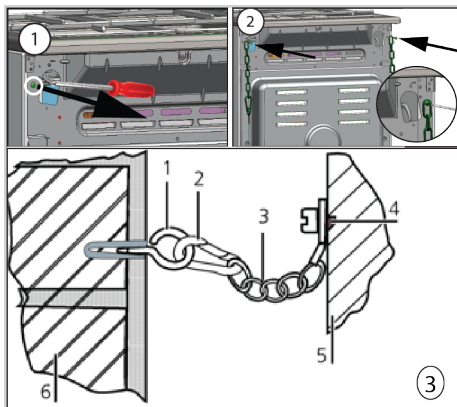
Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.

### Įspėjimas - apvirtimo pavojus!



**Įspėjimas:** Kad prietaisas neapvirštų, 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 kablo per fiksiatorių (2) prijunkite apsauginę grandinę (3).

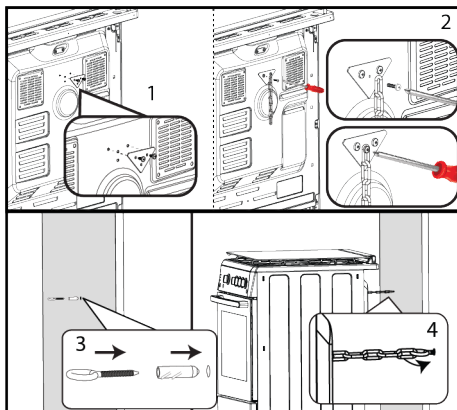


- 1 Kablukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

**Jei jūsų gaminys turi 1 saugos grandines;**

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

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



**i** Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad orkaitė nepasvirtų į priekį, ir įstrižainė, kad orkaitė nepasvirtų į šoną. Stabilumo grandinėle 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 būtina 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 (cm <sup>2</sup> )
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 fiksotą, 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 m<sup>3</sup> 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

### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

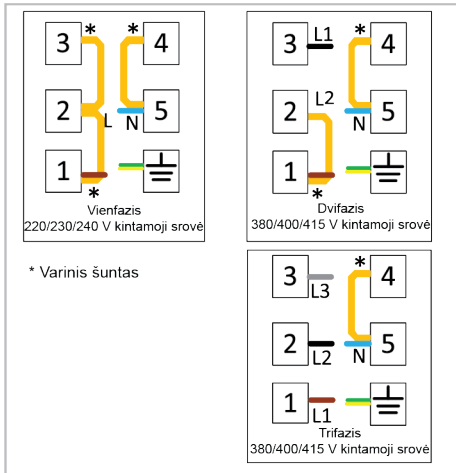
- Prieš pradėdami bet kokius darbus su elektros instaliacija, atjunkite prietaisą nuo elektros jungties. Yra elektros smūgio pavojus.
- Gaminį prijunkite prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugoto tinkamo galingumo miniatiūriniu automatinio jungikliu, kaip nurodyta lentelėje "Techninės specifikacijos". ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti dėl gaminio naudojimo be įžeminimo įrenginio pagal vietos taisykles.
- Gaminį prie elektros tinklo gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo, o gaminio garantija pradedama taikyti tik tinkamai jį sumontavus. Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti dėl pašalinių asmenų atliktų operacijų.
- Elektros kabelis neturi būti sugniaužtas, sulankstytas, užspaustas arba liesti karštų gaminio dalių. Jei elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Priešingu atveju gali kilti elektros šokas, trumpasis sujungimas arba gaisro pavojus!
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Priklausomai nuo prietaiso tipo, nominalioji plokštelė matoma atidarius prietaiso dureles arba apatinį dangtį, arba ji yra ant galinės prietaiso sienelės.

- Sumontavus maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (neveskite jo virš kaitlentės). Maitinimo jungčiai nenaudokite ilgintuvų arba kelių lizdų.
- 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 kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.
- Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

**Jei gaminys gaminamas be kabelio:**

- Maitinimo kabelis, apibrėžtas techninės lentelės pradinėje padėtyje, turi būti prijungtas prie gaminio laikantis instrukcijų. Saugos sumetimais, maitinimo kabelis neturi būti ilgesnis nei 2 metrai.
- Atsuktuvu atidarykite išvadų bloko dangtį.
- Tieskite maitinimo laidą per laido spaustuką, esantį po išvadu, ir pritvirtinkite maitinimo laidą prie pagrindinio korpuso įtaisytu varžtu per laido spaustuką.
- Prijunkite laidus pagal pateiktą schemą.



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

- Ruda/juoda = L (fazė)
- Mėlyna = N (neutralus)
- Žalias/geltonas laidas = (E) (įžeminimas)

Jei jūsų maitinimo laido tipas yra 5 laidų, 3 fazės prijungimui:

- Ruda = L1 (fazė)
- Juoda = L2 (fazė)
- Pilka = L3 (fazė)
- Mėlyna = N (neutralus)
- Žalias/geltonas laidas = (E) (įžeminimas)

- Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.
- Prijunkite maitinimo kabelį prie maitinimo šaltinio nukreipdami jį taip, kad jis neliestų gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.

**4.3 Produkto pateikimas**

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

**Orkaitės kojelių reguliavimas**


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

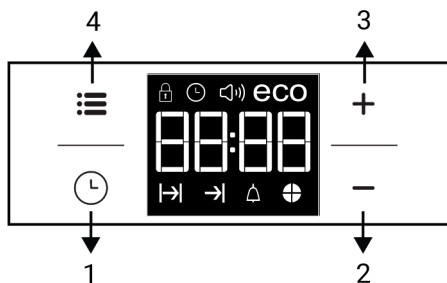
Savo saugumui įsitinkinkite, kad gaminys yra lygus, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles pasukdami į kairę arba į dešinę ir sulygiuodami su darbo paviršiumi.

## 5 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### 5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas


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




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

Ekrano ženklai

 Kepimo laiko simbolis


 Kepimo pabaigos laiko indikatorius \*

 Įspėjimo signalo simbolis

 Laiko pyrago simbolis


eco Ekologinio režimo simbolis

 Tūrio lygio simbolis

 Paros laiko simbolis

 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

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


 Atliekant nustatymus, ekrane žybties atitinkami simboliai.

### Galutinis patikrinimas


1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektrines funkcijas.


LT

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus  $+/-$ .

 Jutiklinio valdymo funkciją turinčių modelių atveju pirmiausia palieskite  $\equiv$  ir naudokite  $+/-$  paros laikui nustatyti.

Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį  $\odot$ , ir palaukite 4 sekundes, niliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

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

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

### 5.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiumi.
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 [p. 67]“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausi nušluostykite.

**Prieš naudodami priedus:**

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

**PASTEBĖTI:** Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiumi. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

**6 Kaip naudoti šią viryklę****6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą****Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

- Neleiskite jokiais daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliotajai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.
- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsilietų šalti skysčiai.

**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.

- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- 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.

**Indukcinės kaitlentės veikimo principas**

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kontūras baigiasi, kai ant jo dedami indai / keptuvės, tinkamos indukciniam kepimui, o elektroninė sistema, esanti žemiau stiklo paviršiaus, sukuria magnetinį lauką. Metalinis puodų / keptuvių pagrindas pašildomas paimant energiją iš šio magnetinio lauko. Todėl šiluma gaminama ne kaitlentės paviršiuje, o tiesiai ant virš jos esančių puodų/keptuvių. Stiklinis paviršius kaitinamas puodų/keptuvių šiluma.

**Virimo su indukcija privalumai**

- Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.
- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
  - Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.

- Kadangi šiluma tiekiama tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
- Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

### Kad darbas būtų saugus:

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlenteje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali ištirpti ir pažeisti gaminimo paviršių bei prietaisą prieš išjungiant automatinę išjungimo sistemą.

### Kepimo puodai/keptuvės

Naudokite feromagnetinius, kokybiškus puodus/keptuves, ant kurių yra etiketė arba įspėjimas, kad jie suderinami tik su indukcinė kaitlente. Paprastai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geriau veikia puodai/keptuvės. Virtuvių / keptuvių pagrindo skersmuo turi atitikti indukcijos zoną. Siūlomi matmenys išvardyti toliau.

### Tinkami puodai/keptuvės:

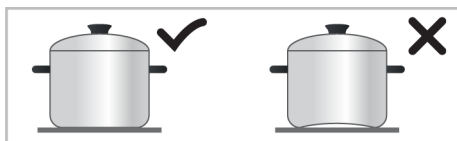
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

### Netinkami puodai/keptuvės:

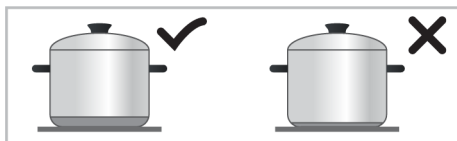
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

### Rekomendacijos

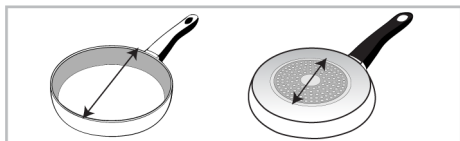
- Naudokite tik plokščio dugno puodus/keptuves. Nenaudokite indų su išgaubtais ar įgaubtais dugnais.



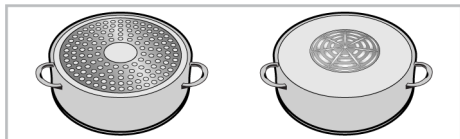
- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali ištirpti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš išjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.



- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnį feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvus šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės. Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurių puodų/keptuvių pagrindas yra nefromagnetinės medžiagos, pvz., aliuminis. Šių tipų puodai/keptuvės gali nepakankamai įkaisti arba jų gali visai neaptikti indukcinė kaitlentė. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas apie blogus puodų/keptuvių.



### Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - mm
145	maž. 100 - maksimum 145
180	maž. 100 - maksimum 180
210	maž. 140 - maksimum 210
240	maž. 140 - maksimum 240
280	maž. 125 - maksimum 280
320	maž. 125 - maksimum 320
2 x (92,7 x 200)	maž. 100 - maksimum 180
Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi	plotis 230 - ilgis 390

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

**i** Vienodas gaminimo indų paskirstymas dešinėje, kairėje ir centrinėje kaitlentėje, teigiamai veikia gaminimo našumą, kai ant indukcinės kaitlentės gaminami keli patiekalai.

### Virimo puodų/keptuvių bandymas

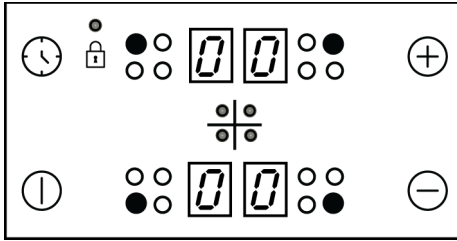
Pasitikrinkite, ar jūsų puodas yra suderinamas su virimo indukcinė kaitlente, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.

Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišikvojama indukcinėse kaitlentėse, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.



## 6.2 Valdymo skydeliis



### Klavišai :

- ⓘ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🕒 Laikmačio mygtukas
- ⊕ Didinimo mygtukas
- ⊖ Mažinimo mygtukas

### Simboliai :

- 🔒 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

### Virimo zonos pasirinkimo klavišai :

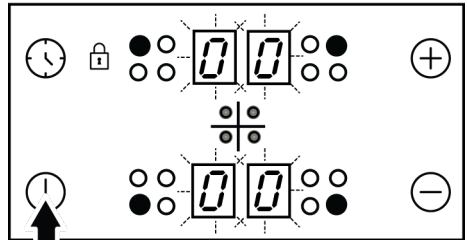
- Galinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės dešinės virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Galinės dešinės virimo zonos pasirinkimo klavišas

### Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.
- Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

### Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma "0".



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

### Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

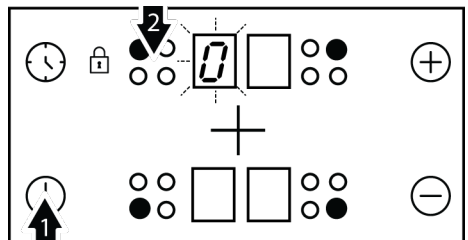
ⓘ Simboliai "H" arba "h", rodomi kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Neliaskite kaitviečių.


### Likutinės šilumos indikatorius

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

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

### Kaitviečių įjungimas





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



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

### Temperatūros lygio nustatymas

Palieskite mygtuką  arba , jei temperatūros lygį norite nustatyti nuo "1" iki "9" arba nuo "9" iki "1".



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



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

### Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki "0":** Kaitvietę galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki "0".
2. **Palietus atitinkamos kaitvietės simbolį ir palaikius tam tikrą laiko tarpą:** Kaitvietę įjunkite paspausdami




atitinkamą simbolį tam tikrą laiko tarpą, kad temperatūros reikšmė nukristų iki "0".

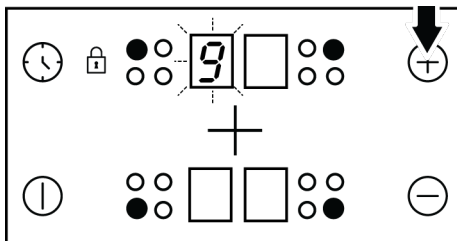
3. **Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą:** Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas "0" arba "00". Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.


### Didelis galingumas (galios didinimas) Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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

### Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

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



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

## Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

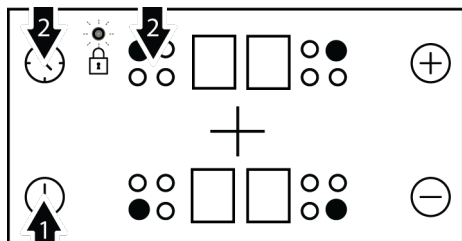
- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką ⊖ ir temperatūrą nustatykite ties "9" lygiu. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia "9" lygiu.
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami ⊖ arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros lygį sumažindami iki "0".


## Mygtukų užraktas


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

## Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas


1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ⊕.
2. Jei norite įjungti užraktą, vienu metu paspauskite mygtuką ⊕ ir ⊖.



⇒ Užraktas įsijungs, o simboliuje  užsižiebs taškas.


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

## Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. Kai įjungtas užraktas, vienu metu palieskite mygtukus ⊖ ir ⊕.
- ⇒ Užraktas įsijungs, o taškas simboliuje  užges.

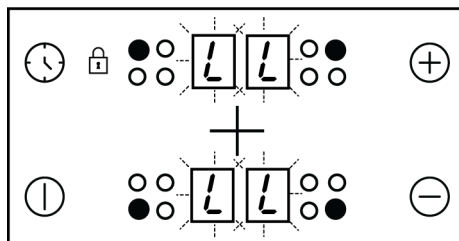
## Apsauga nuo vaikų Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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

 Nutrūkus elektrai, užraktas nuo vaikų atšaukiamas.

## Apsaugos nuo vaikų įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ⊕.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus ⊖ ir ⊕. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką ⊕, taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.



⇒ Apsauga nuo vaikų bus įjungta, o visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis "L".

## Apsaugos nuo vaikų išjungimas

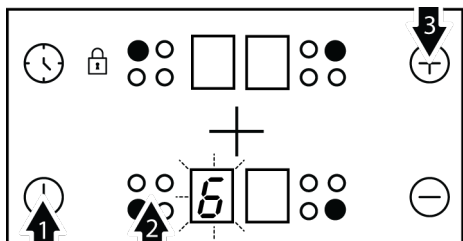
1. Kai užraktas įjungtas, palietę mygtuką ⊖ įjunkite kaitlentę.
  2. Vienu metu paspauskite mygtukus ⊖ ir ⊕. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką ⊖, taip išjungdami apsaugą nuo vaikų.
- ⇒ Apsauga nuo vaikų bus išjungta, o visų kaitviečių ekranuose simbolis "L" dings.

## Laikmačio funkcija

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

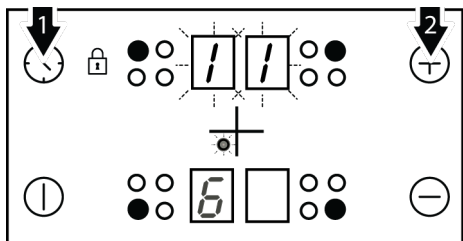
## Laikmačio įjungimas

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



3. Jei norite nustatyti pageidaujimą temperatūros lygį, palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖.
4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką ⌚.

⇒ Laikmačio ekrane užsidegs simbolis "00", o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



① Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

5. Jei norite nustatyti pageidaujimą laiką, palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖.

① Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.

① Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietėms, kurioms norite nustatyti laikmatį.

① Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.

① Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite dar kartą paspausdami mygtuką ⌚.

## Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

## Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

- ✓ Jeigu laikmatį išjungsitė anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsitė.

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką ⌚.
3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis "00", palieskite mygtuką ⊖ ir reikšmę nustatykite ties "00".

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

## Maitinimo valdymo funkcija

Jūsų gaminys turi maitinimo valdymo funkciją. Naudodamiesi šia funkcija, galite pakeisti bendrą galios nustatymą, kurį krosnelė patrauks. Yra 6 skirtingi maitinimo valdymo funkcijos lygiai.



Maitinimo valdymas gali būti atliekamas tik tada, kai gaminys pirmą kartą sumontuojamas ir pirmą kartą įjungiamas. Nustatymą galite užbaigti atlikdami toliau nurodytus veiksmus per 30 sekundžių, kai gaminys pirmą kartą įjungiamas.

### Maitinimo valdymo funkcija - reguliuojami bendri galios lygiai

Maitinimo valdymo ekrano indikatorius      Bendra galia

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Jei bendra jūsų gaminio galia yra mažesnė už pageidaujamą galią, jūsų gaminys veiks esant techninėje lentelėje nurodytam bendram galios lygiui. (Techniniai duomenys)

### Pakeisti bendrą galią;

1. Kai gaminys pirmą kartą įjungiamas, palieskite klavišus ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ per 30 sekundžių.
2. Nustatytas maitinimo valdymo lygis rodomas laikmačio ekrane.
3. Palieskite ⊕ klavišą, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte bendrą galios vertę, kurią norite nustatyti.
4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ⊕ ir išjunkite kaitlentę. Jūsų nustatyta bendra galios vertė turi būti suaktyvinta



Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis atsižvelgiant į nustatytą bendrą galios lygį. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas pagal galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.



Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymas negali būti atliktas. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pradžios.

### Saugus ir veiksmingas indukcinų kaitviečių naudojimas

**Veikimo principai:** Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.



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

### Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas. Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros

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

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

(\*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9

### **Lentelė 1: 1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai**

#### **Apsauga nuo perkaitimo**

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

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

#### **Apsaugos nuo išsiliejimo sistema**

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

### **Tiksli galios nuostata**

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



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



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

## **7 Orkaitės naudojimas**

### **7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija**

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

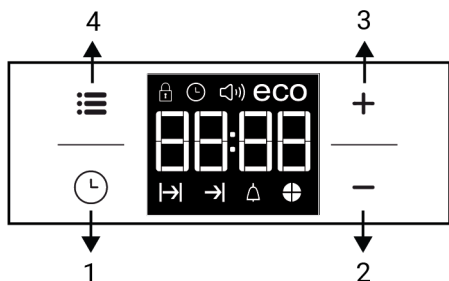
Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles.

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

## Orkaitės lemputė

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

## 7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas



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

Ekrano ženklai

Kepimo laiko simbolis

Kepimo pabaigos laiko indikatorius \*

Įspėjimo signalo simbolis

Laiko pyrago simbolis

eco Ekologinio režimo simbolis

Tūrio lygio simbolis

Paros laiko simbolis

Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

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

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

Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

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

## Orkaitės įjungimas

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

## Orkaitės išjungimas

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

## Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas




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



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

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

## Gaminimas nustatant gaminimo laiką

- ✓ Galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.
1. Pasirinkite kepimo funkciją.
  2. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
  3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus  $+/-$  .
    - ⇒ Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis  ir laiko juosta.
  4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
    - ⇒ Pradėjus kepti, ekrane pradės atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

## 7.3 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.

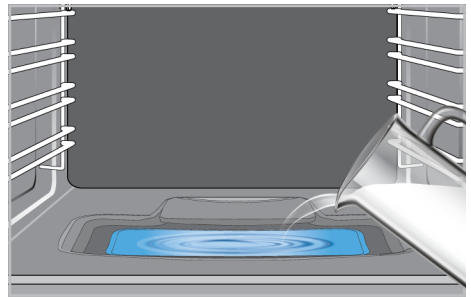
### Bendrojo pobūdžio perspėjimai


- 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 atidarinsite orkaitės dureles, nes garai ir karštis gali sklisti per ir po kepimo garais. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Jei vandens lieka viduje po kiekvieno kepimo garais, nusauskite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitu atveju likęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.
- Ja jūs produktam ir gašas zonde, pārliecinietis, vai gašas zondes vāks ir aizvērts pirms gatavošanas ar tvaiku. Pretējā gadījumā no gašas zondes ligzdas var izplūst tvaiks.

### Kepimas garais

1. Peržiūrējē kepimo garais lentelē ir nstatē funkcijā, nustatykite temperatūrā, laikā ir pilamo vandens kiekj pagal norimā gaminti maistā. Gamindami maistā, kurio nēra lentelēje, šias vertes galite nustatyti patys.
2. Supilkite vandens kiekj, kurj naudosite pagal savo maistā, į talpā orkaitēs apačioje.



 Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.

3. Valdymo skydelyje nspauskite kepimo naudojant garus / valymo mygtuką.
  - ⇒ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.
4. Nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į norimą kepimo garais veikimo režimą.







- Nustatykite temperatūros rankenėlę ties norima temperatūra.
- Įdėkite maistą į orkaitę ant rekomenduojamos lentynos.
  - ⇒ Pradedamas kepimas.
- 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 funkcijos įjungimas

- ✓ Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.
- Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
    - ⇒ Ekrane bus rodoma "OFF" (išjungta).
  - Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .
  - Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma "On" (įjungta) ir šviečia simbolis .





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

### Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

- Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
    - ⇒ Ekrane pasirodys "On" (įjungta).
  - Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspauskdami mygtuką .
- ⇒ Išjungus mygtukų užrakto funkciją, ekrane bus rodoma "OFF" (IŠJUNGTA).



## Žadintuvo nustatymas

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

- Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .





Maksimalus žadintuvo laikas gali būti 23 valandos 59 minutės.

- Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  / .



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



- ⇒ Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.
- Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

## Žadintuvo išjungimas

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

- ⇒ Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

## Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

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

2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką — tol, kol ekrane pasirodys "00:00".



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

### Garso signalų skambėjimo tono keitimas

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

### Dienos laiko keitimas

- ✓ Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:
1. Lieskite **≡** tol, kol ekrane pasirodys simbolis **⌚**.
  2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus **+/-**.
  3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

### Taupymo režimas

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

## 8 Bendroji Informacija apie Kepimą

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.

### Taupymo režimo nustatymas

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

### Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį **≡** tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
  - ⇒ Ekrane pasirodys **"On"** (įjungta).
2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką **—**.
  - ⇒ Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma **"Off"** (išjungta).

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

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

### 8.1 Bendrieji įspėjimai 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.
- 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 gamavimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gamavimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, 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.
- 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 būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinė, keraminė 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 gamavimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stule. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

### **Patarimai dėl tortų kepimo**

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

### **Patarimai konditerijos gaminiams**

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gamavimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.

## **8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas**

### **Bendra informacija**

- Kad gaminsys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stule rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.

- Jei 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 paruošti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	175	30 ... 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	175	30 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160 - 170	20 ... 30
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	3	180 - 200	10 ... 20
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	160 - 170	20 ... 30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	20 ... 30
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	190	20 ... 35
Mielinės tešla	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	190	20 ... 40
Lazanija	Staciakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	25 ... 45
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	1	200	10 ... 20

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

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

### Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

### 8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

#### Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.

- Pasibaigus kepimo laikui, mėšą palaikykite orkaitėje maždaug 10minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėšai ir neišeina pjaustant mėšą.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.

- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklų.

### Gaminimo stalas mėšai, žuviai ir paukštienai

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

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

### 8.1.3 Grilis

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

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės

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

- **Keptami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

#### 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 keпамų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite

orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

### Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C) *	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250/max	25 ... 35
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

\* Jei keptuvo temperatūros nepavyksta sureguliuoti jūsų gaminyje, keptuvo funkcija veiks esant didžiausiai temperatūros vertei.

## 8.1.4 Kepimas garuose

### Bendra informacija

- Gaminimą su garais galima atlikti tik naudojant instrukcijoje nurodytas gaminimo garais funkcijas. Žr. skyrių „Orkaitės veikimo funkcijos“ [► 67] apie gaminimo garais funkcijas.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę. Vandens tiekimo metu nurodytos trukmės rodo laiką, praėjusį po pašildymo.

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

## Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

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

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

### 8.1.5 Bandomieji maisto produktai

### Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

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

#### Grilis

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

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.  
 Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

### 9.1 Bendroji valymo informacija

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinė, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrlą, 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 atvėsite.

#### „Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- 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, skirtu 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 nusauskite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. „Paprastas valymas garais [► 98]“.)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinių ženklų internetiniame puslapyje, bei nebraziantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.



### 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

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

### Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.

- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

## 9.2 Valymo Priedai

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

## 9.3 Kaitlentės valymas

### Stiklinis virimo paviršius

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

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

## 9.4 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš

valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

## 9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

### Orkaitės šoninių sienelių valymas

Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. „Katalizinės sienos“ skyriuje.

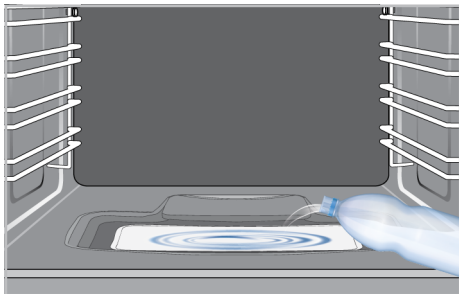
Jei gaminyje pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

### Orkaitės dugne esančio vandens baseino valymas

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

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

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



2. Palaukite mažiausiai 30 minučių, kad actas kambario temperatūroje ištirpdytų kalkių likučius.
3. Vandens baseiną nuvalykite minkšta drėgna šluoste ar sausu skudurėliu.



Nenaudokite valymo priemonių, turinčių rūgščių ar chloridų orkaitės dugne esančiam vandens baseinui valyti. Nenuvalykite kalkių, kurios gali susidaryti vandens baseine ant orkaitės pagrindo. Priešingu atveju gaminio pagrindas bus pažeistas.

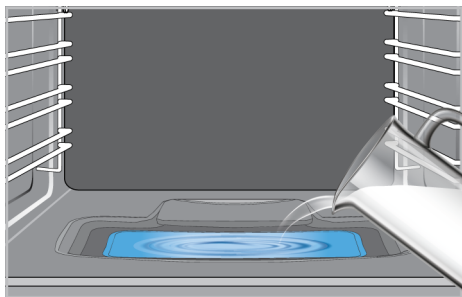
### Siekiant padidinti kalkių šalinimo vandens baseine efektyvumą, be aukščiau nurodytų kalkių šalinimo veiksmų, kas 10 naudojimo būdų:

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 ženkle svetainėje, į vandens telkinį ant orkaitės grindų ir palikite 5 minutėms. Po 5 minučių drėgna mikropluošto šluoste nuvalykite vandens telkinį ant orkaitės grindų ir nusauskite.

## 9.6 Paprastas valymas garais

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

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



Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.

3. Valdymo skydelyje nuspauskite kepimo naudojant garus / valymo mygtuką.
  - ⇒ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.
4. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 20 minutes.

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

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



Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuos 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

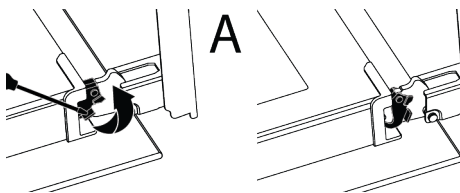
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose "**Orkaitės durelių nuėmimas**" and "**Vidinių durų stiklų nuėmimas**". Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine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



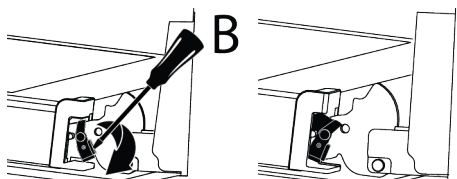
orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

### Orkaitės durelių išėmimas

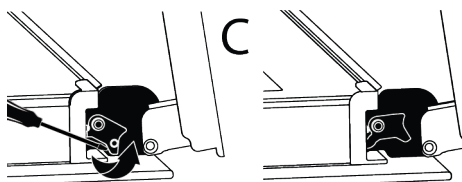
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo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



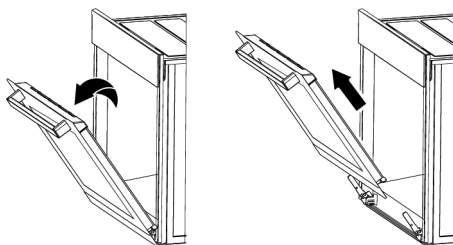
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



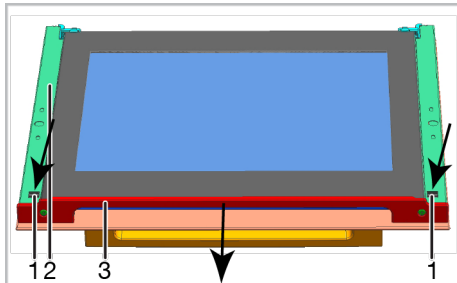
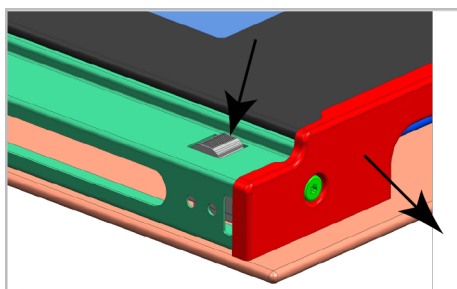
8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

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

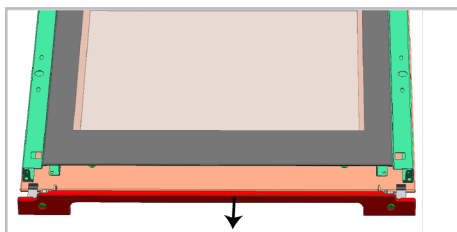
### 9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

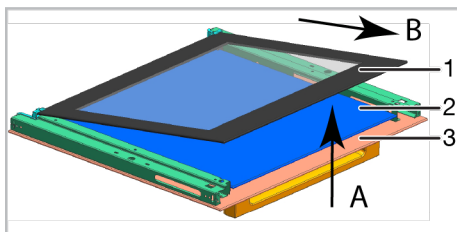
1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis

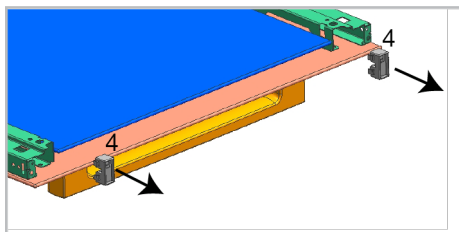


2. Paspauskite ašeles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė\*
- 3 Išorinė stiklo plokštė

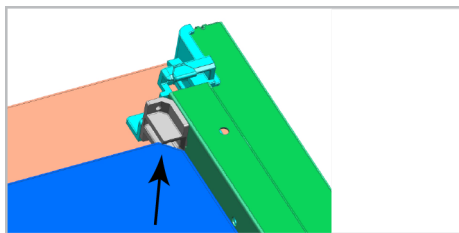
- \* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.
- Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) "A" kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami "B" kryptimi.
  - Jei jūsų gaminys turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte juos nuo stiklo plokščių.



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

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

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



- Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

- Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.

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

- Stiklą laikančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas.
- Galiausiai, paspauskite profilio ąseles, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.

## 9.9 Orkaitės Lempos Valymas

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

### Orkaitės lemputės keitimas

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- 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.

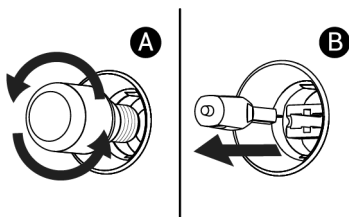
#### Jeį orkaitėje yra apvali lemputė,

- Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.

2. Nuimkite lemputės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



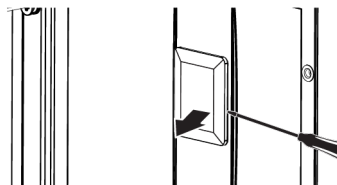
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



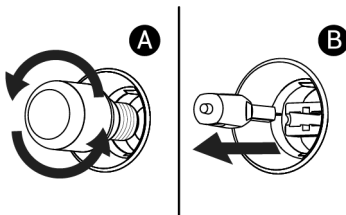
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

**Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,**

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



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

## 10 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomė šiose skyriuose pateiktas instrukcijas, 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.

### Gaminui 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 (jžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietais yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.
- Jei kaitlentė neįsijungia paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką >>> Atjunkite jį ir palaukite bent 20 sekundžių prieš prijungdami.

- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Negalima naudoti tinkamų puodų. >>> Patikrinkite savo puodus.

### **Orkaitės lemputė nedega.**

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

### **Orkaitė nešildo.**

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

### **! Kaitlentės zonos ekrane visada šviečia piktograma.**

- Ant veikiančios kaitlentės negalima dėti puodų. >>> Patikrinkite, ar kaitlentės zonoje yra puodas.
- Jūsų puodas gali būti netinkamas indukcijai. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlentei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.
- Puodas arba kaitlentės zona gali būti per karšta. >>> Palaukite, kol jie atvės.

### **Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia jei veikia.**

- Gali būti, kad pasirinkto skyriaus kepimo laikas baigėsi. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba baigti gaminti.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Gali būti, kad jutiklinį valdymo skydelį uždengė daiktas. >>> Pašalinkite objektą skydelyje.

### **Nors kaitlentės zona jungta, puodas neįkaista.**

- Puodas gali netikti su indukcine kaitlente. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlentei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.

### **Aušinimo ventiliatorius veikia ir toliau, net jei kaitlentė išjungta.**

- Tai nėra klaida. Aušinimo ventiliatorius veikia tol, kol kaitlentės elektroninė įranga nukrenta iki reikiamos temperatūros.

### **Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas**

- Gaminimo metu iš kaitlentės gali sklindi įvairūs garsai. Juos skleidžia gaminimo indai dėl savo sudėties. Tai yra įprasti garsai, jie nerodo jokių trikties ir nėra indukcinės technologijos dalis.

### **Galimi garsai ir jų priežastys**

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.
- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgamą:** Jis girdimas dėl indukcinės technologijos savybių. Kai šiluma perduodama tiesiai į gaminimo indo pagrindą, toks burzgimas gali girdėtis dėl gaminimo indo medžiagų ypatybių. Skirtingi gaminimo indai gali skleisti skirtingus garsus.
- **Traškėjimas:** Jo priežastis yra gaminimo indo pagrindo struktūra ir medžiaga. Traškėjimas gali girdėtis, jei gaminimo indas pagamintas iš kelių įvairių medžiagų sluoksnių.

- **Ūžimas:** Ūžimo garsą galite girdėti, kai vienoje kaitlentės pusėje ant dviejų kaitviečių vienu metu gaminamas maistas su dviem skirtingais gaminimo lygiais.

### Klaidų kodai/priežastys ir galimi sprendimai

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas indukciniam kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 – E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 – E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 – E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 – E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.









