

**LT** *LIETUVIŲ K*

Sveikatos ir saugumo vadovas	2
Trumpasis vadovas	4
Įrengimo vadovas	67

**LV** *LATVISKI*

Veselības un drošības instrukcija	18
Īsā pamācība	20
Montāžas instrukcija	67

**PL** *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	35
Skrócona instrukcja obsługi	37
Instrukcja instalacji urządzenia	67

**SK** *SLOVENČINA*

Poučenie o BOZP	51
Stručný návod	53
Montážny návod	67

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei kaitlentės paviršius yra įtrūkęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimui skirtų paviršių.

⚠ **DĖMESIO.** Stebėkite visą gamavimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gamavimo proceso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos.

Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi

⚠ Gamavimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

⚠ Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – kyla gaisro pavojus. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gėrimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus indus imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti maistą, prietaiso dureles atidarykite atsargiai, kad karštas oras arba garai pamažu išeitų, nes galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

⚠ Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų arba nuleistų orkaitės durelių.

### **LEISTINAS NAUDOJIMAS**

⚠ **DĖMESIO.** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠ Nelaikykite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų (pvz., benzino ar aerosolių flakonų) prietaise ar šalia jo – kyla gaisro pavojus.

### **ĮRENGIMAS**

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrindo, kol nebūsate pasirengę jo montuoti.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



Jei prietaisas statomas ant pagrindo, jis turi būti tinkamai lygiuotas ir pritvirtintas prie sienos kartu pateikiama grandine, kad prietaisas nenuslystų nuo pagrindo.



**PERSPĖJIMAS:** Siekiant apsaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

### ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokiu būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.


⚠ Valydami krosnelės durelių stiklą nenaudokite aštrių valiklių ar metalinių gremžtukų, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sutrūkti.

⚠ Nenaudokite braižančių ar esdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

⚠ Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. – galite nusideginti.


⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lemputę prietaisą išjunkite, kad nekiltų elektros šoko pavojus.

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus. Taip pat pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas). Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį.

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

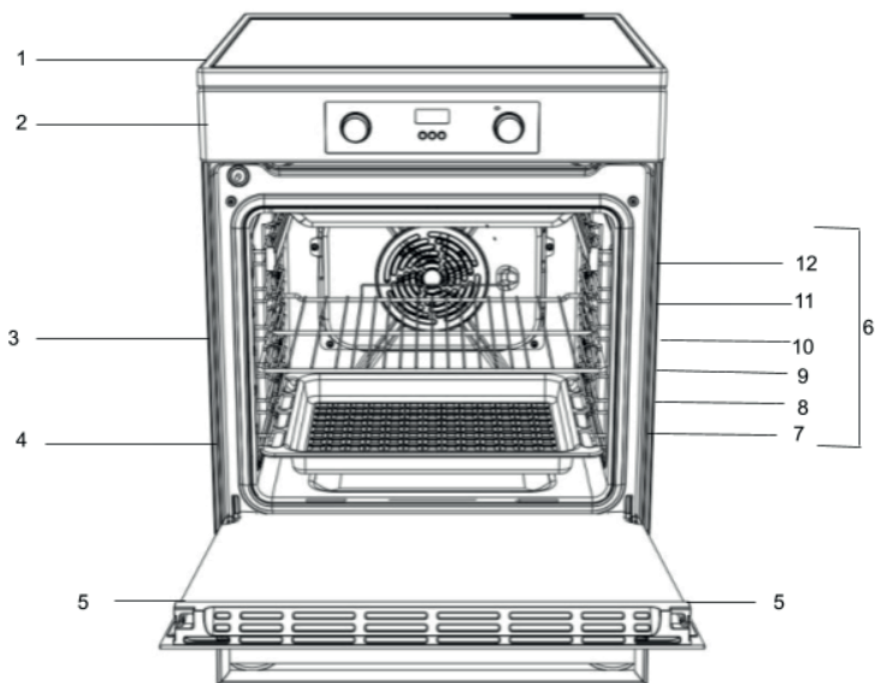
Šis prietaisas atitinka: Ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo reglamentą 65/2014;

Ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

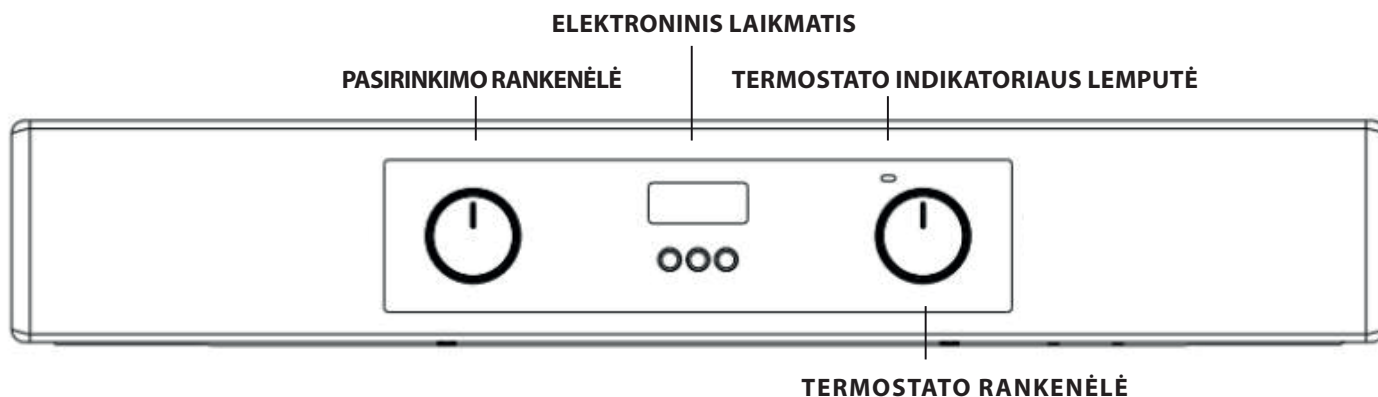


GAMINIO APRAŠYMAS

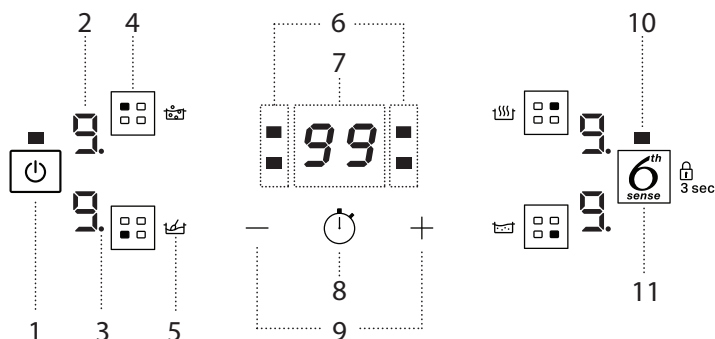


- 1. Stiklo keraminė viryklė
- 2. Valdymo skydelis
- 3. Grotelės
- 4. Skarda
- 5. Durelės
- 6. Slankiojančiųjų grotelių kreipiantieji bėgeliai
- 7. 1 padėtis
- 8. 2 padėtis
- 9. 3 padėtis
- 10. 4 padėtis
- 11. 5 padėtis
- 12. 6 padėtis

VALDYMO SKYDELIS



VADĪBAS PANELIS



- 1. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
- 2. Pasirinktas ruošimo lygis
- 3. Zonos pasirinkimo indikatorius
- 4. Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
- 5. Specialiosios funkcijos piktograma
- 6. Aktyvūs pasirinktos zonos laikmačio indikatoriai
- 7. Ruošimo laiko indikatorius
- 8. Suaktyvinti laikmačio mygtuką
- 9. Galios ir gaminimo laiko reguliavimo mygtukai
- 10. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
- 11. 6<sup>th</sup> Sense/Klavišo užrakinimo mygtukas – 3 sekundes



## ĮRENGIMAS

Prieš pradėdami naudotis naujuoju prietaisu, atidžiai perskaitykite šį instrukcijų lankstinuką. Čia pateikiama svarbi prietaiso montavimo ir eksploataavimo informacija.

Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas, kad vėliau galėtumėte pasinaudoti. Jei prietaisas parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas, kartu pridėkite ir šias instrukcijas.

Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis pateiktomis instrukcijomis.

Bet koks prietaiso reguliavimas ar techninė priežiūra turi būti atliekama atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.

### Vietos parinkimas ir išlygiavimas

Prietaisą galima montuoti šalia spintelių, kurių aukštis neviršija kaitlentės paviršiaus aukščio.

Šią viryklę reikia statyti tiesiai ant grindų. Nestatykite šios viryklės ant bet kokie dirbtinio pagrindo.

Įsitikinkite, kad siena, kuri liečiasi su prietaiso galine dalimi, yra iš nedegios ir karščiui atsparios medžiagos (T 90°C). Svarbu. Nestatykite šio prietaiso arti durų ar kitų prieigos taškų ir taip sumažinkite tikimybę, kad durimis besinaudojantys asmenys prisilies prie ant kaitlentės paviršiaus esančių gaminimo indų.

**Siekiant išvengti perkaitimo, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių.**

### Šio prietaiso negalima montuoti ant platformos.

Viryklė suprojektuota taip, kad ją būtų galima įrengti tarp virtuvės spintelių, jei tarp jų yra 600 mm atstumas. Abiejose pusėse turi būti tik tiek vietos, kad prireikus atlikti techninę priežiūrą viryklę būtų galima ištraukti. Ją galima įrengti su spintelėmis vienoje arba abiejose pusėse, taip pat kampe. Ją galima įrengti ir atskirai.

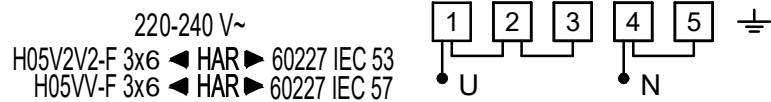
Gretimos šoninės sienos, kurios yra aukštesnės už kaitlentę, turi būti ne mažesniu nei 150 mm atstumu ir jos turi būti apsaugotos karščiui atsparia medžiaga. Bet koks viršuje sumontuotas objektas ar gartraukis turi būti ne arčiau kaip 650 mm.

- Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, valgomajame arba svetainės kambaryje, bet ją draudžiama įrengti vonios kambaryje.
- Gartraukis turi būti montuojamas vadovaujantis gartraukio vadove pateiktais reikalavimais.
- Siena, kuri liečiasi su viryklės galine dalimi, turi būti iš nedegios medžiagos.
- Viryklė turi apsauginę grandinėlą, kuri turi būti pritvirtinta prie kablo, įsukto sienoje už prietaiso.

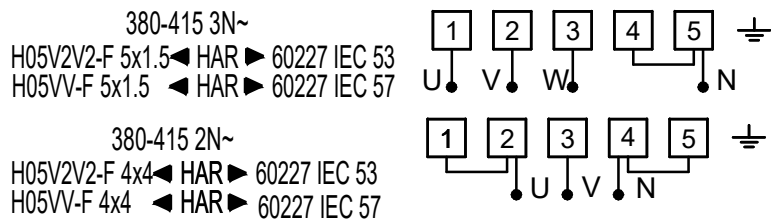
### Elektros prijungimas

Orkaitės su trijų polių maitinimo laidu yra skirtos veikti kintamosios srovės maitinimo dažniu ir įtampa, nurodyta duomenų plokštelėje (orkaitės skydelio apačioje). Laido žeminimo laidininkas yra geltonai žalias laidininkas.

Pagrindinio maitinimo prijungimas



Alternatyvios maitinimo parinktys

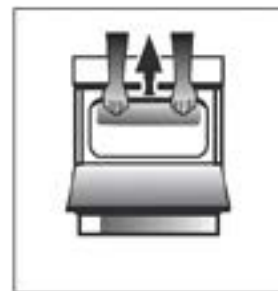


**Įjunkite maitinimo laidą į elektros tinklą**

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas

Prieš perkeldami viryklę patikrinkite, ar ji atvėsusi, ir išjunkite viryklės valdymo bloką. Viryklę lengviausia perkelti pakėlus priekinę dalį, kaip parodyta toliau.

Viryklės perkėlimas



A pav.

Praverkite dureles tiek, kad būtų galima patogiai įsikibti į apatinį priekinį orkaitės kraštą, noliečiant kepintuvo elementų. (A PAV.)

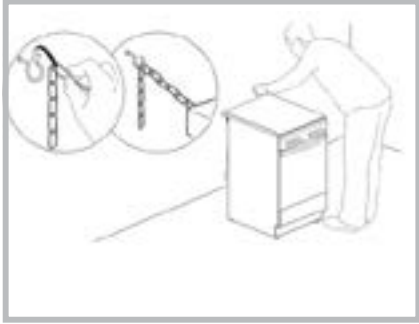
Pernešdami viryklę būkite atsargūs, nes ji sunki. Užtikrinkite, kad gabenant nebūtų pažeista grindų danga.

Šias instrukcijas turi perskaityti kvalifikuotas specialistas, kad prietaisas būtų tinkamai sumontuotas, sureguliuotas ir techniškai prižiūrimas vadovaujantis galiojančias įstatymais.

## ĮSPĖJIMAI. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Viryklė turi būti prijungta prie elektros tinklo per įjungtą (dvipolį) viryklės lizdą su tinkamu saugikliu, kurio galia atitinka viryklės duomenų plokštelėje nurodytą galią. Visi elektros laidai nuo vartotojo įrenginio iki viryklės per įjungtą dvipolį viryklės lizdą turi būti atitinkamo tipo ir srovės stiprumo, kaip nurodyta anksčiau. maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokioje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų.

### Apsauginė grandinė



Siekiant apsaugoti nuo atsitiktinio įrenginio virtimo, pvz., vaikui užlipus ant įrenginio durelių, **BŪTINA** sumontuoti įrenginio apsauginę grandinę!

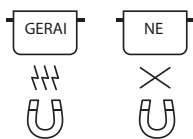
Viryklė turi apsauginę grandinę, kuri turi būti pritvirtinta varžtu (su virykle nepridedamas) prie už įrenginio esančios sienos, tvirtinant tokiame aukštyje, kokiam grandinėle pritvirtinta prie įrenginio.

Varžtą ir jo inkarą pasirinkite pagal sienos, esančios už prietaiso, medžiagos tipą. Jei varžto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, būtina naudoti poveržlę. Jei siena yra betoninė, būtina naudoti varžtą, kurio skersmuo mažiausiai 8 mm, o ilgis 60 mm.

Užtikrinkite, kad grandinėle būtų pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta paveikslėlyje, kad po montavimo ji būtų įtempta ir lygiagreči grindims.

# PRIEDAI

## PUODAI IR KEPTUVĖS

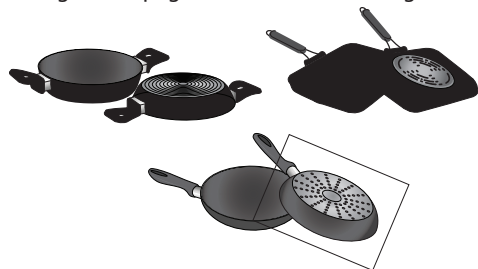


Naudokite tik tokius puodus ir keptuves, kurie yra pagaminti iš feromagnetinės medžiagos, tinkamos naudoti su indukcinėmis kaitlentėmis: • emaliuoto plieno puodai ir keptuvės  
• ketaus puodai ir keptuvės  
• specialūs nerūdijančio plieno puodai ir keptuvės, kurie tinka indukcinėms kaitlentėms

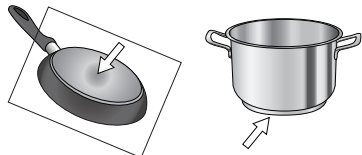
Norėdami nustatyti, ar puodas tinkamas, patikrinkite, simbolį (paprastai įspausťas ant dugno). Kad patikrintumėte, ar puodai magnetiniai, naudokite magnetą.

Gaminimui įtakos gali turėti puodo pagrindo kokybė ir struktūra. Kai kurios pagrindo skersmens indikacijos neatitinka tikrojo feromagnetinio paviršiaus skersmens.

Kai kurių puodų ir keptuvių tik dalis dugno yra iš feromagnetinės medžiagos, o dalis iš kitos medžiagos, kuri netinka indukciniam gaminimui. Šios zonos gali įkaisti skirtingu lygiu arba žemesne temperatūra. Tam tikrais atvejais, kai dugnas daugiausia pagamintas iš neferomagnetinių medžiagų,



kaitlentė gali neatpažinti keptuvės ir dėl to neįjungti gaminimo zonos. Kad veikimas būtų efektyvus, naudokite puodus ir keptuves su plokščiu dugnu, kuriame karštis pasiskirsto tolygiai. Jei dugnas yra nelygus, tai turės įtakos galios ir karščio laidumui.



## NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

### GALIOS VALDYMAS

Pirkimo metu kaitlentės galia yra nustatyta didžiausia. Sureguliuokite nustatymus pagal elektros sistemos apribojimus jūsų namuose, kaip tai aprašoma tolimesniame skyriuje.

Dėmesio. Atsižvelgiant į kaitlentei pasirinktą galią, kaitvietės galios lygiai ir funkcijos (pvz., užvirinimas, greitas pašildymas) gali būti automatiškai apribojamos, kad nebūtų viršytas pasirinktas apribojimas.

#### Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Įjungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių.

Nuspauskite mygtuką „+“ bent 3 sekundes. Ekrane pasirodo „PL“.

Patvirtinkite paspaudę .

Mygtukais „+“ ir „-“ pasirinkite norimą galios lygį.

Rodomi šie galios lygiai: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW (\*).

Patvirtinkite paspaudę .

Pasirinktas galios lygis atmintyje išlieka net ir nutrūkus elektros tiekimui.

Norėdami pakeisti galios lygį, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo mažiausiai 60 sekundžių, paskui vėl įjunkite ir pakartokite aprašytus veiksmus.

Jei nustatymo metu įvyksta klaida, pasirodo „EE“ simbolis ir pasigirsta pytelėjimas. Jei taip įvyktų, veiksmus pakartokite.

Jei klaida kartojasi, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

### Tušti puodai arba puodai plonu dugnu

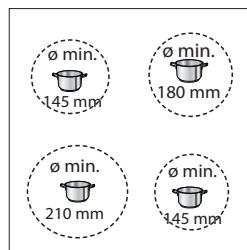
Jei kaitlentė įjungta, nedėkite ant jos tuščių puodų ar keptuvių. Kaitlentė turi vidinę apsauginę sistemą, kuri nuolat stebi temperatūrą, ir jai pakilus, įjungia „automatinio išjungimo“ funkciją. Uždėjus tuščius puodus ar puodus plonu dugnu temperatūra gali labai greitai pakilti, o automatinio išjungimo funkcija gali ne iškart suveikti, todėl puodas ar kaitlentės paviršius gali būti apgadinti. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės. Pasirodžius kokiam nors klaidos pranešimui, skambinkite techninės priežiūros centrui.

### Mažiausias puodo / keptuvės dugno skersmuo skirtingoms kaitvietėms

Norėdami užtikrinti tinkamą kaitlentės veikimą, naudokite tinkamo mažiausio skersmens indus (žr. toliau pateikiamą brėžinį).

Visada naudokite geriausiai mažiausią indo dugno skersmenį atitinkančią kaitvietę.

Uždėję indą įsitinkinkite, kad jis tinkamai padėtas naudojamos kaitvietės centre. Nerekomenduojame naudoti indų, kurie viršija naudojamos kaitvietės perimetrą.



### INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ / KEPTUVIŲ ADAPTERIS

Naudojant šį priedą galima naudoti puodus ir keptuves, kurie netinka indukcinėms kaitlentėms. Svarbu nepamiršti, kad jo naudojimas turi įtakos veiksmingumui, taigi ir maisto pašildymo trukmei. Jį reikėtų naudoti ribotai, nes jo paviršiuje pasiekiamą temperatūrą labai priklauso nuo naudojamo puodo (keptuvės), jo plokštumos ir gaminamo maisto tipo. Naudojant mažesnio skersmens puodą ar keptuvę nei adapterio diskas, gali kauptis karštis, kuris neperduodamas puodui ar keptuvei, ir dėl to gali patamsėti pati kaitlentė ir diskas. Pritaikykite savo puodų ir (arba) keptuvių bei kaitlentės skersmenį prie adapterio skersmens.

### GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

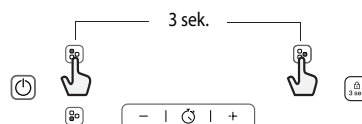
Kad garsinį signalą įjungtumėte / išjungtumėte:

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per 60 sekundžių vienu metu paspauskite ir palaikykite „+“ ir mygtukus mažiausiai 5 sekundes.

### DEMONSTRACINIS REŽIMAS (pašildymas išjungtas, žr. skyrių „Trikčių šalinimas“)

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas:

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per 60 sekundžių vienu metu paspauskite ir palaikykite mažiausiai 3 sekundes kaitvietės pasirinkimo mygtukus viršuje kairėje ir viršuje dešinėje (kaip rodoma toliau);
- Ekrane bus rodoma „DE“.



(\* - Didžiausia tiekiamą galia – 6,0 kW, pagal įrangos specifikacijas.

## KASDIENIS NAUDOJIMAS



### KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

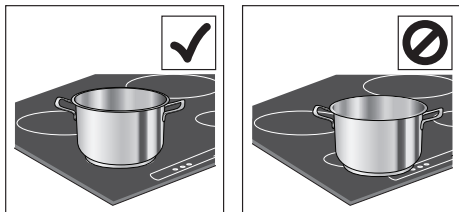
Kad kaitlentę įjungtumėte, paspauskite ir apie 1 sek. palaikykite maitinimo mygtuką.

Kad kaitlentę išjungtumėte, paspauskite tą patį mygtuką dar kartą ir visos kaitvietės bus išjungtos.

### PADĖTIES NUSTATYMAS

Pagal padėties simbolius nustatykite norimą gaminimo zoną. Valdymo skydelio simbolių neuždenkite puodu.

Atkreipkite dėmesį. Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė). Taip išvengiama pernelyg didelio kaitvietės perkaitimo. Kepdami ant grotelių arba kepindami, jei įmanoma, naudokite galines kepimo zonas.



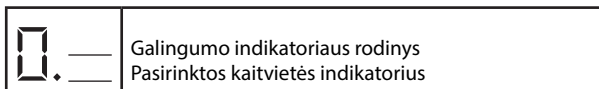
### KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

#### Kaitviečių suaktyvinimas:

Pasirinkite iš anksto pasirinktą kaitvietę paspausdami atitinkamą zonos pasirinkimo mygtuką. Ekrane bus rodomas lygis „0“.

Kiekvienos kaitvietės galios lygius galima reguliuoti mygtukais „+“/„-“, pradedant nuo mažiausio 1 lygio ir baigiant didžiausiu 9 lygiu.

Kai kurios kaitvietės turi spartaus pašildymo funkciją (maksimalus galingumas), kuri ekrane nurodoma raide „P“.



## INDIKATORIAI



### LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodoma raidė „H“, kaitvietė yra karšta. Indikatorius įsijungia, net jei kaitvietė nebuvo suaktyvinta, tačiau įkaito naudojant gretimas kaitvietes arba dėl to, kad ant jos buvo pastatytas karštas indas. Kaitvietei atvėsus „H“ raidė užgesa.

## VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

Įprastai veikdamas indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus.

Šiuos garsus iš tiesų skleidžia maisto ruošimo indai ir jie yra susiję su keptuvių dugnų ypatybėmis (pavyzdžiui, kai dugnas yra pagamintas iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra nelygus).

### Kad išjungtumėte kaitvietes:

Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę paspausdami atitinkamą zonos pasirinkimo mygtuką (ekrane ims šviest taškas, apatiniame dešiniame kampe nuo galios lygio indikatorius). Paspauskite mygtuką „-“, kad nustatytumėte „0“ lygį.

Norėdami išjungti iš karto, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaustą kaitvietės parinkimo mygtuką. Kaitvietė bus išjungta ir ekrane pasirodys likutinės šilumos indikatorius „H“.



### VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką „Vaikų apsaugos užraktas“. Pytelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją (⏻). Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.



### LAIKMATIS

Laikmatis įjungia gaminimo laiką, kurį galima nustatyti visoms zonoms.

#### Kad įjungtumėte laikmatį:

Pasirinkite ir aktyvinkite kaitvietę, kurios laikmatį norite nustatyti.

Paspauskite mygtuką su laikrodžio piktograma ir nustatykite pageidaujimą laiką naudodami mygtukus „+“ ir „-“. Naudojamos zonos laikmačio LED indikatorius švies.

Praėjus kelioms sekundėms po paskutinio palietimo, laikmatis pradės atgalinį laiko skaičiavimą ir ekrane ims mirksėti praeinančias sekundes nurodantis taškas. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas ir kaitvietė išsijungia automatiškai. Po to, kai pasirenkama zona ir laikrodžio piktograma, laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius. Laikmatis visada rodo nustatytą pasirinktos vietos laiką arba trumpiausią likusį laiką. Jei yra aktyvus daugiau nei vienas laikmatis, mirksintis LED indikatorius nurodo zoną, kurios gaminimo laikas yra rodomas ekrane. Norėdami nustatyti laikmatį kitai kaitviete pakartokite aprašytus veiksmus.

#### Kad laikmatį išjungtumėte:

Pasirinkite kaitvietę, kurios laikmatį norite išjungti. Paspauskite mygtuką su laikrodžio piktograma (⌚) 3 sekundes. Arba paspauskite mygtuką su laikrodžio piktograma, tada paspauskite ir palaikykite mygtuką „-“, kol ekrane bus rodoma „0:0“.



### PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinėi kaitviete, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitviete netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

Šie garsai skiriasi atsižvelgiant į maisto ruošimo indo tipą ir jame esančio maisto kiekį. Tai nereiškia, kad su kaitlente yra kažkas negerai.



## GAMINIMO LENTELĖ

ENERGIJOS LYGIS		GAMINIMO TIPAS	NAUDOJIMO LYGIS (rodo gaminimo patirtį ir įpročius)
<b>Maksimali galia</b>	<b>P</b>	Greitas įkaitinimas	Idealiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą ir greitai užvirti vandenį ar pašildyti virimo skysčius.
	8 – 9	Kepimas – virimas	Idealiai tinka paskrudinti, pradėti virti, skrudinti smarkiai užšaldytus produktus, greitai virti.
<b>Didelis galingumas</b>	7 – 8	Gruzdinimas – troškinimas – virimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka troškinti, palaikyti virimą, virti ir kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių).
	6 – 7	Gruzdinimas – virimas – garinimas – troškinimas – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka troškinti, palaikyti nestiprų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), iš anksto įkaitinti priedus.
<b>Vidutinis galingumas</b>	4 – 5	Maisto gaminimas – troškinimas – troškinimas – kepimas ant grotelių	Tinka troškinti, palaikyti nestiprų virimą, virti (ilgą laiką). Makaronai su padažu.
	3 – 4	Maisto gaminimas – troškinimas – tiršinimas – padažų ruošimas	Idealiai tinka ilgo gaminimo receptams (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), makaronų su padažu paruošimui.
	2 – 3		Idealiai tinka ilgai ilgos gaminimo trukmės receptams (mažiau nei litro tūrio: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
<b>Mažas galingumas</b>	1 – 2	Tirpinimas – atšildymas – maisto laikymas šiltai – tiršinimas	Idealiai tinka suminkštinti sviestą, lėtai ištirpinti šokoladą, atšildyti mažus produktus ir laikyti ką tik pagamintą maistą šiltą (pvz., padažus, sriubas, itališką daržovių sriubą minestrone)
	1		Idealiai tinka laikyti ką tik pagamintą maistą šiltą, paruošti daugiaryžio padažą ir išlaikyti servavimo patiekalus šiltus (su indukciniai kaitlentė tinkančiu priedu),
<b>Nulinis galingumas</b>	<b>0</b>	Atraminis paviršius	Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo „H“ raidė).

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar elektros energijos tiekimas nenutrauktas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, atjunkite ją nuo maitinimo.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį. Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

EKRANO KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
F0E1	Indai atpažinti, tačiau jie netinkami prašomam veiksmui.	Indai netinkamai išdėstyti ant gaminimo zonos arba jie nesuderinami su viena ar keliomis kepimo zonomis.	Du kartus paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad panaikintumėte F0E1 kodą ir atkurtumėte gaminimo zonos veikimą. Tada pabandykite naudoti kitos gaminimo zonos indus arba naudokite kitus indus.
F0E7	Neteisingai prijungtas maitinimo laidas.	Maitinimo jungtis nėra tiksliai tokia, kaip nurodyta ELEKTRINIS SUJUNGIMAS .skyriuje.	Sureguliuokite maitinimo jungtį pagal skyriųELEKTRINIS SUJUNGIMAS.
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrai ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		
dE [kai kaitlentė išjungta]	Kaitvietė neįsijungia ir nekaista. Funkcijos nesuaktyvinamos.	Įjungtas DEMONSTRACINIS REŽIMAS.	Vadovaukite instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „DEMONSTRACINIS REŽIMAS“.
e.g.  → -	Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.	Galios regulatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
pvz.: P → 5 [Galios lygis žemesnis nei pageidaujamas lygis]	Kaitlentė automatiškai nustato mažiausią galios lygį ir taip užtikrina galimybę naudoti kaitvietę.	Galios regulatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.

# ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

! Pirmą kartą naudodami prietaisą nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis bent pusvalandį. Įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama ir tik tada išjunkite orkaitę ir atidarykite orkaitės dureles. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, atsirandantį dėl gamybos proceso metu panaudotų apsauginių medžiagų degimo.

## Orkaitės naudojimas

1. Sukdami PASIRINKIMO rankenėlę pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę pasirinkite gaminimo režimui rekomenduojamą arba pageidaujamą temperatūrą. Išsamų kepimo režimų ir siūlomų kepimo temperatūrų sąrašą rasite atitinkamoje lentelėje (žr. GAMINIMO LENTELE).

Gaminimo metu visada galima:

- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę ir pakeisti gaminimo režimą.
- pasukti TERMOSTATO rankenėlę ir pakeisti temperatūrą.
- nustatyti bendrą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką.
- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę į „0“ padėtį ir sustabdyti gaminimą.

! Niekada nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip apsaugosite emaliuotą dangą nuo pažeidimų.  
! Gaminimo indus visada dėkite ant pridamų grotelių.

## TERMOSTATO INDIKATORIAUS LEMPUTĖ

Kai ji šviečia, orkaitė generuoja šilumą. Ji išsijungia, kai orkaitės viduje pasiekama nustatytoji temperatūra. Po to lemputė pakaitomis užsidega ir išsijungia, taip parodoma, kad termostatas veikia ir palaiko pastovų nustatytos temperatūros lygį.

## ORKAITĖS LEMPUTĖ











Ji įjungžiama pasukus PASIRINKIMO rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus „0“. Ji šviečia, kol orkaitė veikia. Pasirenkant rankenėle, šviesa įjungžiama nesuaktyvinant jokio kaitinimo elemento.

## Garai +

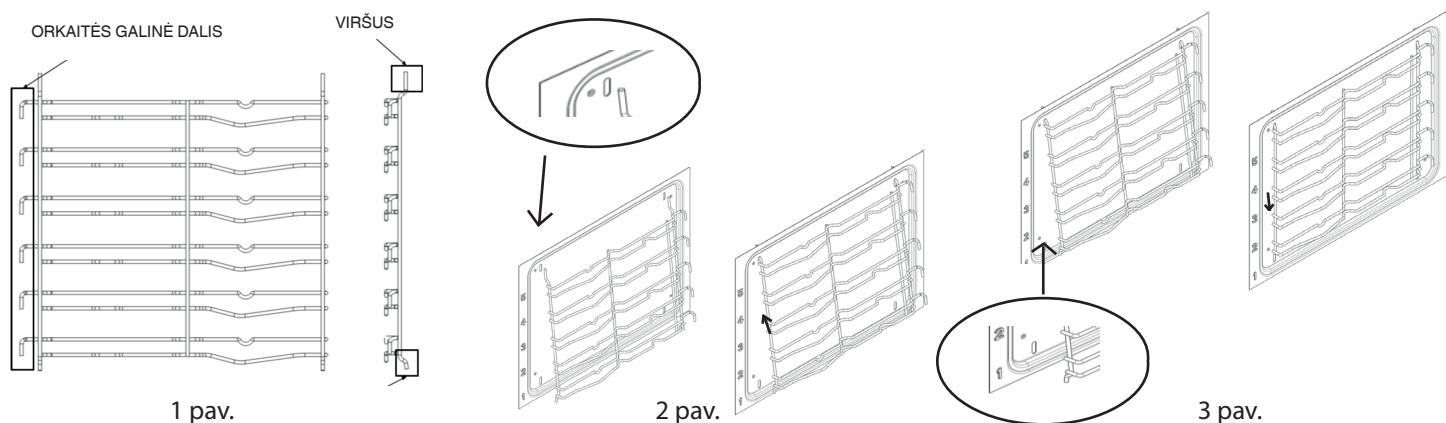
Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.

	<b>LENGVAS / GREITAS ĮKAITINIMAS</b> Orkaitės apšvietimo lemputei įjungti. Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
	<b>TRADICINIS GAMINIMAS</b> Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
	<b>TRADICINIS GAMINIMAS</b> Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį. Naudojant šią funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu.
	<b>GRILL (KEPINIMAS)</b> Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys. Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	<b>KEPINIMAS PADIDINTA GALIA</b> Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys. Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	<b>APAČIA</b> Šią funkciją galima naudoti baigiant kepti įdarytus pyragus arba tirštinant sriubas. Šią funkciją naudokite paskutines 10–15 gaminimo minučių.
	<b>ATŠILDYTI</b> Pagreitintas maisto atšildymas.
	<b>APAČIOS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS</b> Baigti gaminti labai skystos konsistencijos maistą ir išgauti traškų, auksinį pagrindą. Taip pat naudojamas padažams sutirštinti. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	<b>STEAM (GARAI)</b> Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.
	<b>PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS</b> Keliems patiekalams ant kelių lentynų gaminti tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

## ŠONINIŲ GROTELIŲ MONTAVIMAS



Jūsų naujoji viryklė pristatoma su 2 chromuotais lentynų laikikliais, kurie supakuoti orkaitėje kartu su lentynomis.

Atkreipkite dėmesį, kad viršutiniai strypai yra ilgesni už apatinius, o kabliukai yra orkaitės gale. Žr. 1 pav.

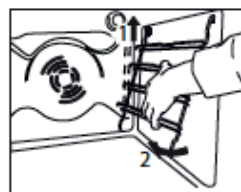
Lentynos laikiklio viršus įsiremia į orkaitės šoninėje sienelėje esančius griovelius, kaip rodoma 2 pav.

Kai jie bus užfiksuoti viršuje, įstumkite apatinius strypus į apatinius orkaitės šoninių sienelių griovelius. Dabar leiskite lentynų laikikliams šiek tiek nusileisti ir užsifikuoti. Žr. 3 pav.

## KAIP ĮDĖTI SLANKIĄSIAS LENTYNAS (JEI JŪ YRA)

*Iš dalies arba visiškai ištraukus ištraukiamas lentynėles bus lengviau pasiekti ir naudoti grotelių lentynas ir padėklus.*

1. Nuimkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (1 pav.)



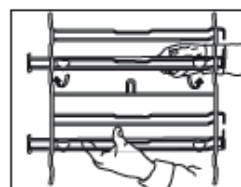
1 pav.

2. Išimkite plastikinę apsaugą nuo slankiųjų lentynų (2 pav.).



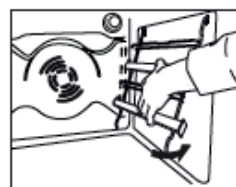
2 pav.

3. Užkabinkite viršutinę slankiklių dalį ant grotelių laikiklių. Patikrinkite, ar teleskopiniai bėgeliai gali laisvai judėti orkaitės priekinėje dalyje.



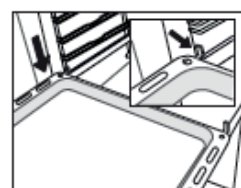
3 pav.

Tada tvirtai paspauskite slankiųjų lentynų apatinę dalį į grotelių laikiklį, kad ji spragtelėjusi būtų įstatyta į reikalingą vietą (3 pav.).



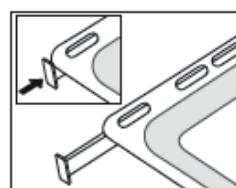
4 pav.

4. Į orkaitės vidų vėl įdėkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (4 pav.).



5 pav.

5. Ant slankiklių dėkite priedus (5, 6 pav.).



6 pav.

## PRIEDAI

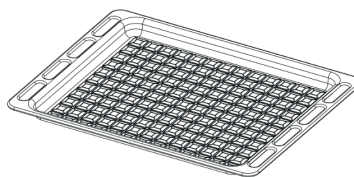
### GROTELĖS



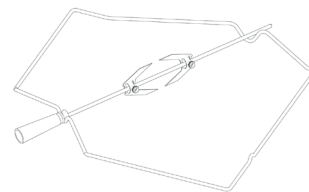
### GILUS PADĖKLAS



### KEPIMO SKARDA



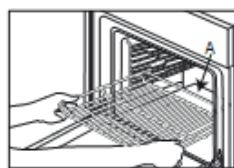
### SUKAMOJO IEŠMO KOMPLEKTAS



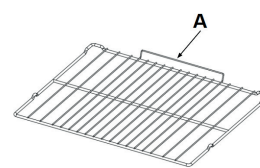
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

## KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮDĖTI Į ORKAITĘ

1. Grotelių lentyną įdėkite horizontaliai, į viršų pakeldami dalį „A“ (1A pav., 1B pav.)



1A pav.



1B pav.



























































2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).































































2 pav.








Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

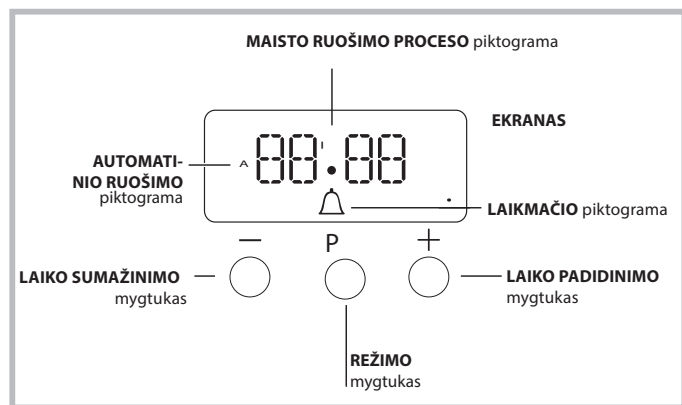
RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170	30–50	L-2  
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	40–60	L-3  
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	160	40–70	L-5 L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	40–60	L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–170	40–70	L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	140	30–60	L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	30–60	L-5 L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140–150	40–50	L-6 L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	50–60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Pyragėliai / bandelės	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	20–50	L-4  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–40	L-5 L-2  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–50	L-6 L-4 L-2  
Bandelės su įdaru	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–200	20–50	L-3  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-4  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-2  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-6 L-4 L-2  
Morengai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	80–100	120–200	L-3  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-4 L-2  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	190–250	15–50	L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	190–230	20–50	L-4  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-6 L-4 L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	170–180	30–60	L-3  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	50–60	L-5 L-2  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–190	15–40	L-3  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	180–210	15–40	L-4  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	180–210	15–40	L-2  

RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	180–200	30–65	L-3  
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	190–MAKS.	40–90	L-3  
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	50–100	L-3  
Kalakutiena / žąsiena 3 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	160–MAKS.	130–170	L-3  
Žuvies filė / kepsniai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4  
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3  
Daržovių apkepas	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4  
Skrebutis	GRILL (KEPINIMAS)	5'	MAKS.	1–2	L-5  
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	15–30	L-5  
Keptos bulvės	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3  
Ēriuko koja / kojios	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	200–MAKS.	50–100	L-3  
Visas patiekalas („Cook3“): Vaisinis pyragas Lazanija Kepsnys	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-6  
					L-4  
Visas patiekalas („Cook4“): Vaisinis pyragas Lazanija Mėsos pjautosniai Keptos daržovės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (g)	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	Steam (Garai)	100	170–180	30–60	L-2  
Pyragėliai / bandelės	Steam (Garai)	100	160–170	30–55	L-3  
Fokačija	Steam (Garai)	150	200–220	20–40	L-3  
Duonos kepiniai	Steam (Garai)	100	210	25–40	L-3  
Duonos kepalas	Steam (Garai)	150	170–180	70–100	L-3  
Kepta jautiena	Steam (Garai)	200	200	35–60	L-3  
Kepta jautiena, 2 kg	Steam (Garai)	250	200	40–70	L-3  
Ēriuko koja	Steam (Garai)	200	180–200	65–75	L-3  
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	Steam (Garai)	200	200	60–90	L-3  
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3  
Žuvies filė / kepsniai	Steam (Garai)	150	180	15–35	L-3  
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	Steam (Garai)	150	180–200	25–40	L-3  
Keptos bulvės	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3  
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg	Steam (Garai)	250	200	50–80	L-3  

				
PRIEDAI	Grotelių lentyna	Kepimo indas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba kepimo indas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda su 200 ml vandens

## LAIKRODŽIO / LAIKO PRIMINIMO NAUDOJIMAS



### LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Laikrodį galima nustatyti išjungus arba įjungus orkaitę, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas kepimo ciklo pabaigos laikas. Įjungus įrenginį į elektros tinklą arba po elektros energijos tiekimo pertrūkio, ekrane pradės mirksėti skaičiai 00:00.



1. Vienu metu paspauskite mygtukus „+“ ir „-“.  
Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.

### GARSINIO SIGNALO DAŽNIO KEITIMAS

Garsinio signalo dažnį galima keisti kelis kartus paliečiant „-“.

### LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS


Ši funkcija nenutraukia maisto ruošimo ir neturi įtakos orkaitėi; ji paprasčiausiai naudojama garsiniam signalui įjungti, kai praeina nustatytas laikas.

1. Paspauskite mygtuką  keletą kartų, kol piktograma  ir trys skaitmenys ekrane pradėti mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei paspausite mygtuką dar kartą, ekrane bus rodomas mažėjantis laikas. Praėjus šiam laikui, įsijungs garsinis signalas.

### MAISTO RUOŠIMO PROGRAMAVIMAS




Prieš programuojant turi būti pasirinktas maisto ruošimo režimas.

### MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS PROGRAMAVIMAS

1. Paspauskite mygtuką  keletą kartų, kol piktograma **A** ir trukmės skaitmenys ekrane pradės mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą trukmę; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes, paskui piktograma **A** bus rodoma ekrane.
4. Praėjus nustatytam laikui ir orkaitėi išsijungus, pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.


- Pavyzdžiui: dabar yra 9 valandos ir užprogramuotas 1 valandos ir 15 minučių laikas. Programa automatiškai išsijungs 10 val. 15 min.

### MAISTO RUOŠIMO REŽIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS

1. Atlikdami 1–3 veiksmus nustatykite trukmę, kaip aprašyta anksčiau.
2. Tada spauskite mygtuką , kol ekrane pradės mirksėti tekstas END (pabaiga).
3. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite maisto ruošimo pabaigos laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.
4. Palaukite 5 sekundes arba vėl paspauskite mygtuką . Prasidėjus kepimo procesui ekrane bus rodomas simbolis .
5. Praėjus nustatytam laikui orkaitė išsijungs ir pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad jį išjungtumėte. Programavimas nustatytas, kai šviečia piktograma **A**.  
• Pavyzdžiui: Dabar yra 9 valandos ir užprogramuota 1 valandos trukmė. 12:30 yra suplanuotas pabaigos laikas. Programa automatiškai prasidės 11 val. 30 min.

### PROGRAMOS NUTRAUKIMAS

Norėdami nutraukti programą:

- spauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma, atitinkanti nustatymą, kurį norite atšaukti, ir skaitmenys ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pasirodys skaitmenys 00:00.
- Paspauskite ir palaikykite mygtukus „+“ ir „-“; bus atšaukti visi anksčiau pasirinkti nustatymai, įskaitant laikmačio nustatymus.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**IŠJUNKITE PAGRINDINĮ JUNGIKLĮ IR PRIEŠ PRADĖDAMI VALYTI ĮSITIKINKITE, KAD VIRYKLĖ ATVĖSO. PRIEŠ VĒL ĮJUNGDAMI ĮSITIKINKITE, KAD VISI VALDIKLIAI YRA NUSTATYTI Į IŠJUNGTĄ PADĖTĮ.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.**

**Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.**

**Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą

### KERAMINĖS KAITLENTĖS VALYMAS

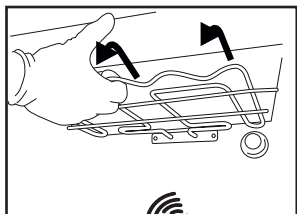
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusausinkite.

### IŠORINIAI PAVIRŠIAI

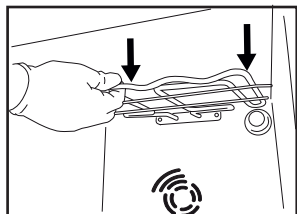
- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nusausinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste. Nenaudokite alkoholio pagrindu pagamintų produktų, pavyzdžiui, denatūruoto alkoholio.

### VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO PERKĖLIMAS

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio groteles.
2. Šiek tiek ištraukite kaitinimo elementą (pav. 1) ir pažeminkite jį (pav. 2).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



1 pav.



2 pav.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

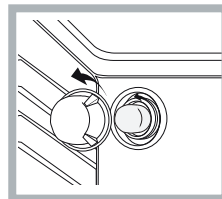
- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

### PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

### LEMPUTĖS PAKĖITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.



1. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Pastaba. Naudokite 40W/230V, G9 tipo

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentą 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

### KATALIZINIS VALYMAS

Tai plokštės, padengtos specialiu emaliu, kuris gali sugerti riebalus, kurie išsiskiria kepatant maistui. Šis emalis yra gana tvirtas, todėl įvairūs priedai (lentynos, keptuvės ir kt.) gali slysti juo nepažeisdami. Ant paviršių gali atsirasti baltų žymių; tai nieko blogo nereiškia.

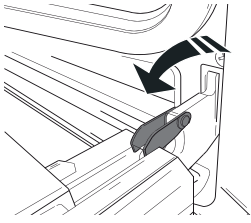
Vis dėlto reikėtų vengti šių dalykų:

- subraižyti emalį aštriais daiktais (pvz., peiliu);
- naudoti ploviklius ar abrazyvines medžiagas



## DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

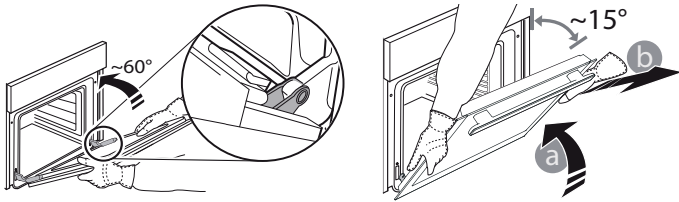
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

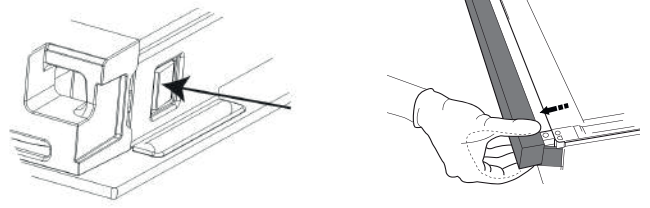
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite fiksatarius į pradinę padėtį: įsitinkinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

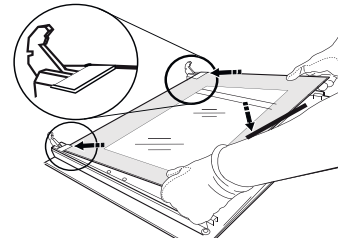
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

3. Surinkdami vidinį durelių stiklą teisingai įstatykite stiklo plokštę taip, kad ant plokštės užrašytas tekstas nebūtų atvirkštinis ir būtų lengvai įskaitomas.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### Ką daryti, jei...

### Galimos priežastys

### Sprendimai

Orkaitė neveikia.

Netiekiamas maitinimas.  
Atjungta nuo maitinimo šaltinio

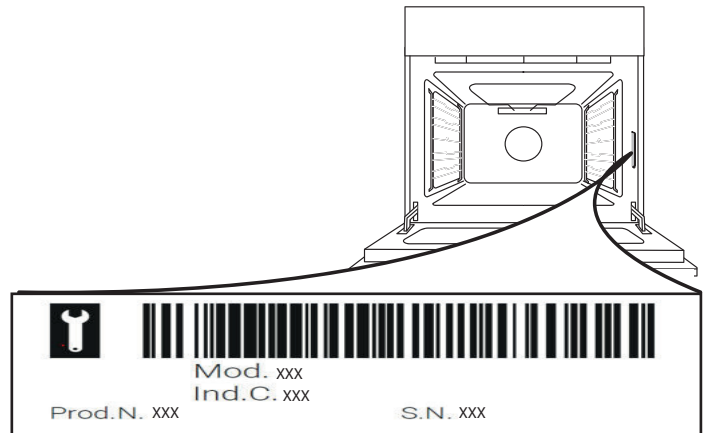
Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus mūsų svetainėje.

Būkite pasiruošę nurodyti:

- trumpą gedimo aprašymą;
- tikslų gaminio modelį;
- techninio aptarnavimo numerį (numeris po žodžio „SERVICE“ gaminio duomenų plokštelėje; matosi vidiniame krašte atidarius orkaitės dureles);
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį.



Atkreipkite dėmesį. Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į galiojantį techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabāiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi — pastāv elektrotraumas risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neglabāiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama — aizdeģšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu.

Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdeģšanās risks.

⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Pārtikas žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras termometru — pastāv aizdeģšanās risks.

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdeģšanās risks. Gatavojot

ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdeģšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenospriestojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdeģšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai neatsistu krāsns durvis, kamēr tās ir atvērtas vai nolaistas.

### **ATĻAUTĀ LIETOŠANA**

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, kā taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonā veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabāiet ierīcē vai tās tuvumā sprāgstošas vai viegli uzliesmojošas vielas (piemēram, degvielas vai aerosola baloniņus) – pastāv aizdeģšanās risks.

### **MONTĀŽA**

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimds visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv sagriešanās risks.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nomainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas servisu. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdeģšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm — pastāv aizdeģšanās risks.



Ja plīts ir novietota uz pamatnes, tā jānolīmeņo un jānostiprina pie sienas ar komplektā iekļauto fiksācijas ķēdi, lai nepieļautu ierīces noslīdēšanu no pamatnes.



**BRĪDINĀJUMS:** Lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda komplektā iekļautā fiksācijas ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

### ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Nominālo parametru plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktlīgzsas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

⚠ Barošanas kabeļa nomainas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzītes nomainas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

⚠ Pirms tīrīšanas un apkopes darbu veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atdzisusi. - pastāv apdegumu risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes maiņas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta — pastāv elektrotraumas risks.

### IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu ♻. Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.


### MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem.

Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

Plašāku informāciju par lietotu sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA), un vadlīnijām par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem 2013 (kā norādīts grozījumos).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat palīdzat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

### IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Sakarsējiet cepeškrāsns tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.

### ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

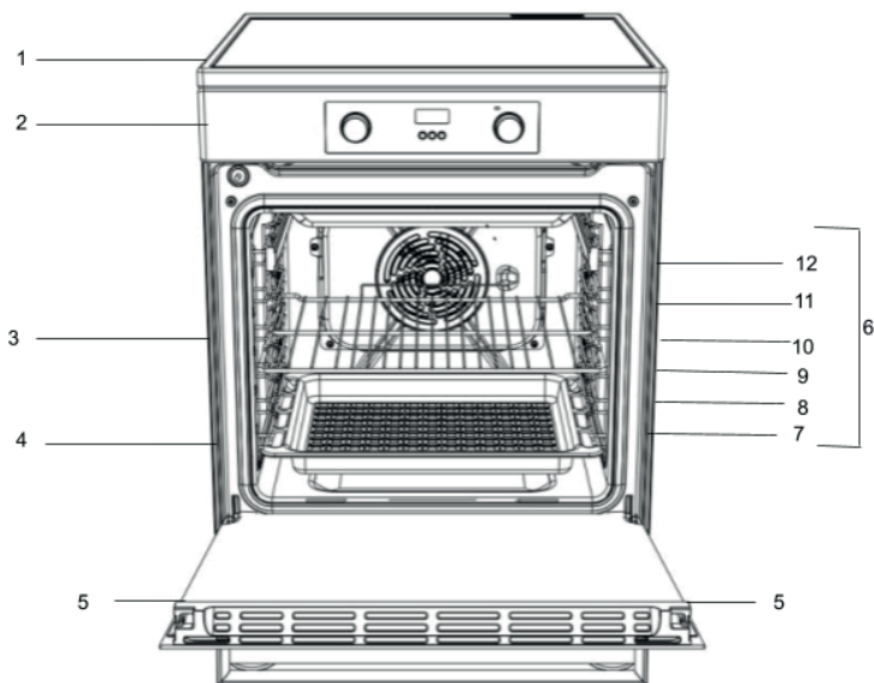
Šī ierīce atbilst: Par ekodizaina prasībām Eiropas Komisijas regula 66/2014 Energomarķējuma Regulai 65/2014; Ekodizaina prasības par ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju

2019. g. vadlīnijas (grozījums) (ES izstāšanās) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izstāšanās) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

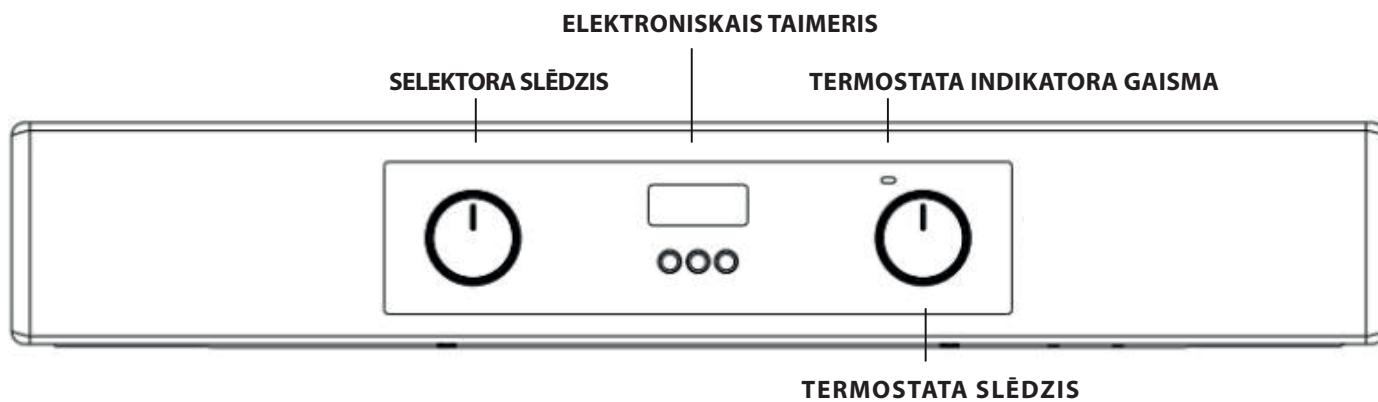


PRODUKTA APRAKSTS

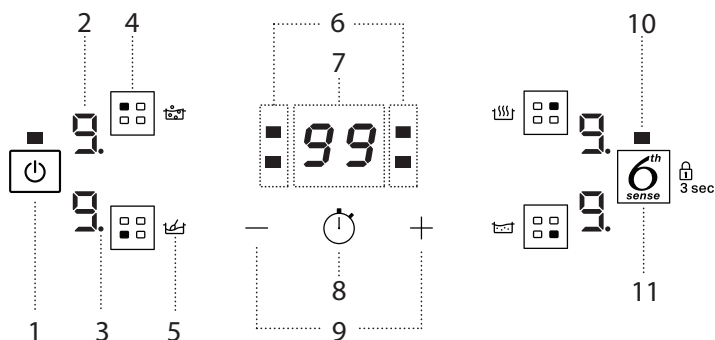


- 1. Stikla keramikas plīts virsma
- 2. Vadības panelis
- 3. Plaukts
- 4. Paplāte
- 5. Durvis
- 6. Vadotnes bīdāmajiem plauktiem
- 7. pozīcija 1
- 8. pozīcija 2
- 9. position 3
- 10. pozīcija 4
- 11. pozīcija 5
- 12. pozīcija 6

VADĪBAS PANELIS



VADĪBAS PANELIS



- 1. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
- 2. Gatavošanas līmenis atlasīts
- 3. Zonas atlasē indikatoris
- 4. Gatavošanas zonas atlasē poga
- 5. Īpašā funkciju ikona

- 6. Atlasītajā zonā aktīvie taimera indikatoris
- 7. Gatavošanas laika indikatoris
- 8. Taimera aktivizēšanas poga
- 9. Jaudas un gatavošanas laika regulēšanas pogas

- 10. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
- 11. 6<sup>th</sup> Sense/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes

# LV MONTĀŽA

Pirms jaunās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tajā ir svarīga informācija par ierīces drošu uzstādīšanu un ekspluatāciju.

Saglabājiet šos lietošanas norādījumus turpmākai izmantošanai. Pārliecinieties, ka lietošanas pamācība tiek saglabāta kopā ar ierīci, ja tā tiek pārdota, atdota vai pārvietota.

Ierīce jāuzstāda kvalificētam speciālistam saskaņā ar sniegtajiem norādījumiem.

Jebkura nepieciešamā pielāgošana vai apkope jāveic pēc tam, kad ierīce ir atvienota no elektrības padeves.

## Novietošana un izlīdzināšana

Ierīci ir iespējams uzstādīt blakus skapīšiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

Šī plīts jāuzstāda tieši uz grīdas. Neuzstādiet šo plīti uz jebkāda veida mākslīgas pamatnes.

Pārliecinieties, ka siena, kas saskaras ar ierīces mugurvirsma, ir izgatavota no nedegoša, karstumizturīga materiāla (T 90°C).

**Svarīgi! Neuzstādiet šo ierīci blakus durvīm vai citām piekļuves iespējām, lai samazinātu iespēju, ka personas, kas izmanto durvis, varētu saskarties ar pannām uz plīts virsmas.**

## Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas

### Šo ierīci nedrīkst uzstādīt uz platformas.

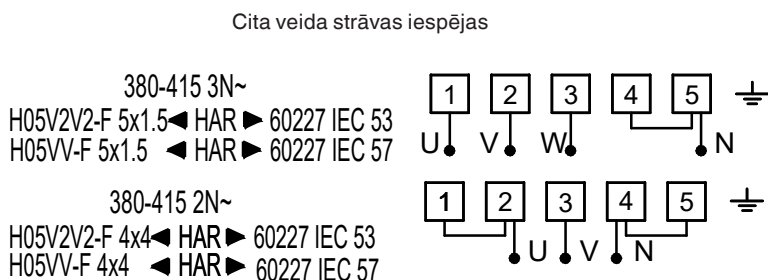
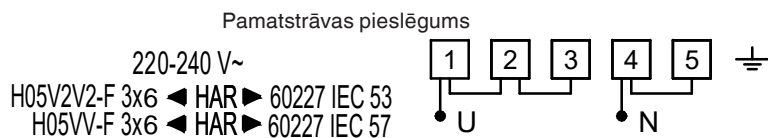
Plīts ir veidota tā, lai to varētu ievietot starp virtuves skapīšiem ar attālumu 600 mm. Attālumam abās pusēs jābūt pietiekamam, lai plīti varētu izņemt apkopei. To var izmantot ar atvilktnēm vienā vai abās pusēs, kā arī stūrī. To var lietot arī savrupi.

Blakus esošās sānu sienas, kas izvirzītas virs plīts virsmas līmeņa, nedrīkst atrasties tuvāk par 150 mm no plīts, un tām jābūt aizsargātām ar karstumizturīgu materiālu. Jebkura pārkares virsma vai tvaika nosūcējs nedrīkst atrasties tuvāk par 650 mm.

- Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai dzīvojamā istabā, bet ne vannas istabā vai dušas telpā.
- Nosūcēji jāuzstāda saskaņā ar prasībām, kas norādītas nosūcēja rokasgrāmatā.
- Sienai, kas saskaras ar plīts mugurvirsma, jābūt no ugunsdroša materiāla.
- Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas jāpiestiprina pie āķa, kas ir piestiprināts pie sienas
- aiz ierīces.

## Elektriskie savienojumi

Cepeškrāsnis ar trīs polu barošanas kabeli ir paredzētas darbam ar maiņstrāvu ar barošanas frekvenci un spriegumu, kas norādīts uz datu plāksnītes (cepeškrāsnis paneļa apakšdaļā). Kabeļa zemējumvads ir dzeltenzaļais vads.

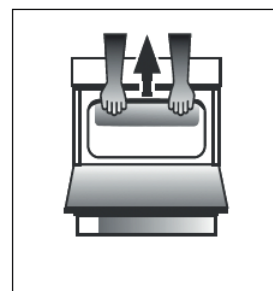


## Barošanas kabeļa pieslēgšana galvenajam elektrotīklam

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

Pirms plīts pārvietošanas pārbaudiet, vai tā ir atdzisusi, un izslēdziet to plīts vadības panelī. Plīti visvieglāk pārvietot, paceļot priekšējo daļu šādi:

Plīts pārvietošana



Att. A

Atveriet grila durtiņas tiktāl, lai varētu ērti satvert cepeškrāsnis augšpusē apakšējo priekšējo malu, izvairoties no jebkādiem grila elementiem. (ATT.A)

Uzmanīgi pārvietojiet plīti, jo tā ir smaga. Uzmanieties, lai grīdas segums netiktu bojāts.

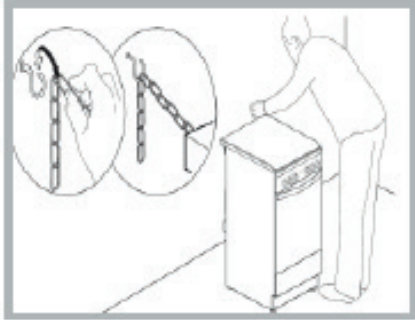
Lai nodrošinātu, ka ierīce ir pareizi uzstādīta, regulēta un tehniski pareizi apkalpota atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kvalificētam tehniķim jāizlasa sekojošie norādījumi.



### **BRĪDINĀJUMI! ŠAI IERĪCEI JĀBŪT IEZEMĒTAI.**

Plīts ir jāpievieno elektrotīklam, izmantojot ar slēdzi aprīkotu (divpolu) plīts kontaktligzdu ar pareizu jaudu, kas atbilst plīts nomināla plāksnītē norādītajai. Visiem elektroinstalācijas vadiem no patērētāja ierīces uz plīti, izmantojot ar slēdzi aprīkotu divpolu plīts kontaktligzdu, jābūt ar atbilstošu tipu un strāvas stiprumu, kā norādīts iepriekš. Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm.

### **Drošības ķēde**



Lai novērstu ierīces nejaušu apgāšanos, piemēram, bērnam uzkāpjot uz cepeškrāsns durvīm, komplektā iekļautā drošības ķēde IR jāuzstāda!

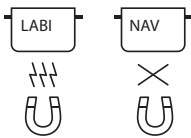
Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas ar skrūvi (nav ietverta plīts komplektā) jāpiestiprina pie sienas aiz ierīces tādā pašā augstumā, kādā ķēde ir piestiprināta ierīcei.

Izvēlieties skrūvi un skrūvju enkuru atkarībā no sienas, kas atrodas aiz ierīces, materiāla veida. Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, jāizmanto paplāksne. Betona sienai nepieciešama skrūve ar vismaz 8 mm diametru un 60 mm garumu.

Pārliedzinieties, ka ķēde ir piestiprināta pie plīts aizmugurvirsma un pie sienas, kā parādīts attēlā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nostiepta un paralēli zemes līmenim.

## PIEDERUMI

### KATLI UN PANNAS



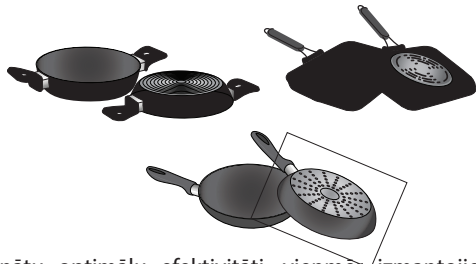
Izmantojiet tikai feromagnētiska materiāla katlus un pannas, kas piemērotas izmantošanai ar indukcijas plīti virsmām:

- čuguns
- speciāli katli un pannas no nerūsējošā tērauda, kas piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīti

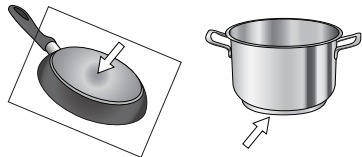
Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet simbolu (parasti marķēts apakšā). Lai noskaidrotu, vai katli ir magnētiski, var izmantot magnētu.

Katla pamatnes kvalitāte un konstrukcija var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Atsevišķos gadījumos norādītais pamatnes diametrs neatbilst faktiskajam feromagnētiskās virsmas diametram.

Dažiem katliem un pannām apakšējā daļa ir tikai daļēji izgatavota no feromagnētiskā materiāla; ja atsevišķas daļas ir no cita materiāla, trauks nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīti. Šīs zonas var sasilt dažādās pakāpēs vai ar zemāku temperatūru. Dažos gadījumos, ja apakšējā daļa ir izgatavota galvenokārt no neferomagnētiskiem materiāliem, plīts virsma var neatpazīt pannu un tāpēc neieslēgt gatavošanas zonu.



Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet katlus un pannas ar plakānu dibenu, kas vienmērīgi sadala siltumu. Ja apakšdaļa ir nelīdzena, tas ietekmēs strāvas un siltuma novadišanu.



## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

### JAUDAS PĀRVALDĪBA

Pirkuma brīdī plīts virsmai tiek iestatīts maksimālais iespējamais jaudas līmenis. Noregulējiet iestatījumu atbilstoši elektrības sistēmas ierobežojumiem jūsu mājās, kā aprakstīts nākamajā punktā.

Ievērojiet! Atkarībā no plīts virsmai izvēlētās jaudas dažus gatavošanas zonas jaudas līmeņus un funkcijas (piemēram, vārīšanu vai ātro uzsildīšanu) var automātiski ierobežot, lai novērstu izvēlēta ierobežojuma pārsniegšanu.

### Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana:

Kad ierīce pievienota elektrotīklam, nākamajās 60 sekundēs varat iestatīt jaudas intensitātes līmeni.

Nospiediet un vismaz 3 sekundes turiet "+" pogu. Displejā redzams "PL".

Apstipriniet, nospiežot .

Izmantojiet "+" un "-" pogas, lai atlasītu vēlamo jaudas līmeni.

Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*). Apstipriniet, nospiežot .

Atlasītais jaudas līmenis tiks saglabāts atmiņā pat tad, ja strāvas padeve tiks pārtraukta.

Lai mainītu jaudas intensitātes līmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vismaz uz 60 sekundēm, pēc tam atkal to pievienojiet tīklam un atkārtojiet iepriekšminētās secīgās darbības.

Ja iestatīšanas secībā rodas kļūda, parādīsies simbols "EE" un atskanēs skaņas signāls. Ja tā notiek, atkārtojiet darbību.

Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar pēcapdošanas servisu.

### Tukšī katli vai katli ar plānu pamatni

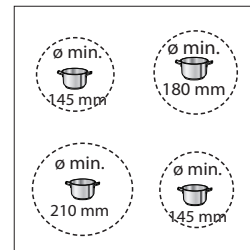
Kad plīts virsma ir ieslēgta, neizmantojiet tukšus katlus vai pannas. Plīts virsma ir aprīkota ar iekšējās drošības sistēmu, kas nepārtraukti uzrauga temperatūru, aktivizējot "automātiskas izslēgšanās" funkciju, kad tiek konstatēta augsta temperatūra. Izmantojot tukšus katlus vai katlus ar plānu pamatni, temperatūra var ļoti strauji pieaugt un "automātiskās izslēgšanās" funkcija var netikt aktivizēta nekavējoties, sabojājot pannu vai plīts virsmu. Ja tas tā notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz daļas atdziest. Ja parādās kļūdu ziņojumi, sazinieties ar apkopes centru.

### Minimālais katla/pannas pamatnes diametrs dažādās gatavošanas zonās

Lai nodrošinātu pareizu plīts darbību, izmantojiet katlus ar piemērotu minimālo diametru (skatiet zemāk norādīto tabulu).

Vienmēr izmantojiet to gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst katla apakšdaļas diametram.

Novietojiet katlu, pārliecinoties, ka tas ir novietots izmantotās gatavošanas zonas centrā. Ieteicams neizmantot katlus, kas pārsniedz izmantotās gatavošanas zonas perimetru.



### ADAPTERIS KATLIEM / PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTAS INDUKCIJAS PLĪTĪ

Izmantojot šo piederumu, var lietot katlus un pannas, kas nav piemēroti indukcijas plīti virsmām. Ir svarīgi atcerēties, ka tā izmantošana ietekmē efektivitāti un līdz ar to arī laiku, kas nepieciešams, lai uzsildītu ēdienu. Adapteri nav ieteicams izmantot bieži, jo temperatūra, kas tiek sasniegta uz tā virsmas, lielā mērā ir atkarīga no izmantotā katla/pannas, no tā, cik līdzena ir to apakšējā daļa, kā arī no gatavotā ēdiena veida. Izmantojot katlu vai pannu, kuru diametrs ir mazāks nekā adaptera disks, var veidoties siltums, kas netiek pārņests uz katlu vai pannu, tādējādi var nomelnēt gan plīts virsma, gan disks. Salāgojiet katlu/pannu un plīts virsmas diametru ar adaptera diametru.

### SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:

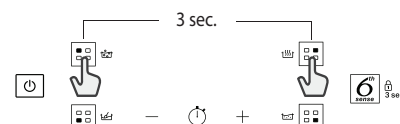
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- 60 sekunžu laikā vienlaicīgi nospiediet pogas „+” un turiet vismaz 5 sekundes.

### DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatīt sadaļu

„Problēmu novēršana”)

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- 60 sekunžu laikā vienlaicīgi nospiediet gatavošanas zonas atlasē pogas augšējā kreisajā pusē un augšējā labajā pusē un pieturiet vismaz 3 sekundes (kā parādīts zemāk);
- Displejā tiks parādīts „DE”.



(\*) Maksimālā piegādātā jauda būs 6,0 kW saskaņā ar ražojuma specifikācijām.

## IKDIENAS IZMANTOŠANA



### PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu plīts virsmu, jaudas ieslēgšanas pogu turiet nospiestu apmēram 1 sekundi. Lai izslēgtu plīts virsmu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu un visas gatavošanas zonas tiks deaktivizētas.

### NOVIETOŠANA

Atrodiet vēlamo gatavošanas zonu, ievērojot pozīciju simbolus. Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).

Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



### GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

#### Gatavošanas zonu aktivizēšana:

Aktivizējiet iepriekš atlasīto gatavošanas zonu, nospiežot attiecīgo zonas atlasē pogu. Ekrānā tiks parādīts līmenis "0".

Katrai gatavošanas zonai ir atšķirīgi jaudas līmeņi, kurus var pielāgot, izmantojot pogas "+"/"-", no vismaz 1 līdz maksimāli 9.

Dažām gatavošanas zonām ir ātrās uzsildīšanas funkcija (paātrinātājs/Booster), kas displejā attēlota ar burtu "P".



Jaudas indikatora displejs  
Izvēlētas gatavošanas zonas indikators

#### Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

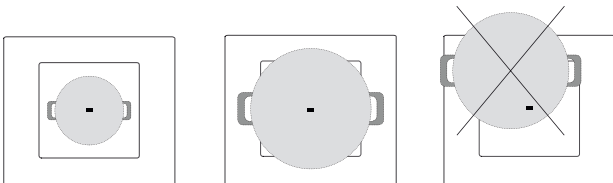
Izvēlieties gatavošanas zonu, kas jāizslēdz, nospiežot atbilstošo zonas atlasē pogu (displejā iedegas punkts, kas atrodas jaudas līmeņa indikatora apakšējā labajā pusē). Nospiediet taustiņu "-", lai iestatītu "0" līmeni.

## FUNKCIJAS

### PAPLAŠINĀMĀ ZONA (DUBULTĀ ZONA)

Atkarībā no trauka diametra, gatavošanas zona automātiski pielāgojas, ieslēdzoties daļēji (iekšējā zona) vai pilnībā (ārējā zona). Plašāku informāciju skatiet minimālo diametru tabulā.

**SVARĪGI!** Novietojiet katlu, pārliecinoties, ka tā centrs sakrīt ar izmantotās gatavošanas zonas centru (kā norādīts tālāk).



### 6<sup>TH</sup> SENSE

"6<sup>th</sup> Sense" poga aktivizē īpašās funkcijas.

Novietojiet katlu un atlasiet gatavošanas zonu.

Nospiediet "6<sup>th</sup> Sense" pogu. Izvēlētas zonas displejā tiks parādīts "A".

Lai deaktivizētu īpašo funkciju un atgrieztos manuālajā režīmā, atlasiet gatavošanas zonu un vēlreiz nospiediet pogu "6<sup>th</sup> Sense".

Izmantojot īpašās funkcijas, plīts iepriekš iestata jaudas līmeni, un to nevar mainīt.



### KAUSĒŠANA

Šī funkcija ļauj sagatavot ēdienu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabāt šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt.

Šī metode ir ideāla, jo nekaitē tādiem smalkiem produktiem kā šokolāde, un novērš to pielipšanu katlam.

Lai izslēgtu nekavējoties, turiet nospiestu zonu atlasē pogu 3 sekundes. Gatavošanas zona ir izslēgta, un displejā būs redzams atlikušā karstuma indikators "H".



### VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

Lai bloķētu iestatījumus un nepieļautu nejaušu ieslēgšanu, nospiediet un 3 sekundes pieturiet 6<sup>th</sup> Sense/Taustiņu bloķēšanas pogu. Skaņas signāls un brīdinājuma gaismiņa virs simbola norādīs, ka šī funkcija ir aktivizēta. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot ieslēgšanas funkciju ( ). Atkārtojiet aktivizēšanas darbības, lai atbloķētu vadības pogas.

### - 0 + TAIMERIS

Taimeris ļauj iestatīt ēdienu gatavošanas laiku visām zonām.

#### Taimera aktivizēšana:

Izvēlieties un aktivizējiet gatavošanas zonu, kurai vēlaties iestatīt taimeri.

Nospiediet pogu ar pulksteņa ikonu un iestatiet vajadzīgo laiku, izmantojot pogas "+" un "-". Iedegsies zonas taimera LED indikators.

Dažas sekundes pēc pēdējā pieskāriena taimeris sāk laika atskaiti, un displejā parādās mirgojošs punkts, kas norāda uz aizritošajām sekundēm.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Pēc zonas un pulksteņa ikonas atlasīšanas laiku var mainīt jebkurā brīdī un vienlaicīgi aktivizēt vairākus taimerus.

Taimeris vienmēr parāda atlasītajai zonai iestatīto laiku vai isāko atlikušo laiku.

Ja ir aktīvs vairāk nekā viens taimeris, mirgojošais LED indikators norāda zonu, kurai displejā ir redzams gatavošanas laiks.

Lai iestatītu taimeri citai zonai, atkārtojiet minētās darbības.

#### Taimera deaktivizēšana:

Izvēlieties gatavošanas zonu, kurai vēlaties izslēgt taimeri.

Nospiediet un 3 sekundes pieturiet pogu ar pulksteņa ikonu ( ). Vai nospiediet pogu ar pulksteņa ikonu un pēc tam nospiediet un pieturiet pogu "-", līdz displejā ir redzams "0:0".



## SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija ļauj uzturēt ēdienu ideālā temperatūrā, parasti pēc gatavošanas vai ļoti lēni reducējot šķidrumus. Ideāli ēdiena pasniegšanai ideālā temperatūrā.



## VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvārit ūdeni un uzturēt vārīšanos ar mazu enerģijas patēriņu. Pannā iepildiet aptuveni 2 litrus ūdens (vēlams istabas temperatūrā). Lietotājiem vienmēr ieteicams uzmanīgi uzraudzīt verdošu ūdeni un regulāri pārbaudīt atlikušā ūdens daudzumu. Ja katli ir lieli un ūdens daudzums pārsniedz 2 litrus, ieteicams izmantot vāku, lai optimizētu vārīšanās laiku.

## INDIKATORI



### ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja displejā ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona ir karsta. Indikators iedegas pat tad, ja zona nav aktivizēta, bet ir sakarsusi blakus esošo zonu lietošanas dēļ vai tāpēc, ka uz tās ir novietots karsts katls. Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, "H" nodziest.



### KATLS NOVIETOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

Šis simbols ir redzams tad, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

## GATAVOŠANAS TABULA

Ēdienu gatavošanas tabula katram jaudas līmenim piedāvā gatavošanas veida piemēru. Katra jaudas līmeņa faktiskā piegādātā jauda ir atkarīga no gatavošanas zonas izmēriem.

JAUDAS LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	LĪMEŅA LIETOJUMS (norāda ēdiena gatavošanas pieredzi un paradumus)
Maksimālā jauda	P	Ātra uzkaršēšana/Booster	Ideāli piemērots straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai, lai ātri uzvāritu ūdeni vai ātri uzkaršētu ēdiena gatavošanai paredzētos šķidrumus.
	8 – 9	Cepšana – vārīšana	Ideāli piemērots apcepšanai, gatavošanas sākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai uzvārīšanai.
Liela jauda	7 – 8	Apcepšana – lēna cepšana – vārīšana – grilēšana	Ideāli piemērots lēnai cepšanai, augstas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (īsai, 5-10 minūtes).
	6 – 7	Apcepšana – vārīšana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli piemērots lēnai cepšanai, zemas vārīšanās, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (vidēji ilgi, 10-20 minūtes), iepriekšējai uzsildīšanai.
Vidēja jauda	4 – 5	Ēdienu gatavošana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli piemērots sautēšanai, lēnas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (ilgstoši).
	3 – 4	Ēdienu gatavošana – lēna vārīšana – sabiezināšana – krēmīgas pastas gatavošana	Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu), krēmīgas pastas gatavošanai.
	2 – 3		Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (ja tilpums ir mazāks par litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu).
Zema jauda	1 – 2	Kausēšana – atkausēšana – karsta ēdiena uzturēšana – krēmīgu risoto gatavošana	Ideāli piemērots sviesta mikstināšanai, lēnai šokolādes kausēšanai, nelielu produktu atkausēšanai un nupat pagatavota ēdiena (piemēram, mērce, zupas, minestrone) siltuma saglabāšanai.
	1		Ideāli piemērots nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai, krēmveida risoto gatavošanai un pasniegšanai ēdiena porciju siltuma saglabāšanai (ar indukcijas plīti virsmai piemērotiem piederumiem).
Nulles jauda	0	Palīgvirsmā	Plīts virsma ir gaidlaika vai izslēgtā režīmā (iespējams, gatavošanas beigās virsma vēl ir karsta, kas tiek norādīts ar "H").

## APKOPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.

### Svarīgi!

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlījuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

Ja uz stikla redzams iXelium™ logo, plīts virsma apstrādāta ar iXelium™ tehnoloģiju, ekskluzīvu Whirlpool apdari, kas nodrošina perfektu tīrīšanas rezultātu, kā arī ilgāk saglabā virsmas spīdumu.


### Tīrot iXelium™ plīts virsmas, ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Izmantojiet ar ūdeni vai ikdienas stikla tīrīšanas līdzekli samitrinātu mīkstu drānu (vislabāk mikrošķiedru).
- Lai rezultāti būtu labāki, uz dažām minūtēm atstājiet mitru drānu uz plīts stikla virsmas.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšķakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

DISPLEJA KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
F0E1	Konstatēts gatavošanas traucis, bet tas neatbilst pieprasītajai darbībai.	Gatavošanas traucis nav pareizi novietots uz gatavošanas zonas vai arī tas nav saderīgs ar vienu vai vairākām gatavošanas zonām.	Nospiediet pogu "Ieslēgt/Izslēgt" divas reizes, lai noņemtu F0E1 kodu un atjaunotu gatavošanas zonas funkcionalitāti. Pēc tam mēģiniet izmantot gatavošanas trauku uz citas gatavošanas zonas vai izmantot citu gatavošanas trauku.
F0E7	Nepareizs strāvas vada savienojums.	Elektrotīkla savienojums nav izveidots tā, kā norādīts punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".	Pielāgojiet elektrotīkla savienojumu atbilstoši norādījumiem punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".
F0EA	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F0E9	Gatavošanas zona izslēdzas, ja temperatūra ir pārāk augsta.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Pirms atkārtotas lietošanas pagaidiet, līdz ēdiena gatavošanas zona ir atdzisusi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes, pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		
d E [kad plīts virsma ir izslēgta]	Plīts virsma neieslēdzas sildīšanas režīmā. Funkcijas neieslēdzas.	DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.	Sekoiet instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".
piemēram, 	Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".
piemēram, P → S [Jaudas līmenis zemāks par pieprasīto līmeni]	Plaukts automātiski iestata minimālo jaudas līmeni, lai nodrošinātu gatavošanas zonas izmantošanu.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".



# ĪESTATĪJUMI PIRMAJĀ IESLĒGŠANAS REIZĒ PIRMS IKDIENAS LIETOŠANAS

! Pirmo reizi lietojot ierīci, tukšo cepeškrāsni ar aizvērtām durītiņām vismaz pusstundu uzkaršējiet maksimālajā temperatūrā. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un cepeškrāsns durvju atvēršanas pārliecinieties, ka telpa ir labi vēdināta. Ierīce var izdalīt nelielu nepatīkamu aromātu, ko izraisa ražošanas procesā izmantoto aizsargvielu sadegšana.

## Cepečkrāsns izmantošana

1. Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.  
2. Pagriežot TERMOSTATA slēdzi, izvēlieties gatavošanas režīmam ieteicamo temperatūru vai vēlamo temperatūru. Saraksts ar detalizētu gatavošanas režīmu un ieteicamo gatavošanas temperatūru ir atrodams attiecīgajā tabulā (skatīt GATAVOŠANAS TABULU).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- atlasīt vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
- izmainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi uz vēlamo temperatūru.
- lestatīt gatavošanas kopējo un beigu laiku.
- Pārtraukt gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".

! Nekad nenovietojiet priekšmetus tieši zem cepeškrāsns apakšējās daļas; tas novērsīs emaljas pārklājuma bojājumus.  
! Vienmēr novietojiet traukus uz tiem paredzētajiem plauktiem.

## TERMOSTATA INDIKATORA GAISMA

Kad tā ir ieslēgta, cepeškrāsns uzkarst. Tā izslēdzas, kad cepeškrāsns iekšpusē tiek sasniegta izvēlēta temperatūra. Šajā brīdī gaisma pārmaiņus iedegas un izslēdzas, norādot, ka termostats darbojas un uztur nemainīgu temperatūru.

## KRĀSNS GAISMA










To ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, kas nav "0". Tā deg, kamēr krāsns darbojas. Izvēlieties ar slēdzi, gaisma tiek ieslēgta, neaktivizējot nevienu no sildelementiem.

## Tvaicēšana +

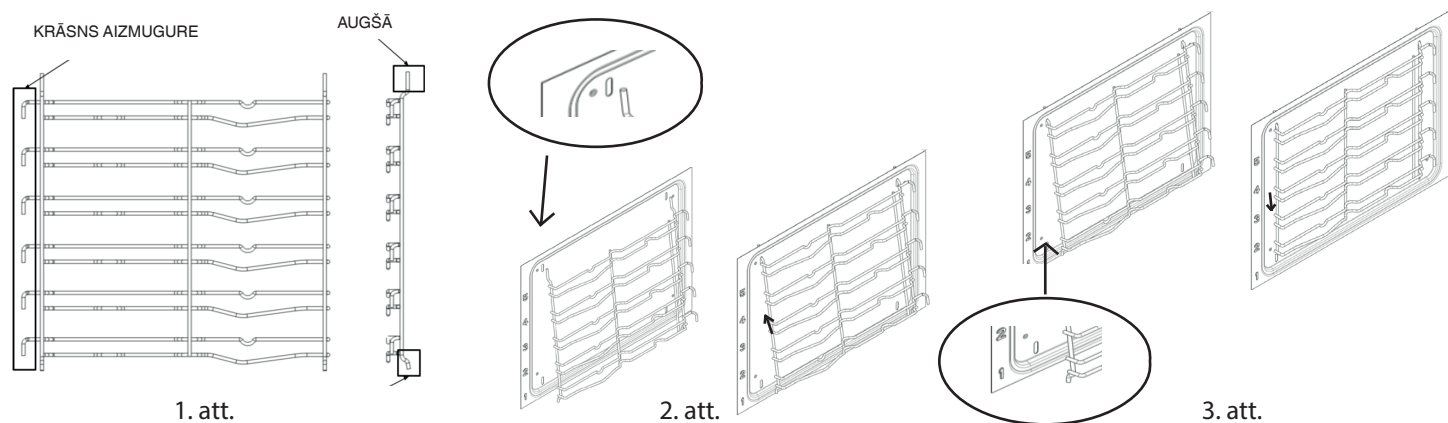
funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet atlasē slēdzi līdz vēlamās funkcijas simbolam.

	<b>VIEGLA/ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA</b> Lai ieslēgtu krāsns gaismu. Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
	<b>KONVENCIONĀLA</b> Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	<b>CONVENTIONAL BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)</b> Lai vienlaikus gatavotu uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām. Funkcija ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem.
	<b>GRILL (GRILĒŠANA)</b> Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	<b>TURBO GRILS</b> Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	<b>APAKŠĀ</b> Šo funkciju var izmantot, lai līdz galam pagatavotu pildītus pīrāgus vai sabiezīnātu zupas. Izmantojiet šo funkciju 10/15 minūtes pirms gatavošanas beigām.
	<b>DEFROST (ATKAUSĒŠANA)</b> Pārtikas produktu atkausēšanas paātrināšanai.
	<b>APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA+VENTILATORS</b> Lai pabeigtu gatavot ēdienu ar ļoti šķidru konsistenci un iegūtu kraukšķīgu, zeltainu pamatni. Lieto arī mērču sabiezīnāšanai. Novietojiet ēdienu uz 2. plaukta. Cepečkrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
	<b>Tvaicēšana</b> funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepečkrāsni.
	<b>PIESPIEDU GAISA PLŪSMA</b> Dažādu ēdienu gatavošanai uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

## SĀNU RESTU MONTĀŽA



Jūsu jaunās plīts komplektā ir 2 hromēti plauktu balsti, kas ir iepakoti cepeškrāsnī kopā ar plauktiem.

Ņemiet vērā, ka augšējie stieņi ir garāki nekā apakšējie, un āķi ir krāsns aizmugurē. Skatīt 1. att.

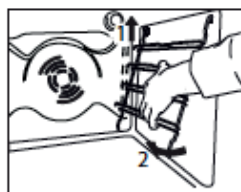
Plaukta balsta augšdaļa ievietojas atverēs cepeškrāsns sānu sienā, kā parādīts 2. attēlā.

Pēc tam, kad augšdaļa ir ievietota, iebīdiēt apakšējos stieņus apakšējās atverēs cepeškrāsns sānu sienīņās. Tagad ļaujiet plauktu balstiem nedaudz nolaisties un ievietoties. Skatīt 3. att.

## BĪDĀMO PLAUKTU MONTĀŽA (JA TĀDI IR IEKĻAUTI)

*Daļēji un pilnībā pagarināmi bīdāmie plaukti  
atvieglotu stieplu plauktu un paplāšu pārvietošanu*

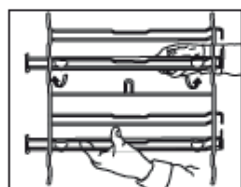
1. Noņemiet sānu restes turētājus (1. att.)
2. Noņemiet no bīdāmajiem plauktiem plastmasas aizsargplēvi (2. att.).
3. Uzkariet slīdnes augšējo daļu uz restes turētāja. Pārlicinieties, ka teleskopiskās slieces kustas brīvi uz priekšu un atpakaļ. Pēc tam spēcīgi piespiediet bīdāmā plaukta apakšējo daļu pie restu turētāja, līdz tas ar klikšķi nonāk paredzētajā vietā (3. att.).
4. Iestipriniet restes sānu turētājus cepeškrāsnī (4. att.).
5. Novietojiet piederumus uz slīdņa (5., 6. att.).



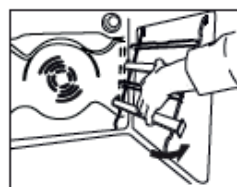
1. att.



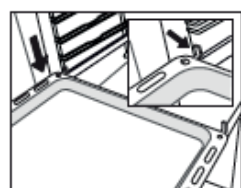
2. att.



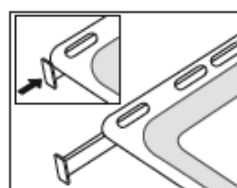
3. att.



4. att.



5. att.



6. att.

## PIEDERUMI

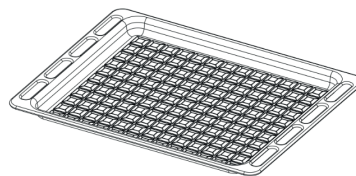
### REŽĢIS



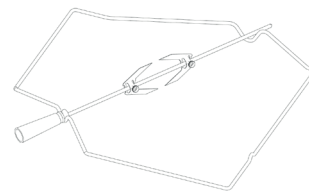
### DZIĻĀ PAPLĀTE



### CEPEŠPANNA



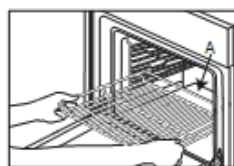
### ROTĀCIJAS IESMA KOMPLEKTS



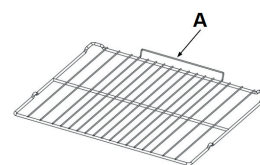
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēcpārdošanas centrā.

## STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

1. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontālā pozīcijā, tā, lai paaugstinātās malas "A" atrastos virspusē (1A, 1B att.)



1A att.































































1B att.
































2. Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietota tieši tā pat kā stiepļu plaukts (2. att.).




































2. att.

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170	30 - 50	L-2  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	160	40-70	L-5 L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	40-60	L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150-170	40-70	L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	140	30-60	L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140	30-60	L-5 L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Neliela kūka/smalkmaizīte	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	20 - 50	L-4  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Vēja kūkas	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-4  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-2  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezē	KONVENCIŅĀLA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezē	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezē	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pīca/maīze/fokača	KONVENCIŅĀLA	JĀ	190-250	15-50	L-2  
Pīca/maīze/fokača	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	170-180	30-60	L-3  
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170-190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni	KONVENCIŅĀLA	JĀ	180 - 200	30 - 65	L-3  

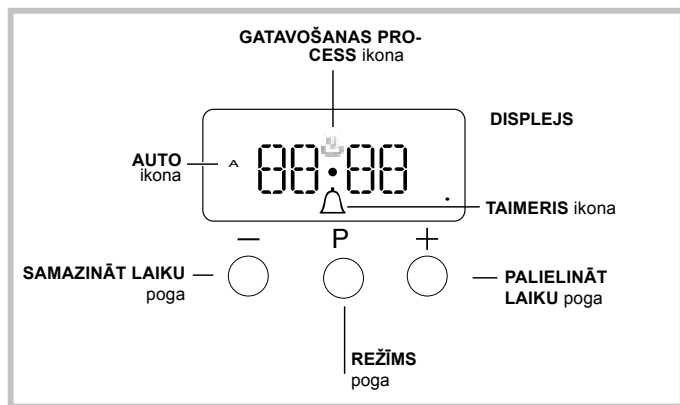
RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	TURBO GRILS	-	190 - MAKS.	40-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	50-100	L-3  
Titara/zoss gaļa, 3 kg	TURBO GRILS	-	160 - MAKS.	130 - 170	L-3  
Zivs filejas / Steiki	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Dārzenu sacepums	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Graudzēta maize	GRILL (GRILĒŠANA)	5'	MAKS.	1 - 2	L-5 
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	15 - 30	L-5  
Cepti kartupeļi	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Jēra stilbs / apakšstilbs	TURBO GRILS	-	200 - MAKS.	50-100	L-3  
Pilna maltīte (3 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Cepetis	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pilna maltīte (4 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Gaļas šķēles Cepti dārzeņi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

RECEPTĒ	FUNKCIJA	ŪDENS (g)	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka	Tvaicēšana	100	170-180	30-60	L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	Tvaicēšana	100	160-170	30-55	L-3  
Fokača maize	Tvaicēšana	150	200-220	20-40	L-3  
Smalkmaizītes	Tvaicēšana	100	210	25-40	L-3  
Maizes klaips	Tvaicēšana	150	170-180	70-100	L-3  
Cepta liellopu gaļa	Tvaicēšana	200	200	35-60	L-3  
Liellopu gaļas cepetis 2kg	Tvaicēšana	250	200	40-70	L-3  
Jēra stilbs	Tvaicēšana	200	180-200	65-75	L-3  
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	Tvaicēšana	200	200	60-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Zivs filejas / Steiki	Tvaicēšana	150	180	15-35	L-3  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	Tvaicēšana	150	180-200	25-40	L-3  
Cepti kartupeļi	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Cepta vista 1-1,3 kg	Tvaicēšana	250	200	50-80	L-3  

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplašte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Notekaplašte/cepešpanna	Notekaplašte/cepešpanna ar 200 ml ūdens



# PULKSTENIS / MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA UZSTĀDĪŠANA



## PULKSTENĀ IESTATĪŠANA

Pulkstenu var iestatīt, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai ieslēgta, ar nosacījumu, ka iepriekš nav ieprogrammēts gatavošanas cikla beigu laiks.

Pēc tam, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, vai pēc elektrības padeves pārtraukuma uz DISPLEJA sāk mirgot cipari 00:00.



1. Nospiediet "+" un "-" pogu vienlaicīgi tad mirgo divpunkts starp stundām un minūtēm.
2. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamo vērtību.

## ZUMMERA FREKVENCES MAINĪŠANA

Zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties "-".

## MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns darbību; tā vienkārši tiek izmantota, lai aktivizētu zummeru, paejot iestatītajam laikam.

1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz ikona  un trīs cipari uz displeja sāk mirgot.
2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamo laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
3. Pagaidiet 5 sekundes, ja vēlreiz nospiedisiet pogu, displejā tiks parādīta laika atskaite. Kad šis laika posms būs pagājis, ieslēgsies zummera skaņas signāls.




## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms ieprogrammēšanas ir jāizvēlas gatavošanas režīms.

## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANAS ILGUMS


1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz sāk mirgot ikona **A** un cipari DUR uz DISPLEJA.
  2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamo ilgumu; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
  3. Pagaidiet 5 sekundes, pēc tam displejā būs redzama ikona **A**.
  4. Kad iestatītais laiks būs pagājis un cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu, atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
- Piemēram: ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma tiks automātiski pārtraukta plkst. 10:15.

## GATAVOŠANAS REŽĪMA BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA

1. Veiciet darbības no 1 līdz 3, lai iestatītu ilgumu, kā aprakstīts iepriekš.
  2. pēc tam nospiediet pogu , līdz uz displeja sāk mirgot teksts END.
  3. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamo vērtību.
  4. Pagaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu , kad gatavošanas process sākas, displejā ir redzams simbols .
  5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu un atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai to apturētu.
- Programma ir iestatīta, kad iedegas ikona **A**.
- Piemēram: Ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda. Plānotais beigu laiks ir 12:30. Programma automātiski sāksies plkst. 11:30.

## PROGRAMMAS ATCELŠANA

Lai atceltu programmu:

- nospiediet pogu , līdz mirgo ikona, kas atbilst iestatījumam, kuru vēlaties atcelt, un cipari uz displeja. Nospiediet pogu "-", līdz uz displeja parādās 00:00.
- Nospiediet un turiet pogas "+" un "-"; tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**PIRMS TĪRĪŠANAS IZSLĒDZIET GALVENO SLĒDZI UN PĀRLIECINIETIES, KA PLĪTS IR AUKSTA.**

**PIRMS ATKĀRTOTAS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA VISAS VADĪBAS IERĪCES IR IZSLĒGTĀ STĀVOKLĪ.**

**Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**

**Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.**

**Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāsns ir atdzisusi.**

**Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**

**Neizmantojiet stiprus skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.**

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla

### KERAMISKO PLĪTS VIRSMU TĪRĪŠANA

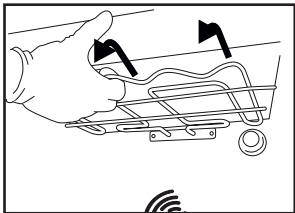
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus, jo tie var bojāt stiklu.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības panela pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drānu, virtuves dvieļi vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlījuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet to.

### ĀRĒJĀS VIRSMAS

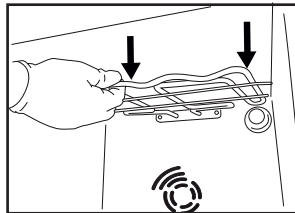
- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet tās ar drānu.
  - Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.
- Neizmantojiet izstrādājumus uz spirta bāzes, piemēram, denaturēto spirtu.

### AUGŠĒJĀ SILDELEMENTA PĀRVIETOŠANA

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes.
2. Nedaudz izvelciet sildelementu uz āru (*Att. 1*) un nolaidiet (*Att. 2*).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to uz augšu, velkot to nedaudz uz savu pusi un pārliecinieties, ka tas turēsies uz sānu balstiem.



1. att.



2. att.

### IEKŠĒJĀS VIRSMAS

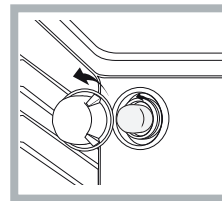
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

### PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

### APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAĪŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla
2. atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.



1. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Piezīme: Izmantojiet 40W/230V G9 tipu

Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apaklpošanas dienestā.

- Neaiztieciat spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

### KATALĪTISKĀ TĪRĪŠANA

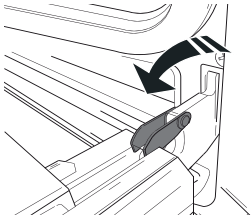
Šie paneļi, kas ir pārklāti ar īpašu emalju, kura spēj absorbēt taukus, kas izdalās ēdiena gatavošanas laikā. Šī emalja ir diezgan izturīga, tāpēc dažādi piederumi (plaukti, pilienu paplātes utt.) var slīdēt pa tiem, tos nebojājot. Uz virsmām var parādīties baltas pēdas; tās nav pamats bažām.

Taču jāizvairās no šādām aktivitātēm:

- skrāpēt emalju ar asiem priekšmetiem (piemēram, nazi);
- izmantot mazgāšanas līdzekļus vai abrazīvus materiālus

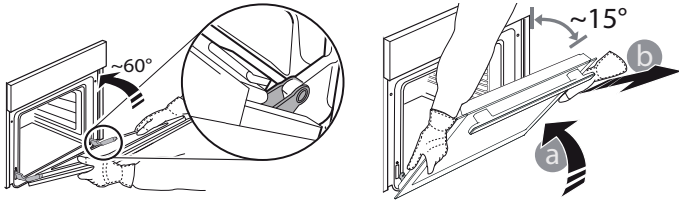
## CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA NOŅEMŠANA UN NOMAIŅA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

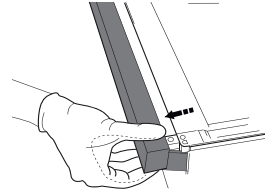
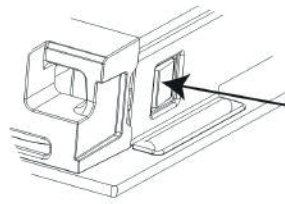
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

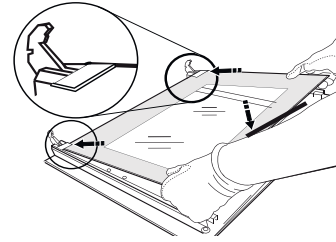
### NOKLIKŠĶINIET, LAI TĪRĪTU — STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemtu durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.

3. Saliekot atpakaļ iekšējo durvju stiklu, pareizi ievietojiet stikla paneli tā, lai uz paneļa uzrakstītais teksts netiktu apgriezts un būtu viegli salasāms.



4. Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

### Kā rīkoties, ja...

### Iespējamie iemesli

### Risinājumi

Krāsns nedarbojas.

Elektroapgādes traucējumi.  
Atvienošana no elektrotīkla

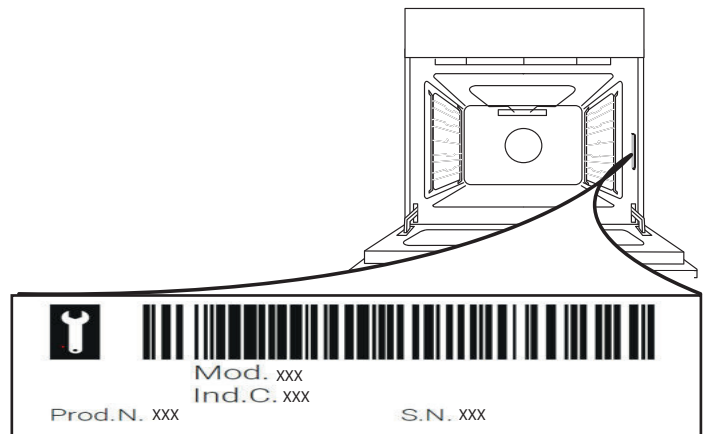
Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

## PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz izstrādājumam pievienotajā garantijas grāmatiņā norādīto tālruna numuru vai sekojiet norādījumiem mūsu tīmekļa vietnē.

Jums būs jānorāda:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu izstrādājuma veidu un modeli;
- palīdzības kodu (skaitlis aiz vārda SERVICE (apkopšana) uz izstrādājumam pievienotās identifikācijas plāksnītes, kas redzama uz iekšējās malas, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas);
- savu pilno adresi;
- kontakttālruni.



Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

Lai uzzinātu vairāk par garantiju, skatiet izstrādājumam pievienoto garantijas grāmatiņu.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

### DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

### INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub



najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



**OSTRZEŻENIE :** Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

### OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.



⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

### UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

### DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

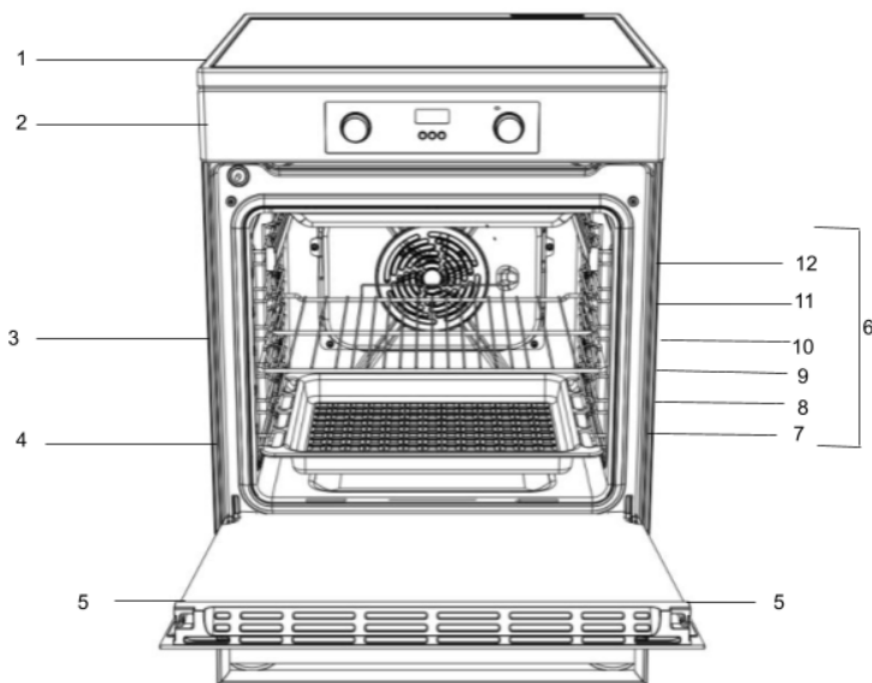
Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.



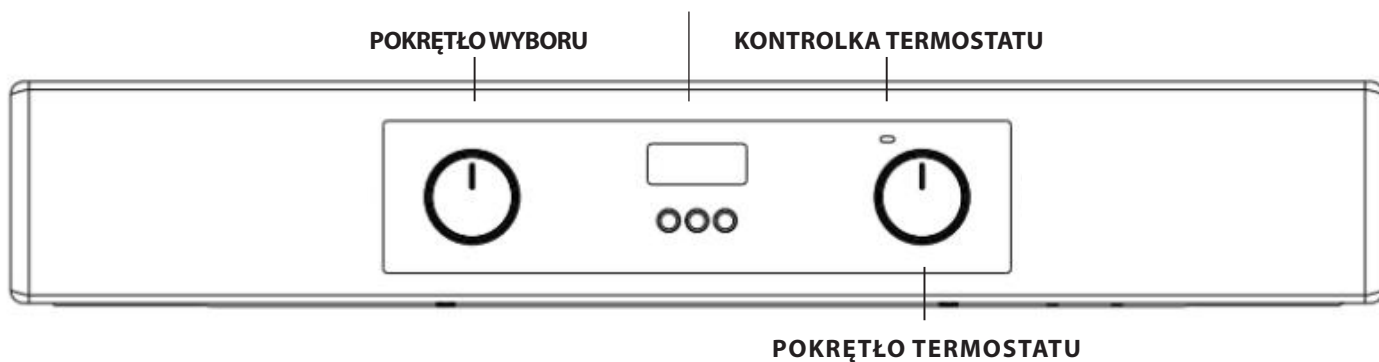
OPIS PRODUKTU



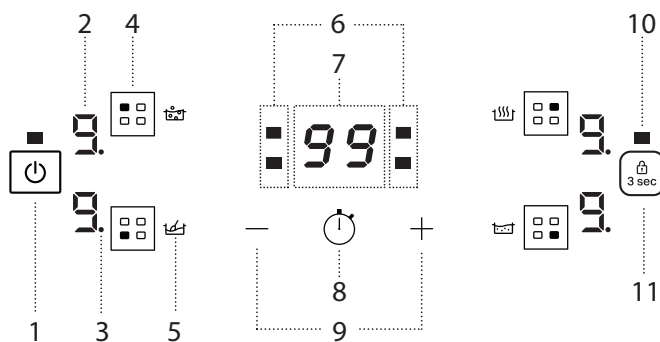
- 1. Płyta grzejna ze szkła ceramicznego
- 2. Panel sterowania
- 3. Ruszt
- 4. Blacha
- 5. Drzwi
- 6. Prowadnice rusztów
- 7. Pozycja 1
- 8. Pozycja 2
- 9. Pozycja 3
- 10. Pozycja 4
- 11. Pozycja 5
- 12. Pozycja 6

PANEL STERUJĄCY

ZEGAR ELEKTRONICZNY



PANEL STEROWANIA PŁYTĄ



- 1. Przycisk Włącz/Wyłącz
- 2. Wybrany poziom mocy
- 3. Wskaźnik wyboru strefy
- 4. Przycisk wyboru danego pola grzejnego
- 5. Ikona funkcji specjalnej
- 6. Wskaźniki minutnika aktywne dla danego pola grzejnego
- 7. Wskaźnik czasu gotowania
- 8. Przycisk włączenia minutnika
- 9. Przyciski regulacji mocy i czasu przyrządzenia
- 10. Kontrolka – funkcja aktywna
- 11. Blokada przycisków –3 sekundy

## INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

### Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyńmi kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

### Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

### Nie wolno montować urządzenia na platformie.

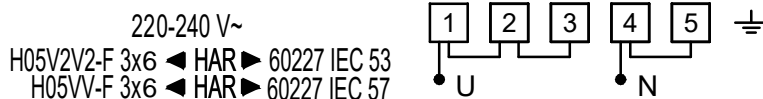
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

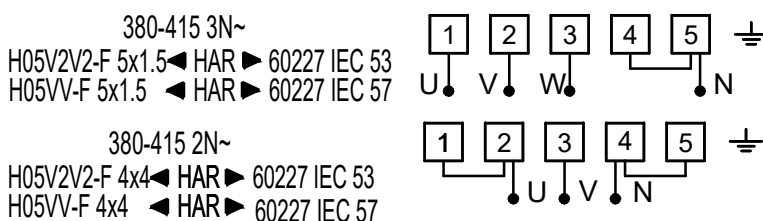
### Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



Aternatywne opcje zasilania

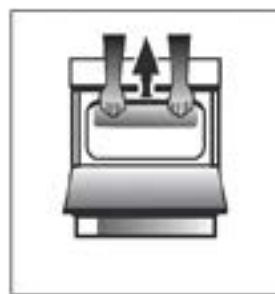


### Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

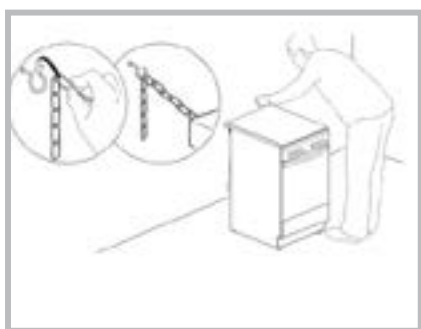
Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

## **OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

### **Łańcuszek zabezpieczający**



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

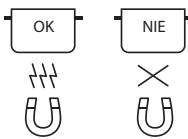
Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem.

Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.

## AKCESORIA

### GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- żeliwo
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej, przystosowane do gotowania indukcyjnego

By stwierdzić, czy dany garnek się nadaje, należy poszukać symbolu (zazwyczaj

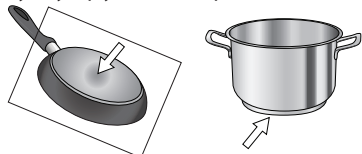
wybitego na denku). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzodzą ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.



## PIERWSZE UŻYCIE

### ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu moc płyty ustawiona jest na maksymalną. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

UWAGA: W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje strefy gotowania (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

#### Aby ustawić moc płyty kuchenki:

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, przez 60 sekund można ustawić poziom mocy.

Nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przycisk „+”: Na wyświetlaczu pojawi się „PL”.

Potwierdzić przyciskiem .

Za pomocą przycisków „+” i „-” wybrać żądany poziom mocy. Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*). Potwierdzić przyciskiem .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci nawet po odłączeniu zasilania.

Aby dokonać zmiany poziomu mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania na co najmniej 60 sekund, a następnie podłączyć je ponownie i powtórzyć wyżej opisane kroki.

Jeżeli w trakcie dokonywania ustawień wystąpi błąd, pojawi się symbol „EE” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku należy powtórzyć całą czynność.

Jeśli błąd będzie się utrzymywał, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

(\*) Maksymalna dostarczona moc wyniesie 6,0 kW zgodnie ze specyfikacją produktu.

### Puste naczynia o cienkim spodzie

Nie należy umieszczać pustych naczyń na płycie, kiedy płyta jest włączona. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system zabezpieczający, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje funkcję „automatyczne wyłączenie” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. W przypadku użycia pustych naczyń lub naczyń o cienkim spodzie, temperatura wzrasta bardzo szybko, a funkcja „automatyczne wyłączenie” może się uruchomić z niewielkim opóźnieniem, co doprowadzi do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

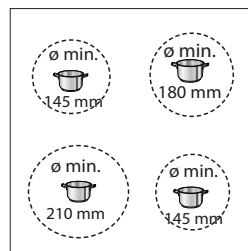
Jeśli pojawi się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

### Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchenki, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz rysunek poniżej).

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.

Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym. Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.



### ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągane na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

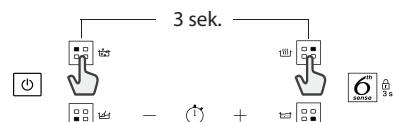
Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę grzewczą do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania;
- W ciągu 60 sekund nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski „+” i przez przynajmniej 5 sekund.

**TRYB DEMO** (odgrzewanie wyłączone, patrz sekcja „Rozwiązywanie problemów”)

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę grzewczą do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania;
- W ciągu 60 sekund nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przyciski wyboru strefy gotowania w lewym górnym i prawym górnym rogu (jak pokazano poniżej);
- Na wyświetlaczu pojawi się „DE”.



## CODZIENNA EKSPLOATACJA



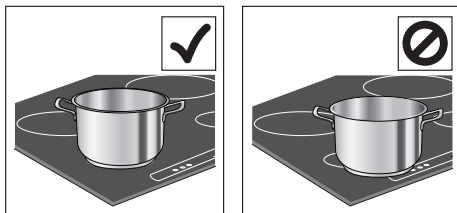
### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ

By włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk zasilania na około sekundę. Aby wyłączyć płytę, nacisnąć ponownie ten sam przycisk. Nastąpi wówczas dezaktywacja wszystkich stref gotowania.

### USTAWIANIE NACZYŃ

Wybrać żadaną strefę gotowania, posiłkując się symbolami położenia. Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku stref gotowania znajdujących przy panelu sterowania zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza). W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzejnych, gdy tylko to możliwe.



### AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

#### Aktywacja stref gotowania:

Wybrać wstępnie wybraną strefę gotowania, naciskając odpowiedni przycisk wyboru strefy. Na wyświetlaczu pojawi się poziom „0”. Każda strefa gotowania ma różne poziomy mocy, które można regulować za pomocą przycisków +/-, w zakresie od minimum 1 do maksimum 9. Niektóre pola grzejne posiadają funkcję szybkiego podgrzewania (Booster), której symbolem na wyświetlaczu jest litera „P”.

	Wyświetlacz wskaźnika zasilania
	Wskazanie wybranej strefy gotowania

#### Wyłączanie stref gotowania:

Wybrać strefę gotowania, która ma zostać wyłączona, naciskając odpowiedni przycisk wyboru strefy (na wyświetlaczu zaświeci się kropka, na dole po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy). Nacisnąć przycisk „-“/“0”, aby ustawić poziom na 0.

W celu natychmiastowego wyłączenia przytrzymać przycisk wyboru pola przez 3 sekundy. Strefa gotowania wyłączy się i na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.



#### BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk blokady. Sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia (⏻). Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.



#### TIMER

Zegar sterujący umożliwia ustawienie czasu przyrządzania dla wszystkich stref.

#### Aktywowanie timera:

Wybrać strefę gotowania, dla której ma być ustawiony timer. Nacisnąć przycisk z ikoną zegara i ustawić żądany czas za pomocą przycisków + i -.

Dioda LED timera dla używanej strefy będzie podświetlona. Kilka sekund po ostatnim dotknięciu timer rozpocznie odliczanie, a kropka na wyświetlaczu, która wskazuje, że mijają sekundy, będzie migać. Gdy ustawiony czas upłynie, zabrmi sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Po wybraniu strefy i ikony zegara czas można zmienić w dowolnym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka timerów.

Timer zawsze wyświetla czas ustawiony dla wybranego pola albo najkrótszy czas pozostały do końca gotowania.

Gdy aktywny jest więcej niż jeden timer, migająca dioda LED wskazuje strefę, dla której czas przyrządzania jest widoczny na wyświetlaczu.

Aby ustawić timer dla kolejnej strefy, powtórzyć powyższe kroki.

#### Aby dezaktywować timer:

Wybrać strefę gotowania, dla której ma być wyłączony timer. Nacisnąć i przytrzymać przycisk z ikoną zegara (⌚) przez 3 sekundy. Można też nacisnąć przycisk z ikoną zegara, a następnie przytrzymać przycisk „-“, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „0:0”.

## WSKAŹNIKI



### CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego „H”, pole grzejne jest gorące. Wskaźnik zapala się, nawet jeśli pole nie zostało aktywowane, ale zostało podgrzane w wyniku korzystania z sąsiednich pól lub gdy został na nim postawiony gorący garnek. Kiedy pole grzejne ostygnie, litera „H” zniknie.



### NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYNIA

Ten symbol pojawia się, jeżeli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo, bądź jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

## ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Dźwięki te mogą różnić się w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu.





## TABELA PIECZENIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	WYKORZYSTANIE (często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy)
<b>Moc maksymalna</b>	<b>P</b>	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego zwiększenia temperatury żywności podczas szybkiego gotowania w wodzie lub szybkiego podgrzewania potraw w stanie płynnym.
	8 – 9	Smażenie - gotowanie	Idealny do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia produktów głęboko mrożonych, szybkiego gotowania.
<b>Wysoka moc</b>	7 – 8	Przyrumieniania – smażenie w małej ilości tłuszczu – gotowanie – grillowanie	Idealny do podsmażania w małej ilości tłuszczu, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania (przez krótki czas, 5–10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Idealny do podsmażania na niewielkiej ilości tłuszczu, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania (przez średni czas, 10-20 minut), rozgrzewania dodatkowych naczyń.
<b>Średnia moc</b>	4 – 5	Gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Idealny do duszenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Nadawanie daniom z makaronu kremowej konsystencji.
	3 – 4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – zaciąganie	Idealny do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), zaciąganych makaronów.
	2 – 3		Idealna do przepisów wymagających długiego gotowania (o objętości poniżej jednego litra: ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
<b>Niski poziom mocy</b>	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywania potraw w ciepłe – zaciąganie	Idealny do zmiękczenia masła, delikatnego topienia czekolady, rozmrażania niedużych produktów oraz utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone).
	1		Idealny do utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw, do zaciągania risotta oraz utrzymywania ciepła naczyń do serwowania (z akcesoriami przeznaczonymi do płyt indukcyjnych).
<b>Zerowy poziom mocy</b>	<b>0</b>	Powierzchnia pomocnicza	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

WYŚWIETLANY KOD	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Wykryto naczynie do gotowania, ale nie jest ono zgodne z żądanym przeznaczeniem.	Naczynie do gotowania jest źle ustawione na strefie gotowania lub jest niezgodne z jedną ze stref.	Nacisnąć dwukrotnie przycisk wł./wyl., by usunąć kod F0E1 i przywrócić funkcjonalność strefy gotowania. Następnie spróbować użyć naczynia do gotowania na innej strefie gotowania lub zastosować inne naczynie do gotowania.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Przyłącze zasilanie jest niezgodne z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.	Dostosować przyłącze elektryczne zgodnie z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E [gdy płyta grzewcza jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale „TRYB DEMO”.
Np.   → -	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator zasilania ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty.	Patrz sekcja „Zarządzanie zasilaniem”.
Np.: P → 5 [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy gotowania.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz sekcja „Zarządzanie zasilaniem”.

# PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA - UŻYTKOWANIE CODZIENNE

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

## Używanie piekarnika

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.

2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żądaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT. Lista zawierająca szczegółowe informacje na temat trybów przygotowywania potraw i sugerowanych temperatur gotowania znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas przygotowywania potraw i czas zakończenia przygotowywania potraw.
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać nad dostarczonymi chruszczami.

## KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło. Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka na przemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

## OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregoś z elementów grzejnego.

## Steam +

Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania.

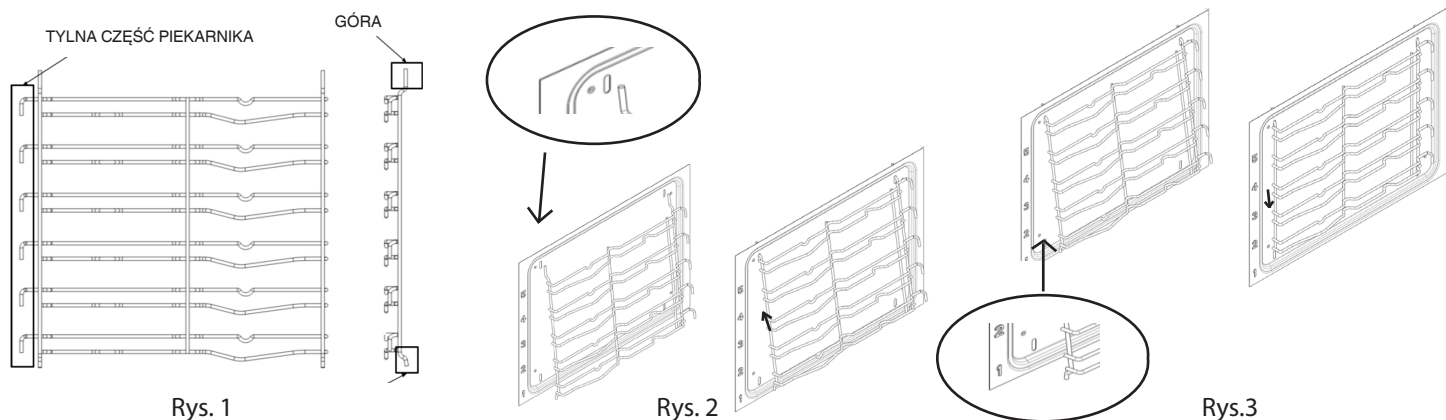
Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

## 1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	<b>LEKIE/SZYBKE PODGRZEWANIE</b> Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	<b>PIECZENIE TRADYCYJNE</b> Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	<b>PIECZENIE KONWENCJONALNE</b> Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Funkcja ta umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw (np. ryb i warzyw) na różnych poziomach.
	<b>GRILL</b> Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	<b>TURBO GRILL</b> Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	<b>SPÓD</b> Ta funkcja służy do wykańczania nadziewanych placków lub zagęszczania zup. Gotuj z jej użyciem przez ostatnie 10–15 minut.
	<b>ROZMRAŻANIE</b> Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	<b>OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR</b> Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	<b>GOTOWANIE NA PARZE</b> Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wodę pitną i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.
	<b>WYMUSZONY NADMUCH</b> Do gotowania różnych potraw na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie różnych dań bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

## MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

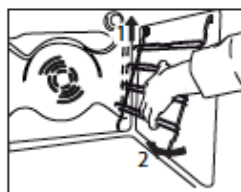
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

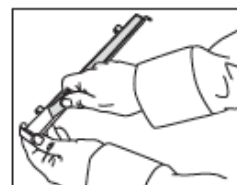
## MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

*Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek*

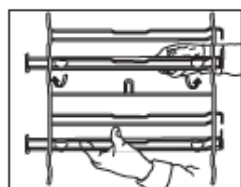
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



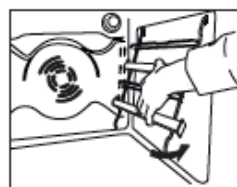
Rys. 1



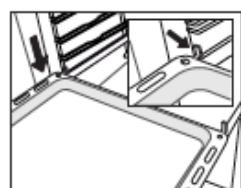
Rys. 2



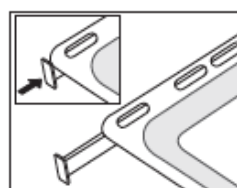
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

## AKCESORIA

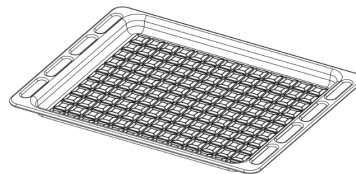
### KRATKA



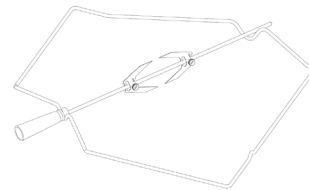
### BLACHA GŁĘBOKA



### BLACHA DO PIECZENIA



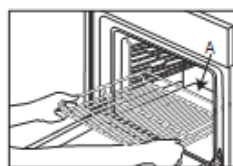
### ROŻEN



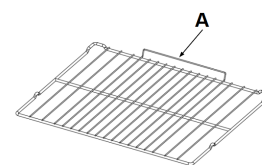
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

## WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A































































Rys. 1B

2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).
















































Rys. 2






Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

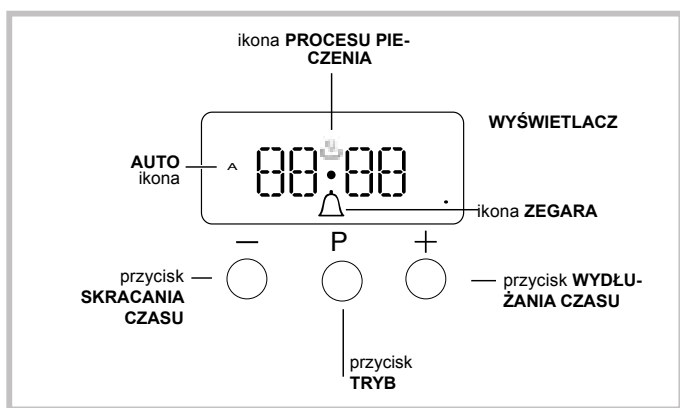
PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30 - 50	L-2  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20 - 50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  



PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2  
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3  
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3  
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3  
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3  
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3  
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3  
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia/ Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody



### USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”  
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

### ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

### USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

### PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



### PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.


### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA

1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk. Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
- Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

### ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.**

**PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

Odłączyć urządzenie od zasilania

### CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

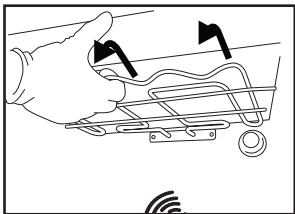
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

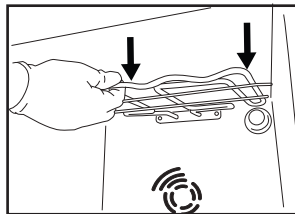
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
  - Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.
- Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice pótek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do

całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

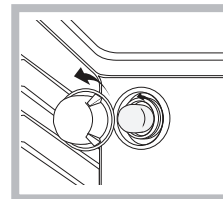
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

### AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

### WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V typu G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

### CZYSZCZENIE KATALITYCZNE

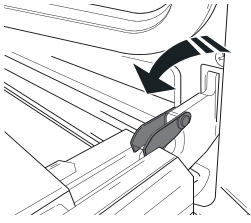
Panele urządzenia są pokryte specjalną emalią, pochłaniającą tłuszcz z gotowanych potraw. Emalia ta jest dość wytrzymała, aby akcesoria (kratki, tacki ociekowe itp.) mogły się po niej przesuwac, nie uszkadzając powierzchni. Na powierzchniach paneli mogą się pojawiać białe ślady – nie stanowią one powodów do obaw.

Mimo to, powinno się unikać następujących sytuacji:

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (np. nożem);
- stosowania detergentów i materiałów ściernych

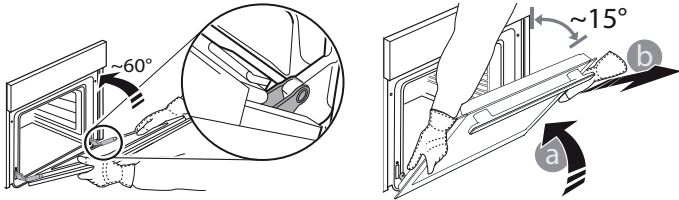
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

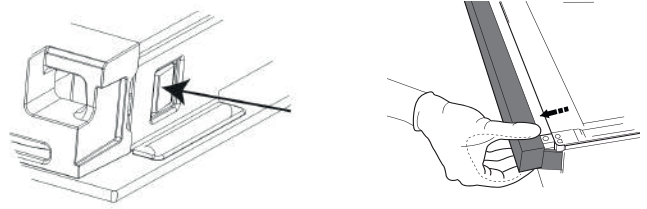
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisanie czynności.

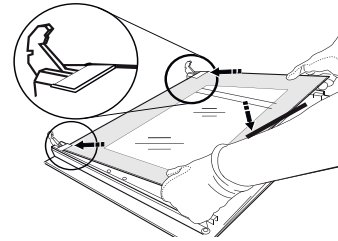
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Co zrobić, gdy...

### Możliwe przyczyny

### Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.  
Urządzenie odłączone od zasilania

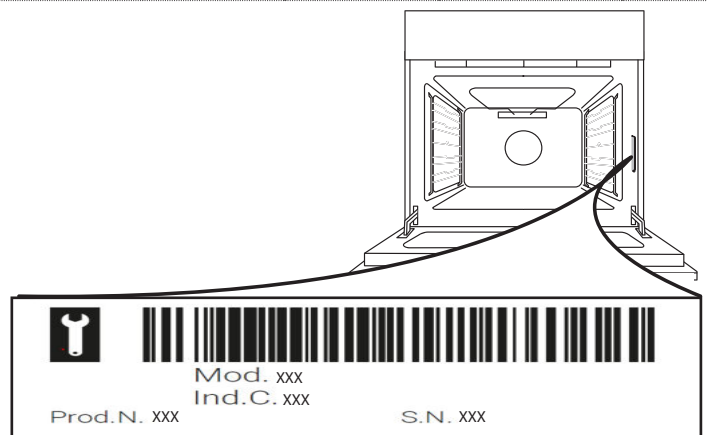
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE –

#### DÔLEŽITÉ

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke na budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. **NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržovať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami.

Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrátili.

#### POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

#### INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič



odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.



**UPOZORNENIE:** Aby sa spotrebič neprevrátil, musí byť nainštalovaná zadržavacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

## **VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA**

⚠ Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

## **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

⚠ **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektric-

kým prúdom.

⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, ktoré môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Pred čistením alebo údržbou spotrebiča sa uistite, že vychladol – nebezpečenstvo popálenia. – Riziko popálenia.

⚠ **POZOR!** Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

## **LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV**


Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie ♻. Jednotlivé časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

## **LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV**

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov.

Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Ďalšie informácie o zaobchádzaní s domácimi elektrickými spotrebičmi a ich recyklácii získate od miestnych úradov, v zbernom stredisku odpadov z domácnosti alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (v platnom znení).

Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

- Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

## **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

## **VYHLÁSENIE O ZHODE**

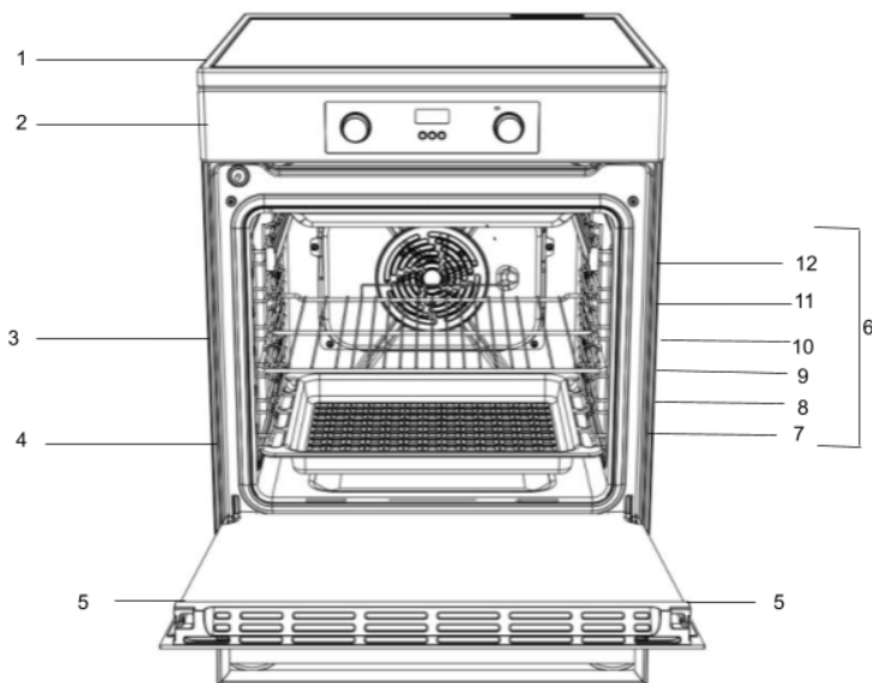
Spotrebič spĺňa: Požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014; nariadenia Komisie (EÚ) 65/2014 o označovaní energeticky významných výrobkov;

predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.



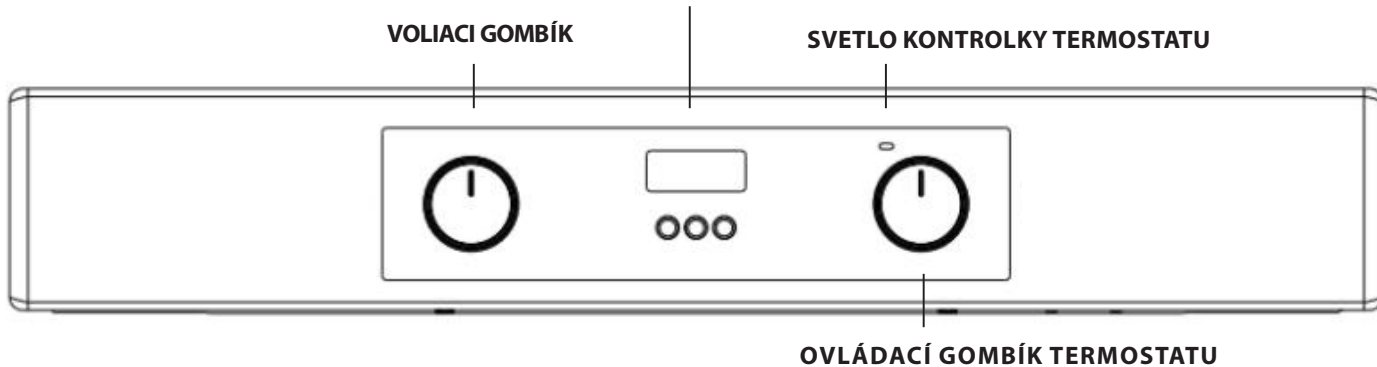
OPIS SPOTREBIČA



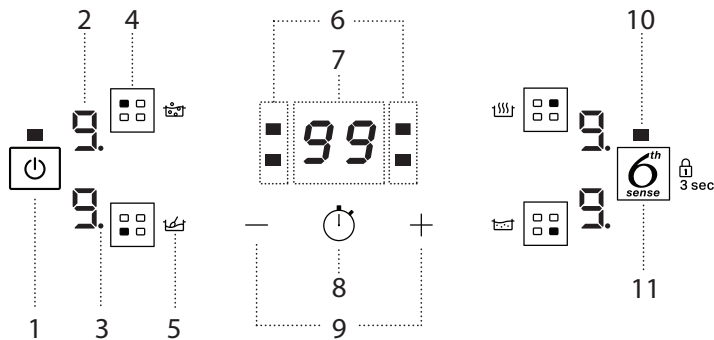
- 1. Sklokeramický varný panel
- 2. Ovládací panel
- 3. Rošt
- 4. Plech
- 5. Dvierka
- 6. Vodiace koľajničky pre posuvné police
- 7. poloha 1
- 8. poloha 2
- 9. poloha 3
- 10. poloha 4
- 11. poloha 5
- 12. poloha 6

OVLÁDACÍ PANEL

ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ



OVLÁDACÍ PANEL



- 1. Tlačidlo Zapnuté/Vypnuté
- 2. Zvolená úroveň varenia
- 3. Ukazovateľ vybranej zóny
- 4. Tlačidlo výberu varnej zóny
- 5. Ikonka špeciálnej funkcie

- 6. Ukazovatele časovača aktívne pre vybranú zónu
- 7. Ukazovateľ času varenia
- 8. Aktivujte tlačidlo časovača
- 9. Tlačidlá nastavenia výkonu a času prípravy

- 10. Kontrolka – funkcia aktívna
- 11. Tlačidlo 6<sup>th</sup> Sense/Uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy

# SK INŠTALÁCIA

Pred prevádzkou nového spotrebiča si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnej inštalácie a prevádzky spotrebiča.

Odložte si, prosím, tento návod pre budúce použitie. Nezabudnite túto príručku uchovať pre prípad, že spotrebič predáte, darujete alebo prešahujete. Spotrebič musí inštalovať kvalifikovaný odborník podľa priložených pokynov.

Akékoľvek potrebné nastavenie alebo údržba sa musí vykonať po odpojení spotrebiča od elektrického napájania.

## Umiestnenie a vyrovnanie

Je možné nainštalovať spotrebič vedľa skriniek, ktorých výška nepresahuje výšku povrchu varnej dosky.

Tento sporák by mal byť nainštalovaný priamo na podlahe. Neinštalujte tento sporák na umelú základňu akéhokoľvek druhu.

Uistite sa, že stena, ktorá je v kontakte so zadnou časťou spotrebiča, je vyrobená z nehorľavého, tepelne odolného materiálu (T 90 °C).

**Dôležité: Neinštalujte tento spotrebič vedľa dverí alebo iných prístupových miest, aby sa minimalizovala pravdepodobnosť, že osoby používajúce dvere prídu do kontaktu s hrncami na varnej doske.**

## Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvere, aby sa zabránilo prehriatiu

### Tento spotrebič nesmie byť namontovaný na plošine.

Sporák je navrhnutý tak, aby sa zmestil medzi kuchynské skrinky vzdialené od seba 600 mm. Priestor na oboch stranách musí byť dostatočný len na to, aby umožnil vytiahnutie sporáka na účely servisu. Zasadnený môže byť so skrinkami na jednej alebo oboch stranách a takisto do rohu. Dá sa použiť aj voľne stojaci.

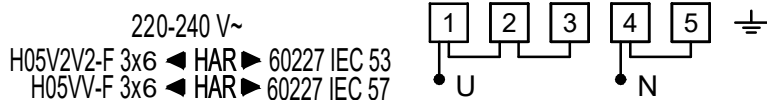
Susediace bočné steny, ktoré vyčnievajú nad úroveň sporáka, musia byť najmenej 150 mm od sporáka a mali by byť chránené tepelne odolným materiálom. Akýkoľvek previsnutý povrch alebo digestor by nemal byť bližšie ako 650 mm.

- Sporák môže byť umiestnený v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo v obývacej izbe, ale nie v kúpeľni alebo sprchovacej miestnosti.
- Digestory musia byť nainštalované v súlade s požiadavkami uvedenými v príručke k digestoru.
- Stena, ktorá je v kontakte so zadnou časťou sporáka musí byť z ohňovzdorného materiálu.
- Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá musí byť pripevnená k háku pevne namontovanému do steny za spotrebičom.

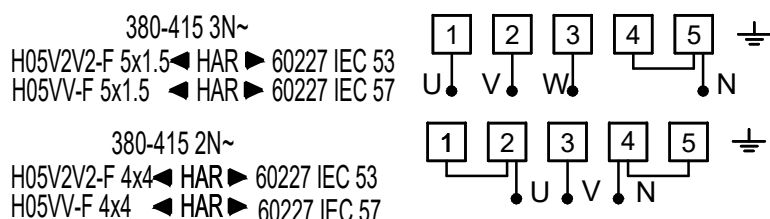
## Zapojenie do elektrickej siete

Rúry s trojpólovým napájacím káblom sú navrhnuté tak, aby pracovali so striedavým prúdom pri frekvencii a napätí napájania uvedenom na štítku s údajmi (v spodnej časti prístrojovej dosky rúry). Uzemňovací vodič kábla je žltozelený.

Základné pripojenie k zdroju napájania



Alternatívne možnosti napájania

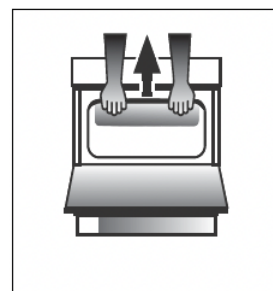


## Pripojenie napájacieho kábla do siete

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik

Pred premiestnením sporáka skontrolujte, či je chladný, a vypnite ho na radiacej jednotke sporáka. Pohyb vášho sporáka sa najjednoduchšie dosiahne zdvihnutím prednej časti nasledovne:

Premiestnenie sporáka



obr. A

Otvorte dverka grilu dostatočne na to, aby ste mohli pohodlne uchopiť spodnú prednú hranu vrchu rúry, čím sa vyhnete akýmkoľvek prvkom grilu. (OBR. A)

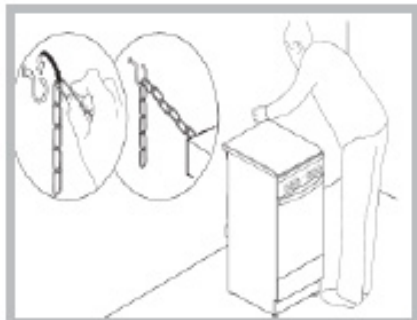
Pri premiestňovaní sporáka dávajte pozor, pretože je ťažký. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu podlahovej krytiny.

Kvalifikovaný technik by si mal prečítať nasledujúce pokyny, aby sa ubezpečil, že spotrebič je nainštalovaný, regulovaný a technicky servisovaný správne v súlade s platnými predpismi.

**UPOZORNENIA: SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.**

Sporák musí byť pripojený k elektrickej sieti pomocou vypínacieho (dvojpolového) výstupu so správnou poistkou s kapacitou zodpovedajúcou kapacite zobrazenej na výkonovom štítku sporáka. Všetka elektroinštalácia od spotrebiteľskej jednotky po sporák cez spínací dvojpolový vývod sporáka musí byť schváleného typu a hodnotou prúdu, ako je uvedené vyššie. Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby nikdy v žiadnom bode nedosiahol teplotu o 50 °C vyššiu ako teplota miestnosti. Kábel musí byť vedený smerom od zadných vetracích otvorov.

**Bezpečnostná reťaz**



Aby sa zabránilo náhodnému prevráteniu spotrebiča, napríklad dieťaťom, ktoré vyliezlo na dvierka rúry, **MUSÍ** byť nainštalovaná priložená bezpečnostná reťaz!

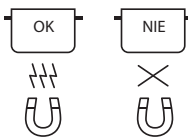
Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa upevňuje pomocou skrutky (nedodáva sa so sporákom) na stenu za spotrebičom v rovnakej výške, v akej je reťaz pripevnená k spotrebiču.

Zvoľte skrutku a skrutkovú kotvu podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, mala by sa použiť podložka. Betónová stena vyžaduje skrutku s priemerom minimálne 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáka a k stene, ako je znázornené na obrázku, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou zeme.

## PRÍSLUŠENSTVO

### PANVICE A HRNCE



Používajte iba hrnce a panvice vyrobené z feromagnetického materiálu, ktoré sú vhodné na používanie na indukčných varných doskách:

- smaltovaná oceľ
- liatina
- špeciálne hrnce a panvice z nehrdzavejúcej ocele vhodné na varenie na indukčnej doske

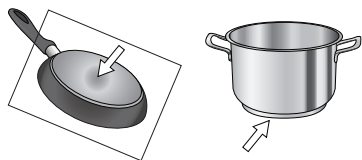
Ak chcete zistiť, či sú hrniec alebo panvica vhodné, hľadajte symbol (zvyčajne vyrazený na dne). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

Kvalita a štruktúra dna hrnca môže zmeniť výsledok varenia. Niektoré údaje o priemere dna nezodpovedajú skutočnému priemeru feromagnetického povrchu.

Niektoré hrnce a panvice majú z feromagnetického materiálu iba časť dna a ich časti sú z iného materiálu, ktorý nie je vhodný na indukčné varenie. Tieto plochy sa môžu zohrievať pri rôznych úrovniach alebo pri nižších teplotách. V určitých prípadoch, keď je dno vyrobené prevažne z neferomagnetických materiálov, varná doska nemusí hrniec rozoznať, a preto sa varná zóna nezapne.



Na zabezpečenie optimálnej účinnosti vždy používajte hrnce a panvice s rovným dnom, na ktorom sa teplo rozloží rovnomerne. Ak dno nie je rovné, ovplyvní to výkon a tepelnú vodivosť.



## PRVÉ POUŽITIE

### SPRÁVA NAPÁJANIA

V čase kúpy je varná doska nastavená na maximálne možné napájanie. Upravte nastavenie podľa limitov elektrickej sústavy vo vašej domácnosti, ako je opísané v nasledujúcom odseku.

**POZNÁMKA:** V závislosti od výkonu zvoleného pre varnú dosku niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón (napr. uvedenie do varu alebo rýchle ohrievanie) môžu byť automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu.

#### Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti môžete do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.

Aspoň na 3 sekundy stlačte tlačidlo „+“. Na displeji sa zobrazí „PL“.

Potvrďte stlačením .

Použite tlačidlá „+“ a „-“ na voľbu želanej úrovne výkonu.

Zobrazené úrovne výkonu sú: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*).

Potvrďte stlačením .

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania.

Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Ak sa počas nastavovania vyskytne chyba, zobrazí sa symbol „EE“ a ozve sa pípnutie. V takom prípade operáciu zopakujte.

Ak chyba pretrváva, zavolajte popredajný servis.

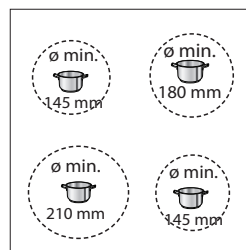
### Prázdne hrnce alebo hrnce s tenkým dnom

Na varnú dosku nekladte prázdne hrnce alebo panvice, keď je zapnutá. Varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom, ktorý nepretržite monitoruje teplotu, pričom aktivuje funkciu automatického vypnutia, keď zistí vysokú teplotu. Pri použití prázdnych hrncov alebo panvic s tenkým dnom môže teplota stúpnuť veľmi rýchlo a funkcia automatického vypnutia sa nemusí spustiť okamžite a poškodí sa panvica alebo povrch varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú. Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

### Minimálny priemer hrnca/panvice pre rôzne varné plochy

Ak chcete zabezpečiť, aby varná doska fungovala správne, používajte hrnce s vhodným minimálnym priemerom (podľa nákresu ďalej). Používajte vždy varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá minimálnemu priemeru dna hrnca.

Hrniec položte tak, aby bol na používanej varnej zóne dobre vycentrovaný. Odporúča sa nepoužívať hrnce, ktoré siahajú za obvod používanej varnej zóny.




### ADAPTÉR NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

S týmto príslušenstvom môžete používať hrnce a panvice, ktoré nie sú vhodné na indukčné varné dosky. Treba však brať do úvahy, že jeho použitie ovplyvňuje účinnosť, a následne aj čas potrebný na zohriatie jedla. Mal by sa používať obmedzene, pretože teploty dosiahnuté na jeho povrchu značne závisia od použitého hrnca/panvice, od toho, či je rovný, a od typu pripravovaného jedla. Ak použijete hrniec alebo panvicu, ktoré majú menší priemer ako kotúč adaptéra, môže vzniknúť teplo, ktoré sa neprenáša na hrniec alebo panvicu, a spôsobí očernenie varnej dosky i kotúča. Prispôbte priemer hrncov/panvic a varnej dosky priemeru adaptéra.

### ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

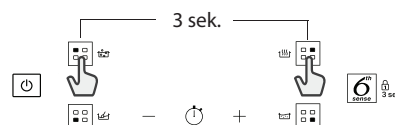
Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Dosku pripojte na elektrické napájanie;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- Do 60 sekúnd stlačte tlačidlá „+“ a  zároveň aspoň na 5 sekúnd.

### DEMO REŽIM (zohrievanie deaktivované, pozri časť „Riešenie problémov“)

Zapnutie a vypnutie režimu demo:

- Dosku pripojte na elektrické napájanie;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- Do 60 sekúnd stlačte gombíky voľby varnej zóny vľavo hore a vpravo hore zároveň aspoň na 3 sekundy (ako je zobrazené ďalej);
- Na displeji sa zobrazí „DE“.



(\*) - Maximálny dodaný výkon bude 6,0 kW podľa špecifikácií výrobcu .



## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

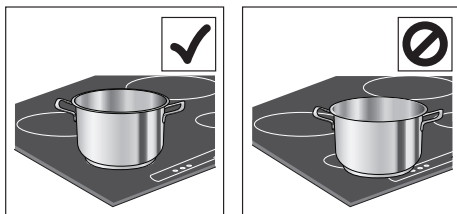
Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla napájania na cca 1 sekundu. Varnú dosku vypnete opätovným stlačením toho istého tlačidla a všetky varné zóny sa deaktivujú.

### UMIESTNENIE

Lokalizujte požadovanú varnú zónu podľa symbolov polohy. Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

To zabráni nadmernému prehriatiu klávesnice. Pri grilovaní alebo vysmazaní podľa možnosti používajte zadné varné zóny.



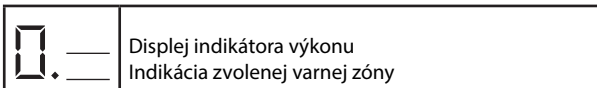
### AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVOVANIE ÚROVNÍ VÝKONU

#### Aktivovanie varných zón:

Vyberte predvolenú varnú zónu stlačením príslušného tlačidla výberu varnej zóny. Na displeji sa zobrazí úroveň „0“.

Každá varná zóna má rôzne úrovne výkonu, ktoré možno nastaviť pomocou tlačidiel „+/-“ od minimálnej 1 po maximálnu 9.

Niektoré varné zóny majú funkciu rýchleho zohriatia (Booster) zobrazenú na displeji písmenom „P“.



### Deaktivovanie varných zón:

Vyberte varnú zónu, ktorá sa má vypnúť, stlačením príslušného tlačidla výberu zóny (na displeji sa rozsvieti bodka vpravo dolu od ukazovateľa úrovne výkonu). Na nastavenie úrovne „0“ stlačte „-“.

Pre okamžité vypnutie stlačte, a podržte tlačidlo voľby varnej zóny 3 sekundy. Varná zóna je deaktivovaná a na displeji sa zobrazí kontrolka zvyškového tepla „H“.



### ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Pre uzamknutie nastavenia, aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu, stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo detskej zámky. Pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládací panel je uzamknutý okrem funkcie vypnutia (⏻). Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.



### ČASOMER

Časovač umožňuje nastavenie času prípravy jedla pre všetky zóny.

#### Aktivovanie časomeru:

Vyberte a aktivujte varnú zónu, pre ktorú chcete nastaviť časovač. Stlačte tlačidlo s ikonkou hodín a nastavte želaný čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“.

Pre používanú zónu sa rozsvieti LED časovača.

Niekoľko sekúnd po poslednom dotyku časovač začne odpočítavanie a bodka na displeji, ktorá ukazuje, že sekundy plynú, bude blikať. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne automaticky. Po výbere zóny a ikonky hodín možno čas kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov.

Časovač vždy zobrazuje čas nastavený pre zvolenú plochu alebo najkratší zostávajúci čas.

Keď je aktívnych viac časovačov, blikajúca LED ukazuje zónu, pre ktorú na displeji vidieť čas.

Ak chcete časovač nastaviť pre inú zónu, zopakujte vyššie uvedené kroky.

#### Deaktivovanie časomeru:

Vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete vypnúť časovač. Stlačte tlačidlo s ikonkou hodín (🕒) na 3 sekundy. Prípadne stlačte tlačidlo s ikonkou hodín a potom stlačte a podržte tlačidlo „-“, kým sa na displeji nezobrazí 0:0.

## UKAZOVATELE



### ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

Ak sa na displeji zobrazuje „H“, znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvieti, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec.

Keď varná zóna vychladne, „H“ zmizne.



### HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa zjaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

## ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať.

Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.


## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

STUPEŇ VÝKONU		TYP VARENIA	POUŽITIE ÚROVNE (s uvedením skúseností a zvykov pri varení)
Maximálny výkon	P	Rýchly ohrev	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla až na rýchle zovretie vody alebo rýchlo sa zohrievajúcich varených tekutín.
	8 – 9	Vysmážanie – var	Ideálny na zapekanie do hneda, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených potravín, rýchle privedenie do varu.
Vysoký výkon	7 – 8	Zapečenie do hneda – restovanie – privedenie do varu – grilovanie	Ideálny na restovanie, udržiavanie prudkého varu, varenie a grilovanie (na krátky čas 5 – 10 minút).
	6 – 7	Zapečenie do hneda – varenie – dusenie – restovanie – grilovanie	Ideálny na restovanie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na stredný čas 10 – 20 minút), predhrievanie príslušenstva.
Stredný výkon	4 – 5	Varenie – dusenie – restovanie – grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (na dlhý čas prípravy). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou.
	3 – 4	Varenie – mierne varenie – zahusťovanie – zahusťovanie do krémova	Ideálny pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečeň, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko), cestoviny s mliekom.
	2 – 3		Ideálne na dlhé varenie (menej ako jedného litra objemu: (ryža, omáčky, pečeň, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).
Nízky výkon	1 – 2	Roztápanie – rozmrazovanie – udržiavanie jedla teplého – zahusťovanie do krémova	Ideálny na zmäkčenie masla, jemné roztápanie čokolády, roztápanie malých produktov a udržiavanie teploty práve dovareného jedla (napr. omáčok, polievok, minestrone).
	1		Ideálny na udržiavanie teploty práve uvareného jedla, varenie krémového rizota a udržiavanie teplých servírovacích tanierov (s príslušenstvom vhodným na indukčné varné dosky).
Nulový výkon	0	Odkladacia plocha	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (možné zvyškové jedlo po skončení varenia vyznačené „H“).

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nebol vypnutý prívod elektriny.
- Ak varnú dosku nemôžete po použití vypnúť, odpojte ju od elektrického napájania.
- Ak sa na displeji zobrazia alfanumerické kódy, keď je varná doska zapnutá, pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu funkcie zablokovania ovládacieho panelu.

KÓD NA DISPLEJI	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F0E1	Je zistená varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou činnosťou.	Varná nádoba nie je dobre umiestnená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami.	Pre odstránenie kódu F0E1 a obnovenie funkčnosti varnej zóny dva razy stlačte tlačidlo Zap./Vyp. Potom sa pokúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú varnú nádobu.
F0E7	Chybné pripojenie napájacieho kábla.	Napájanie nie je pripojené presne tak, ako je uvedené v odseku ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.	Upravte pripojenie napájania podľa odseku ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútorňa teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.		
d E [keď je varná doska vypnutá]	Varná doska nezapína zohrievanie. Funkcie sa nespúšťajú.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Postupujte podľa pokynov v odseku REŽIM DEMO.
napr.  → -	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek Riadenie výkonu.
napr. P → 5 [Úroveň výkonu je nižšia ako požadovaná.]	Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek Riadenie výkonu.

# PRVÉ POUŽITIE RÚRY KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

! Pri prvom použití spotrebiča zohrievajte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami na jej maximálnu teplotu aspoň pol hodiny. zabezpečte, aby bola miestnosť dobre vyvetraná pred vypnutím rúry a otvorením dvierok. Zo spotrebiča môžu vychádzať trochu nepríjemné pachy spôsobené spaľovaním ochranných látok použitých vo výrobnom procese.

## Používanie rúry

1. Zvoľte želaný režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo želanú teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU. Zoznam s podrobnosťami režimov prípravy jedál a navrhované teploty možno nájsť v príslušnej tabuľke ( pozri TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL).

Počas pečenia je vždy možné:

- Zmeniť režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
- Zmeniť teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU.
- Nastavte celkový čas prípravy jedla a koniec prípravy jedla.
- Zastavte prípravu jedla otočením VOLIACEHO gombíka do polohy „0“.

! Nikdy nekladte predmety na dno rúry, aby sa nepoškodil emailový povrch.

! Nádoby na pečenie vždy umiestnite na priloženú mriežku (-y).

## SVETLO KONTROLKY TERMOSTATU

Keď svieti, rúra vytvára teplo. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne zvolenú teplotu. V tomto bode sa svetlo striedavo zapína a vypína, čo znamená, že termostat pracuje a udržiava teplotu na stálej úrovni.

## OSVETLENIE RÚRY

Zapína sa otočením VOLIACEHO gombíka do inej polohy než „0“. Zostáva svietiť, pokiaľ rúra pracuje. Ak gombíkom zvolíte , osvetlenie sa zapne bez aktivácie výhrevných článkov.











## Para +

Funkcie zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvoľte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla.

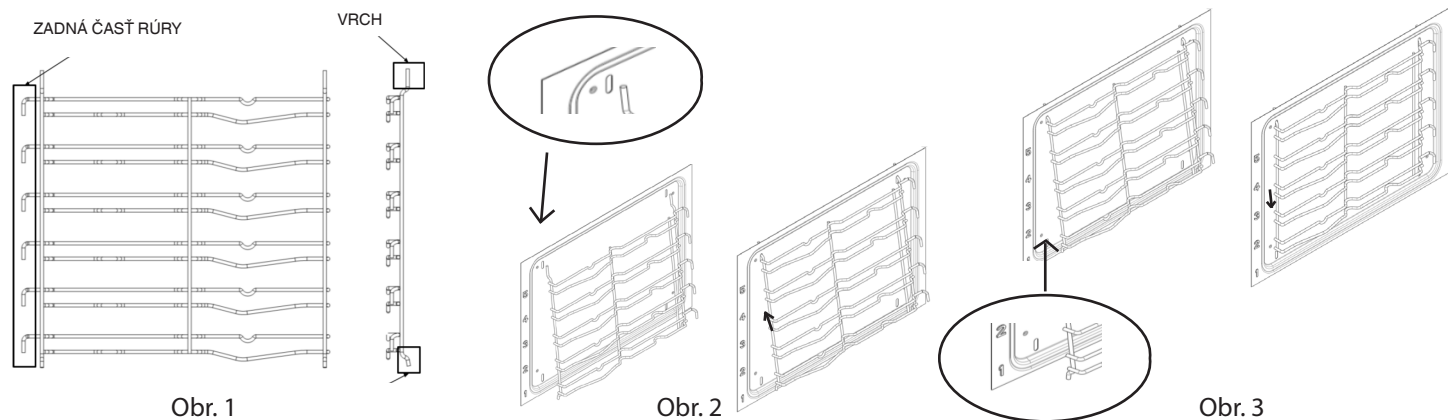
Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

	<b>ĽAHKÉ/RÝCHLE PREDHRIEVANIE</b> Na zapnutie osvetlenia rúry. Na rýchle predhriatie rúry.
	<b>KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA</b> Na prípravu akéhokoľvek jedla iba na jednej úrovni.
	<b>TRADIČNÉ PEČENIE</b> Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie. Táto funkcia vám umožňuje pripraviť rôzne jedlá (ako ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach zároveň.
	<b>GRILOVANIE</b> Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekánie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.
	<b>TURBOGRILOVANIE</b> Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.
	<b>SPODNÝ OHREV</b> Túto funkciu možno použiť na dopečenie plnených koláčov alebo na zahustenie polievok. Používajte túto funkciu na posledných 10 – 15 minút prípravy jedla.
	<b>ROZMRAZOVANIE</b> Na zrýchlenie rozmrazenia potravín.
	<b>SPODNÝ OHREV+VENTILÁTOR</b> Pre dokončenie varenia potravín s veľmi tekutou konzistenciou a na získanie chrumkavého, vypečeného spodku. Užitočný aj na zahusťovanie omáčok. Vložte jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhrievať.
	<b>VARENIE V PARE</b> Funkcie zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvoľte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.
	<b>VHÁŇANÝ VZDUCH</b> Na prípravu rôznych jedál na viacerých úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu rôznych jedál bez toho, aby jedno od druhého nasiakli pachmi.

## MONTÁŽ BOČNÝCH MRIEŽOK



Váš nový sporák sa dodáva s 2 chrómovanými držiakmi políc zabalenými v rúre s policami.

Všimnite si, že horné tyče sú dlhšie ako spodné a háčiky sú v zadnej časti rúry. Pozri obr. 1.

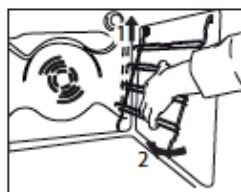
Vrch držiaka police sa zapojí do otvorov v bočnej stene rúry, ako je na obr. 2.

Keď je zapojený vrch, potom vtlačte spodné tyče do spodných štrbín v bočných stenách rúry. Teraz trochu spustite držiaky políc a zapojte. Pozri obr. 3

## MONTÁŽ VÝSUVNÝCH DRŽIAKOV (AK SÚ K DISPOZÍCII)

Čiastočné a úplné vysunutie výsuvných držiakov umožňuje manipulovať s roštami a plechmi.

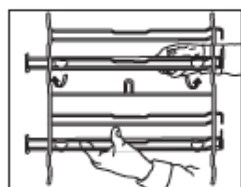
1. Odstráňte bočné držiakové mriežky (obr. 1)
2. Odstráňte z vysúvacích držiakov plastové chrániče (obr. 2).
3. Zaveste vrchnú časť držiakov na vodiace mriežky. Presvedčte sa, či sa teleskopické bežce môžu voľne posunúť do prednej časti rúry. Potom pevne pritlačte spodnú časť vysúvacích držiakov k vodiacej mriežke, až kým nezapadnú na miesto. (Obr. 3).
4. Znovu nasadte bočné vodiace mriežky do priestoru rúry (obr. 4).
5. Položte príslušenstvo na držiak (obr. 5, 6).



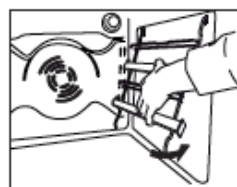
Obr. 1



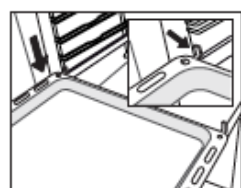
Obr. 2



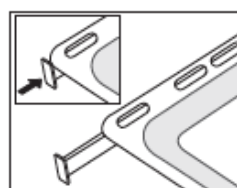
Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

## PRÍSLUŠENSTVO

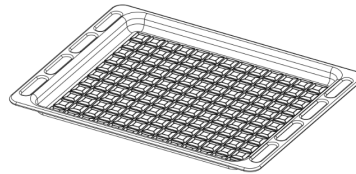
### MRIEŽKA



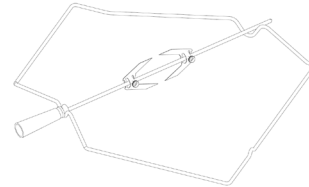
### HLBOKÝ PLECH



### PLECH NA PEČENIE



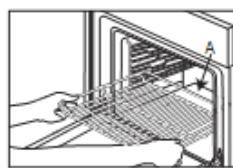
### SÚPRAVA OTOČNÉHO RAŽŇA



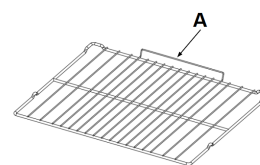
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

## VLOŽENIE ROŠTOV A ĎALŠIEHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Vložte rošt vodorovne so zvýšenou časťou „A“ nahor (obr. 1A, obr. 1B)



Obr. 1A



Obr. 1B





























































2. Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúvajú rovnako ako rošt (obr. 2).



Obr. 2



Tabuľka uvádza, ktoré funkcie, príslušenstvo a úroveň sú najlepšie na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženie do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teplota a čas prípravy jedla sú približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostrujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predlží.

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV.	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (Min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170	30 – 50	L-2  
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	40 – 60	L-3  
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	160	40 – 70	L-5 L-2  
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	160 – 180	40 – 60	L-2  
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 170	40 – 70	L-4 L-2  
Sušienky / linecké cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	140	30 – 60	L-3  
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140	30 – 60	L-5 L-3  
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140 – 150	40 – 50	L-6 L-4 L-2  
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140	50 – 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Malé torty / Mafin	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	160 – 180	20 – 50	L-4  
Malé torty / Mafin	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	30 – 40	L-5 L-2  
Malé torty / Mafin	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	30 – 50	L-6 L-4 L-2  
Odpalované cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170 – 200	20 – 50	L-3  
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-4  
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-2  
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-6 L-4 L-2  
Snehové pusinky	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-3  
Snehové pusinky	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-4 L-2  
Snehové pusinky	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / chlieb / focaccia	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	190 – 250	15 – 50	L-2  
Pizza / chlieb / focaccia	KONVEKČNÉ PEČENIE	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-4  
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-1  
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)	KONVEKČNÉ PEČENIE	ÁNO	170 – 180	30 – 60	L-3  
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	50 – 60	L-5 L-2  
Slané a sladké odpalované cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170 – 190	15 – 40	L-3  
Slané a sladké odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	180 – 210	15 – 40	L-4  
Slané a sladké odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	180 – 210	15 – 40	L-2  
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	180 – 200	30 – 65	L-3  

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV.	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (Min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie/Tefacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg	TURBOGRILOVANIE	-	190 – MAX	40 – 90	L-3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	50 – 100	L-3
Morka / Hus 3 kg	TURBOGRILOVANIE	-	160 – MAX	130 – 170	L-3
Rybie filé / filety	GRILOVANIE	-	230 – MAX	10 – 30	L-4
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	30 – 60	L-3
Gratinovaná zelenina	GRILOVANIE	-	230 – MAX	10 – 30	L-4
Hrianka	GRILOVANIE	5'	MAX	1 – 2	L-5
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery	GRILOVANIE	-	230 – MAX	15 – 30	L-5
Pečené zemiaky	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	30 – 60	L-3
Jahňacie stehno / Koleno	TURBOGRILOVANIE	-	200 – MAX	50 – 100	L-3
Kompletné jedlo (Cook3): Ovocná tortička Lasagne Pečené	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	180 – 190	40 – 100	L-6
					L-4
Kompletné jedlo (Cook4): Ovocná tortička Lasagne Kusy mäsa Opekaná zelenina	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	180 – 190	40 – 100	L-2
					L-6
					L-4
					L-3
					L-1

RECEPT	FUNKCIA	VODA (g)	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	Varenie v pare	100	170 – 180	30 – 60	L-2
Malé torty / Mafin	Varenie v pare	100	160 – 170	30 – 55	L-3
Focaccia	Varenie v pare	150	200 – 220	20 – 40	L-3
Rožky	Varenie v pare	100	210	25 – 40	L-3
Bochník chleba	Varenie v pare	150	170 – 180	70 – 100	L-3
Pečené hovädzie mäso	Varenie v pare	200	200	35 – 60	L-3
Rozbif 2 kg	Varenie v pare	250	200	40 – 70	L-3
Jahňacie pečené	Varenie v pare	200	180 – 200	65 – 75	L-3
Jahňacie/Tefacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg	Varenie v pare	200	200	60 – 90	L-3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	Varenie v pare	200	200 – 220	50 – 70	L-3
Rybie filé / filety	Varenie v pare	150	180	15 – 35	L-3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	Varenie v pare	150	180 – 200	25 – 40	L-3
Pečené zemiaky	Varenie v pare	200	200 – 220	50 – 70	L-3
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	Varenie v pare	250	200	50 – 80	L-3



PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

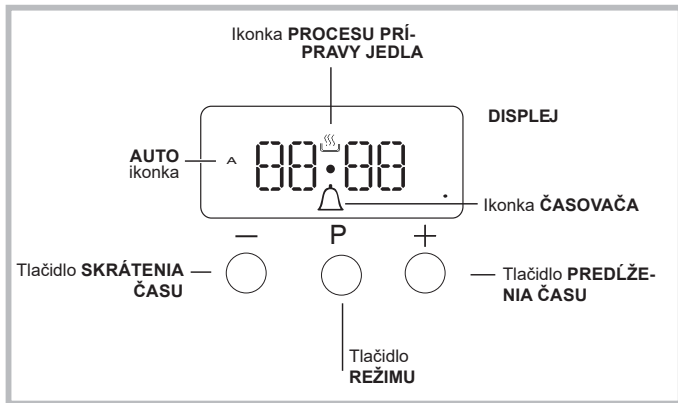
Nádoba na pečenie alebo  
tortová forma na rošte

Plech na pečenie/  
Odkvapávací nádob  
alebo nádoba na pečenie  
na rošte

Nádoba na  
odkvapávanie/plech  
na pečenie

Nádoba na  
odkvapávanie/plech na  
pečenie s 200 ml vody

# HODINY / ČINNOSŤ ČASOVAČA



## Nastavenie času

Hodiny možno nastaviť, keď je rúra vypnutá alebo keď je zapnutá, ak predtým nebol naprogramovaný čas cyklu prípravy jedla.

Po odpojení spotrebiča od siete alebo po výpadku prúdu začnú na displeji blikať číslice 00:00.

1. Stlačte zároveň tlačidlá „+“ a „-“.

Potom blíkajú dvojčíslice medzi hodinami a minútami.



2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

## Zmena frekvencie bzučiaka

Frekvenciu signálu bzučiaka možno zmeniť opakovaným dotykom „-“.

## Nastavenie časovača

Táto funkcia nepreruší prípravu jedla a nemá vplyv na rúru; používa sa na aktivovanie bzučiaka, keď uplynie nastavený čas.

1. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , až na displeji začne blikať ikonka  a tri cifry.

2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte želaný čas; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.


3. Počkajte 5 sekúnd. Ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa zobrazí odpočítavý čas.

Po uplynutí tohto času sa zapne bzučiak.




## Programovanie prípravy jedla

Pred programovaním je potrebné vybrať režim prípravy jedla.

## Programovanie trvania prípravy jedla


1. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , až na displeji začne blikať ikonka A a písmená DUR.
2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte želané trvanie; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd, potom bude na displeji vidieť ikonku A.
4. Po uplynutí nastaveného času, keď rúra prestane piecť, sa ozve bzučiak. Bzučiak zastavíte stlačením akéhokoľvek tlačidla.
  - Napríklad: je 9:00 a je naprogramovaný čas 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

## Nastavenie času skončenia pre režim prípravy jedla

1. Pri nastavení trvania postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené ďalej.
2. Stlačte tlačidlo , kým na displeji nezačne blikať slovo END.
3. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas ukončenia prípravy jedla; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
4. Počkajte 5 sekúnd alebo znova stlačte tlačidlo . Keď sa začne proces prípravy jedla, na displeji vidieť symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučiak. Zastavíte ho stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Programovanie bolo nastavené, keď svieti ikonka A.
  - Napríklad: Je 9:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánované ako čas ukončenia. Program sa automaticky spustí o 11:30.

## Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí ikonka zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť a číslice na displeji blikajú.
- Stláčajte tlačidlo „-“, až sa na displeji zobrazí 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá „+“ a „-“; zrušia sa tým všetky predtým zvolené nastavenia, vrátane nastavení časovača.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**VYPNITE HLAVNÝ VYPÍNAČ A DBAJTE, ABY BOL SPORÁK PRED ČISTENÍM STUDENÝ. PRED OPĀTOVNÝM ZAPNUTÍM MUSIA BYŤ VŠETKY OVLÁDAČE V POLOHE VYPNUTÉ.**

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.**

**Potrebné činnosti vykonávajte, keď je rúra studená.**

**Odpojte spotrebič od napájania.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

### ČISTENIE KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY

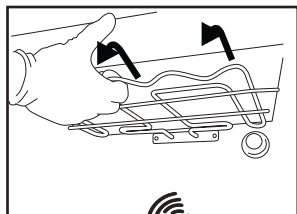
- Nepoužívajte drsné špongie ani drôtenky, mohli by poškodiť sklo.
- Po každom použití varnú dosku očistite (keď vychladne), aby ste odstránili usadeniny a škrvny od zvyškov jedla.
- Povrch, ktorý sa neudržiava dostatočne čistý, môže znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panelu.
- Škrabku použite, iba ak sú zvyšky na varnej doske prilepené. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškrabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varnú dosku poškodiť a treba ich ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok môžu sklenený povrch poškrabať.
- Použite mäkkú handričku, savú kuchynskú papierovú utierku alebo špeciálny čistič varných dosiek (postupujte podľa pokynov výrobcu).
- Vyliate tekutiny na varnej doske môžu spôsobiť pohyb alebo vibrácie hrncov.
- Po vyčistení varnú dosku dôkladne utrite.

### VONKAJŠIE POVRCHY

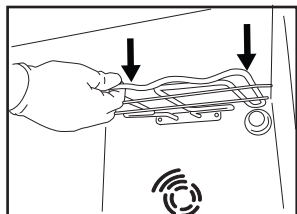
- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak sú veľmi špinavé, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Utrite ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte leptavé alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna. Nepoužívajte produkty na báze alkoholu ako napríklad denaturovaný lieh.

### POSUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU

1. Vyberte bočné vodiace mriežky na príslušenstvo.
2. Vytiahnite ohrevný článok okúsok von (*obr. 1*) a spustite ho (*obr. 2*).
3. Aby ste ohrievacie teleso namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



Obr. 1



Obr. 2

### VNÚTORNÉ POVRCHY

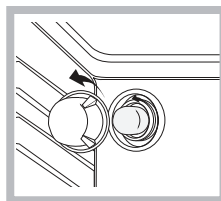
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škrvny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

### PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

### VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt osvetlenia, vymeňte žiarovku a kryt naskrutkujte na miesto.



1. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.  
Poznámka: Použite žiarovku 40 W/230 V typ G9

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.  
- Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

### KATALYTICKÉ ČISTENIE

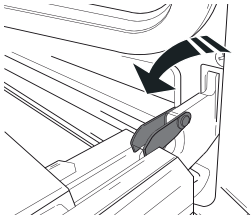
Panely sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý dokáže absorbovať tuk uvoľnený z jedla pri príprave. Tento smalt je dosť silný, takže rôzne príslušenstvo (mriežky, odkvapkávacie nádoby apod.) sa môžu po ňom posúvať bez poškodenia. Na povrchoch sa môžu objaviť biele stopy; nie je to dôvod na znepokojenie.

Napriek tomu by ste sa mali vyhýbať nasledovnému:

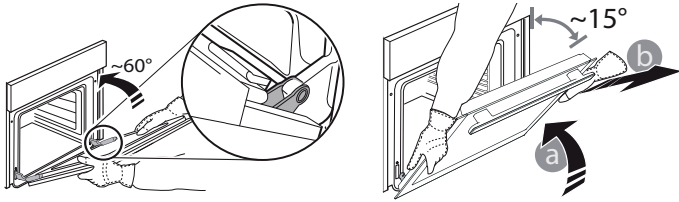
- poškrabaniu smaltu ostrými predmetmi (napríklad nožom);
- používaniu čistiacich prostriedkov alebo abrazívnych materiálov

## VYBRATIE A VLOŽENIE SKLA NA DVIERKACH RÚRY

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

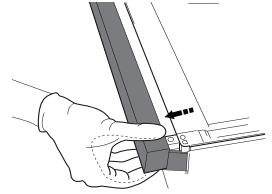
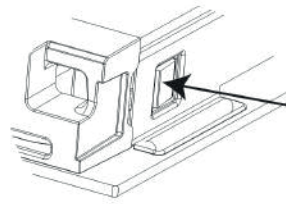
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

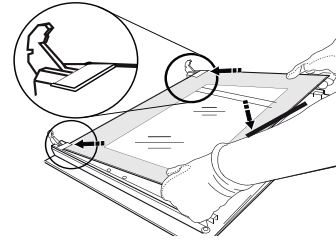
## CLICK TO CLEAN – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Keď znova montujete vnútorné sklo dvierok, vložte sklenený panel správne, aby text napísaný na paneli nebol obrátený a dal sa ľahko čítať.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

### Čo robiť, ak...

### Možné príčiny

### Riešenia

Rúra nefunguje.

Výpadok prúdu.  
Odpojenie od elektrickej siete

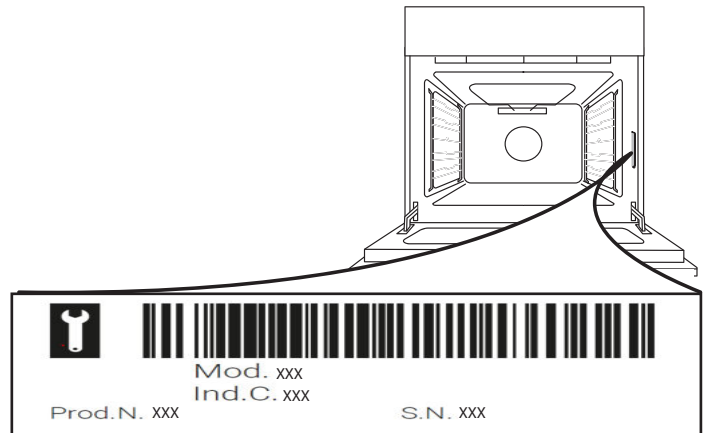
Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.

## POPREDAJNÝ SERVIS

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach.

Buďte pripravení poskytnúť:

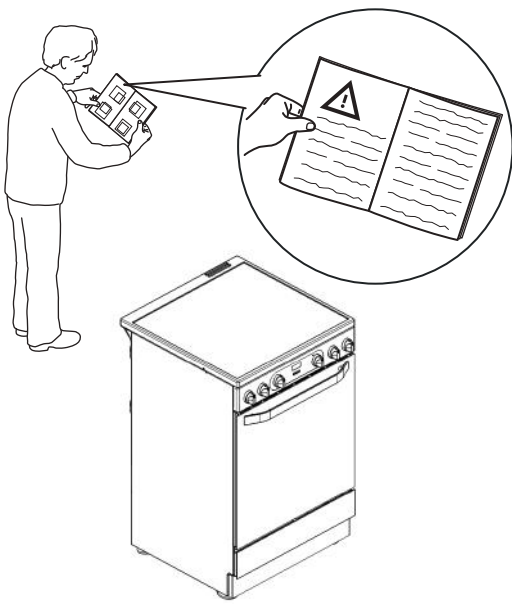
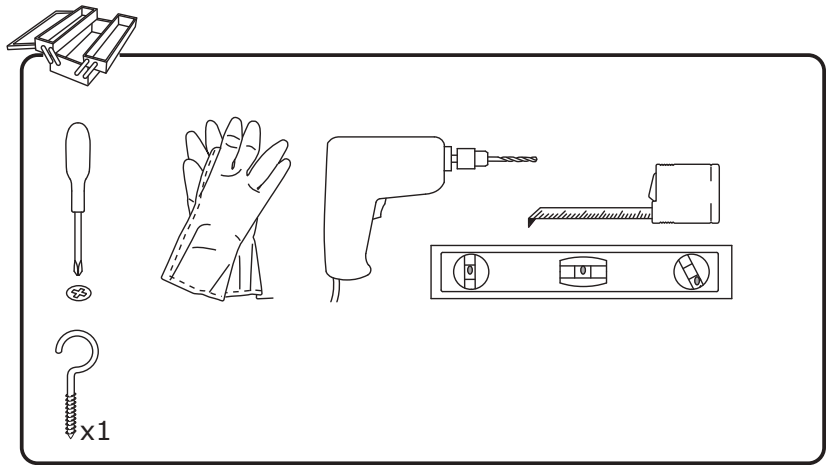
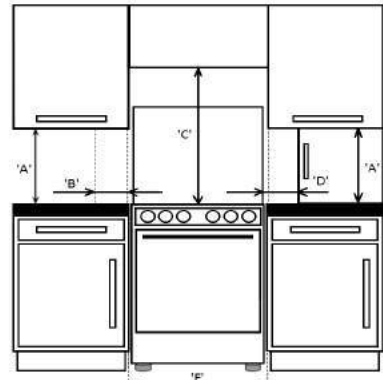
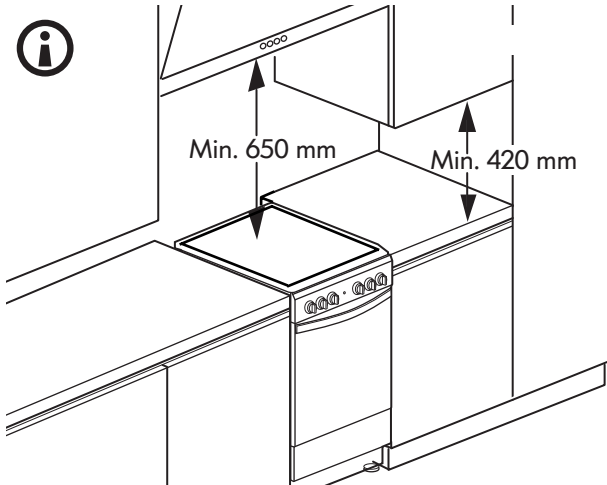
- stručný opis problému;
- presný typ modelu vášho spotrebiča;
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku výrobku, ktorý nájdete na vnútornom okraji, keď sú dvierka rúry otvorené);
- vašu úplnú adresu;
- kontaktné telefónne číslo.



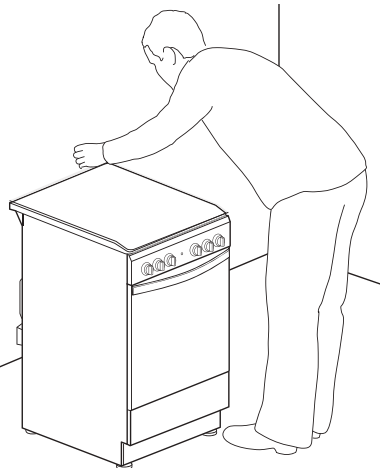
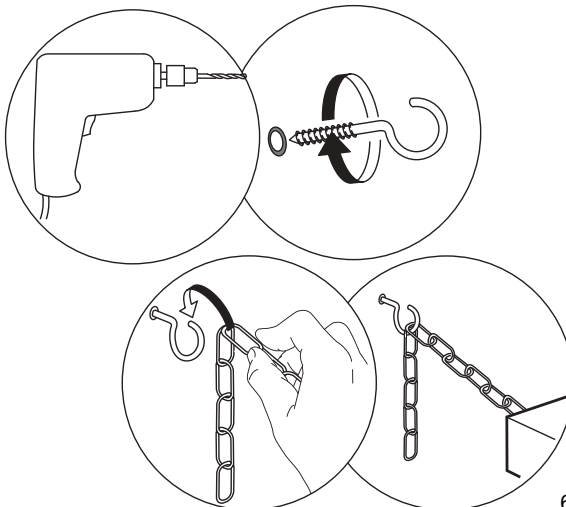
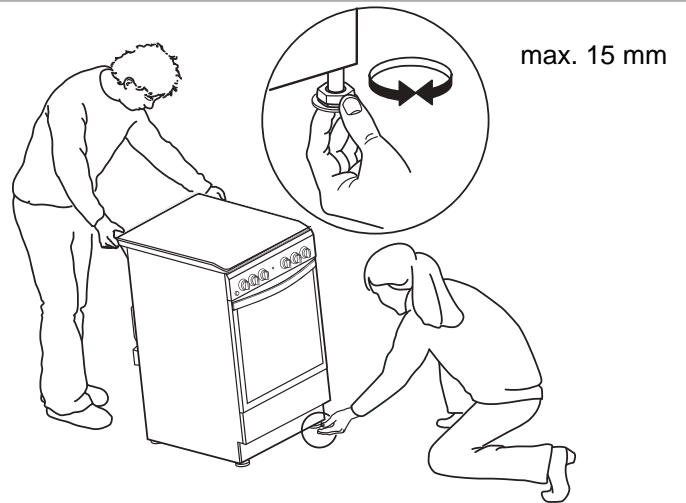
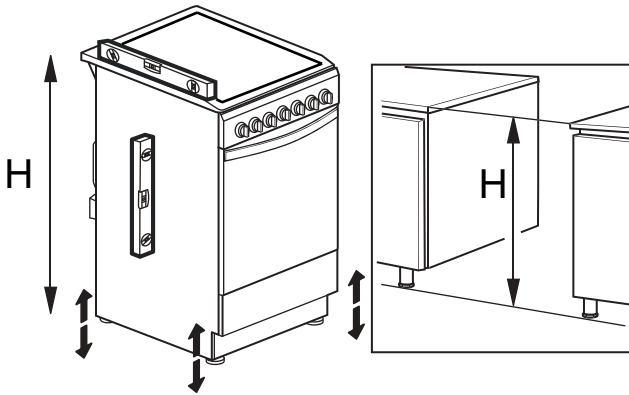
Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.



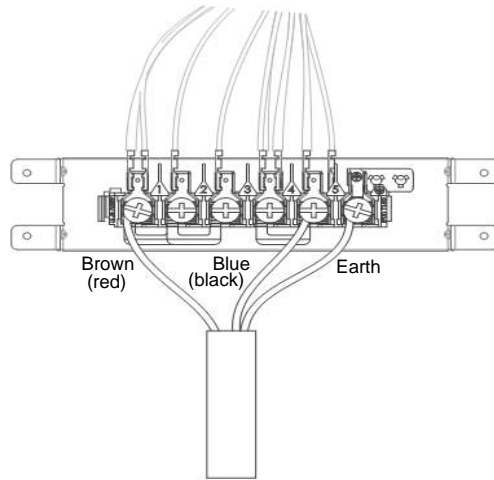
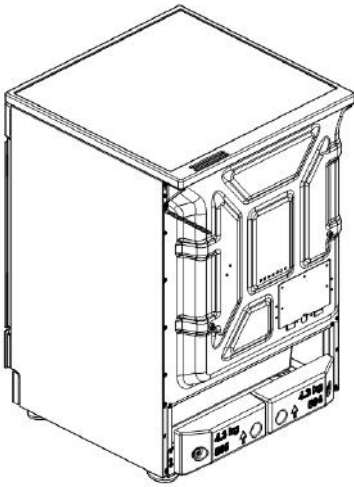
**1****2****3**

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

**4**



5



380-415 3N~  
H05V2V2-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

1 2 3 4 5 ⏏  
U V W N

380-415 2N~  
H05V2V2-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

1 2 3 4 5 ⏏  
U V N

220-240 V~  
H05V2V2-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

1 2 3 4 5 ⏏  
U N

6

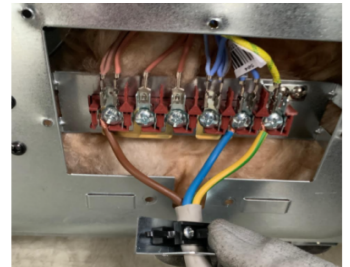
6.1



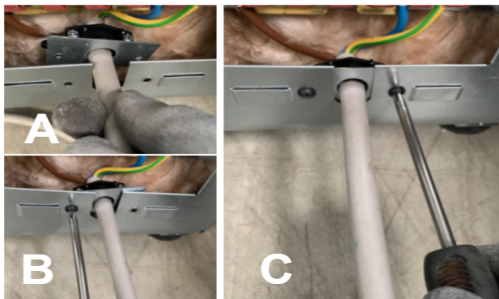
6.2



6.3



6.4



6.5



7

