



## Viryklė

Vartotojo vadovas

## Krāsns

Lietošanas rokasgrāmata



I5V8PMW

485302570\_2/ LT/ LV/ R.AE/ 23.02.26 20:24  
7786988611

## Sveiki!

---

Gerb. kliente,

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

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

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

### Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

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

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Turinys

<b>1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....</b>	<b>4</b>	<b>8 Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....</b>	<b>24</b>
1.1 Paskirtis .....	4	8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje.....	24
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga .....	4	8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas .....	25
1.3 Elektros sauga .....	5	8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena .....	26
1.4 Transportavimo sauga.....	7	8.1.3 Grilis .....	28
1.5 Montavimo Sauga .....	7	8.1.4 Bandomieji maisto produktai ....	28
1.6 Naudojimo Sauga.....	8	<b>9 Prižiūra ir valymas .....</b>	<b>29</b>
1.7 Temperatūros įspėjimai .....	9	9.1 Bendroji valymo informacija .....	29
1.8 Priedų Naudojimas.....	9	9.2 Valymo Priedai.....	30
1.9 Gaminimo Sauga.....	10	9.3 Kaitlentės valymas .....	30
1.10 Prižiūros ir Valymo Sauga.....	11	9.4 Valdymo Skydo Valymas .....	30
<b>2 Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>	<b>12</b>	9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas.....	30
2.1 Atliekų direktyva .....	12	9.6 Paprastas valymas garais .....	31
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	12	9.7 Orkaitės Durelių Valymas.....	31
2.2 Informacija apie pakuotę .....	12	9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas.....	32
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos .....	12	9.9 Orkaitės Lempos Valymas.....	33
<b>3 Jūsų gaminys.....</b>	<b>12</b>	<b>10 Problemų sprendimas .....</b>	<b>35</b>
3.1 Įvadas į prietaisą .....	13		
3.1.1 Virimo įrenginys .....	13		
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....	13		
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas.....	13		
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....	14		
3.4 Produkto priedai .....	15		
3.5 Produkto priedų naudojimas .....	15		
3.6 Techniniai duomenys .....	18		
<b>4 Įrengimas.....</b>	<b>19</b>		
4.1 Tinkama montavimo vieta .....	19		
4.2 Elektros jungtis .....	20		
4.3 Produkto pateikimas .....	21		
<b>5 Pirmasis naudojimas.....</b>	<b>22</b>		
5.1 Pradinis Valymas.....	22		
<b>6 Kaip naudoti šią viryklę .....</b>	<b>22</b>		
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą .....	22		
6.2 Kaitviečių naudojimas.....	23		
<b>7 Orkaitės naudojimas .....</b>	<b>24</b>		
7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija.....	24		
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.	24		



## 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprišima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.



### 1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų

ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.

- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.



### 1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.

- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutimiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.
  - Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
  - Elektros gaminiai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
  - Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
  - Pasukite puodų ir keptuvių rankeną į skaitiklio šoną, kad vaikai negalėtų paimti ir sudeginti.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
  - Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
  - Kai durelės atidarytos, nedėkite ant jų sunkių daiktų ir neleiskite ant jų sėdėti vaikams. Krosnelė gali apvirsti arba sugadinti durelių vyrus.
  - Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:
2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
  3. Įmkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
  4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.



### 1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
  - Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
  - Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
1. Ištraukite maitinimo laido kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.

- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
  - Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
  - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
  - Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
  - Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
  - Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
  - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
  - Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
  - Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojį techninės priežiūros centrą.
  - Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
  - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliojasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. Ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:
- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
  - Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens

(pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.

- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.

### 1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuoti gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.
- Prieš montuoti gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

### 1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuoti gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Niekada nedėkite gaminio ant kilimu išklotų grindų. Priešingu atveju dėl oro srauto trūkumo po gaminiu elektrinės dalys perkais. Tai sukels problemų su jūsų gaminiu.
- Preparatą reikia padėti tiesiai ant švaraus, lygaus ir kieto paviršiaus. Jis neturėtų būti pastatytas ant cokolio ar lovos plokštės. Produktų negalima dėti ant kartoninių ar plastikinių lėkščių.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.

- Nemontuokite gaminio šalia lango. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškyta.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei orkaitės paviršius įtrūkęs, atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei kaitlentės stiklinis paviršius sudužo: Išjunkite visas dujines ir (jei taikoma) elektrines kaitvietes. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
  - Nelieskite prietaiso paviršiaus.
  - Nenaudokite prietaiso.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.

## 1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.

- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždaranant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

## 1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.

## 1.8 Priedų Naudojimas

- Svarbu tinkamai naudoti prie gaminio pridėtus priedus. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Produkto priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik kaitlentės apsaugas, kurias suprojektavo virimo prietaiso gamintojas arba prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje kaip tinkamas, arba į prietaisą įmontuotas kaitlentės apsaugas. Netinkamų apsaugų

naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.

## 1.9 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisrinio dangteliu (ir pan.).
  - Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.
  - Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
  - Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo.
- Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
  - Kai orkaitė veikia, NIEKADA nedėkite kepimo skardos, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Dėl karščio kaupimosi gali būti pažeistas orkaitės dugnas ir netgi orkaitės spintelė ar virtuvės grindys.
- Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
  - Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo

temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklistų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Naudojant groteles, skardą reikia dėti ant apatinės lentynos. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.

- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.



### 1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiai valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklo ir orkaitės viršutinių durelių stiklo (jei įrengta) valymui nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, šveitiklių, indų plovimo vielos ar baliklio. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### 2.1 Atliekų direktyva

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

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



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

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

#### Atitiktis RoHS direktyvai:

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

### 2.2 Informacija apie pakuotę

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

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

### 2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

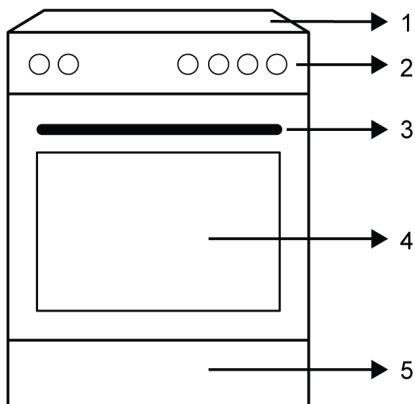
Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

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

## 3 Jūsų gaminytis

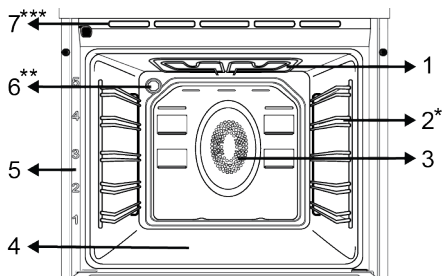
Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

### 3.1 Įvadas į prietaisą



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

#### 3.1.1 Virimo įrenginys



- 1 Viršutinis šildytuvas

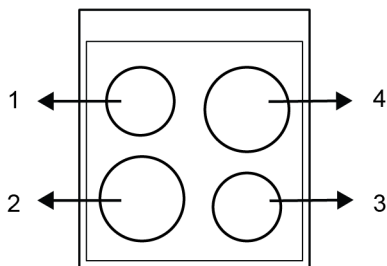
- 2 Vietos lentynos \*
- 3 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Lemputė \*\*
- 7 Ventiliacijos anga \*\*\*

\* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vienos lentynos. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminyje su stelažu.

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

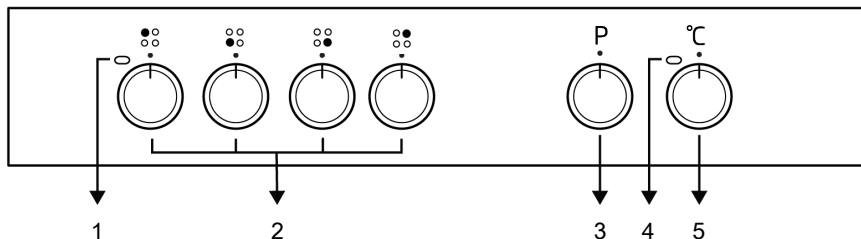
\*\*\* Gali skirtis priklausomai nuo gaminių modelių. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

#### 3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



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

### 3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



- 1 Aktyvios kaitlentės įspėjamoji lempa
- 2 Kaitlentės valdymo rankenėlės
- 3 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 4 Termostato lemputė
- 5 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

### Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

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

### Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

### Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

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





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

### Kaitlentės valdymo rankenėlės

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

### 3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

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

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.

	Apatinis kaitinimas su ventilatoriumi	*	Apatinio šildytuvo šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventilatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Vent. šildymas	*	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventilatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka kepiniai keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.

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

### 3.4 Produkto priedai

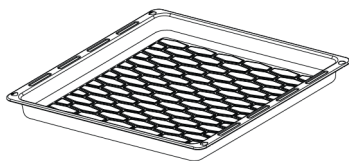
Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.



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

#### Standartinė skarda

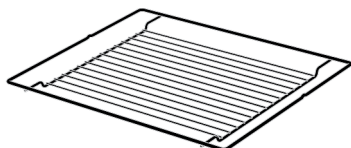
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepiniai.



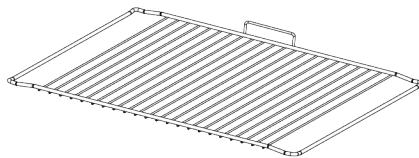
#### Grilio grotelės

Jis naudojamas kepiniai arba kepaui, kepaui ir troškinaui maistui dedant į norimą lentyną.

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



#### Modeliuose be vielinių lentynų :

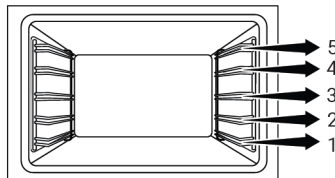


### 3.5 Produkto priedų naudojimas

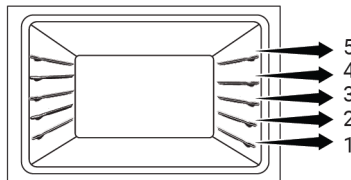
#### Maisto gamavimo lentynos

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

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



#### Modeliuose be vielinių lentynų :

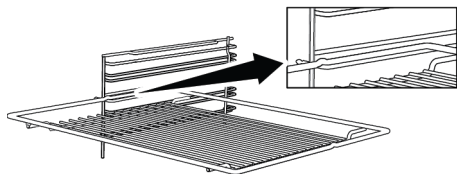


#### Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

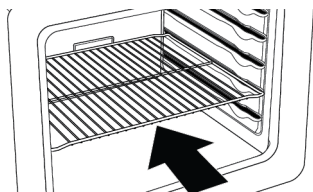
Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos grotelės ant vielinių šoninių lentynų. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gamimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti

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



**Modeliuose be vielinių lentynų :**

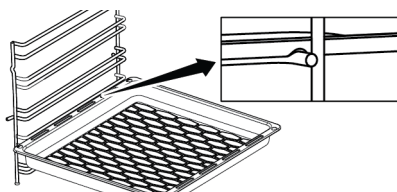
Labai svarbu tinkamai pastatyti groteles ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



**Padėkliuko uždėjimas ant virimo lentynų**

**Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :**

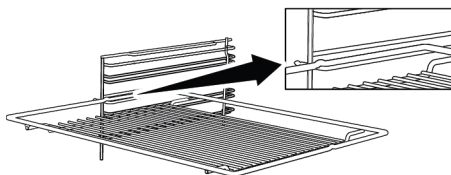
Taip pat svarbu tinkamai uždėti padėklus ant šoninių vielinių lentynų. Padėkite padėklą tarp vielos lentynų, kaip parodyta paveikslėlyje. Kad gaminimo našumas būtų geras, padėklą reikia padėti ant vielos lentynos taip, kad jis tilptų į stabdiklio angą. Jo negalima dėti prie galinės krosnelės sienelės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



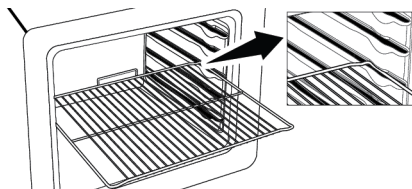
**Vielinių grotelių stabdymo funkcija**

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

**Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :**

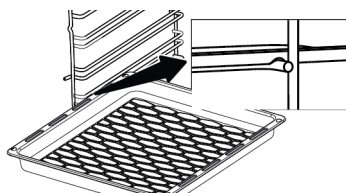


**Modeliuose be vielinių lentynų :**



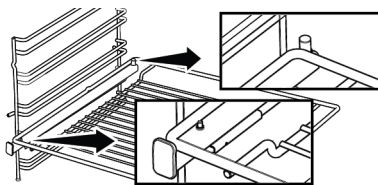
**dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis**

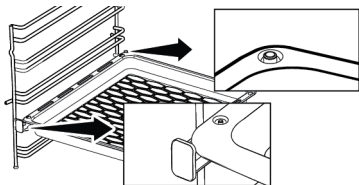
Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



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

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







### 3.6 Techniniai duomenys


<b>Bendros techninės specifikacijos</b>	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm )	850 /500 /600
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	7,8
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė
Priekinis kairysis	Viena virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	1700 W
Galinis kairysis	Viena virimo zona
Matmenys	140 mm
Galia	1200 W
Priekinis dešinysis	Viena virimo zona
Matmenys	140 mm
Galia	1200 W
Galinis dešinysis	Viena virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	1700 W

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

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

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

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

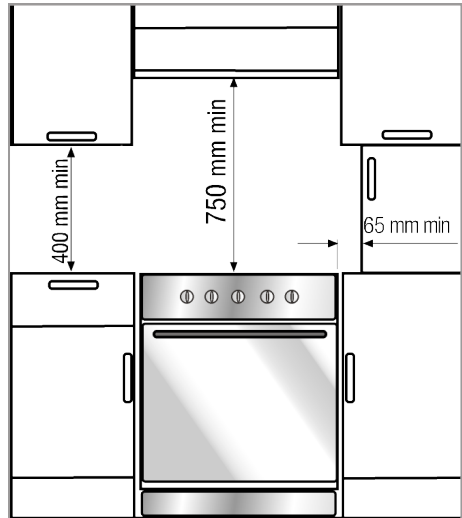
 Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinciose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

### ⚠ Bendra informacija

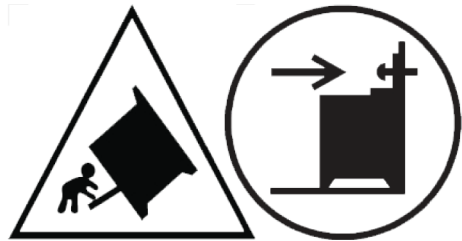
- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą įsitikinkite, kad elektros ir dujų instaliacija yra sumontuota, kad gaminys būtų paruoštas darbui. Jei ne, paskambinkite kvalifikuotam elektrikui ir montuotojui,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

### 4.1 Tinkama montavimo vieta

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



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



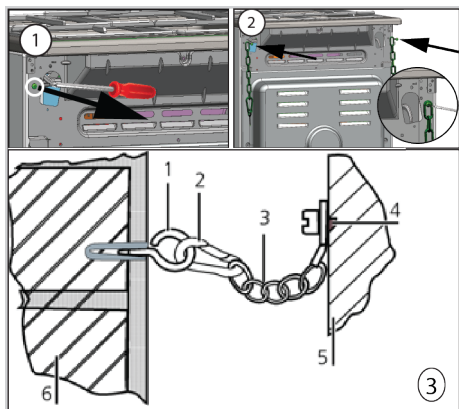
Kad prietaisas neapvirtų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

### Saugos grandinė

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

**Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines;**

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

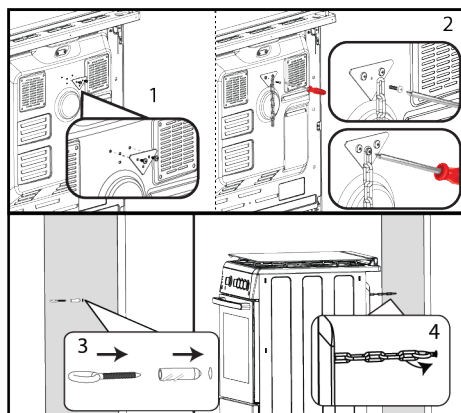


- 1 Kabiukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

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

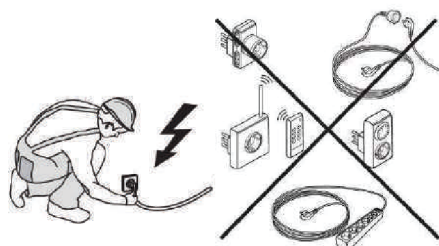
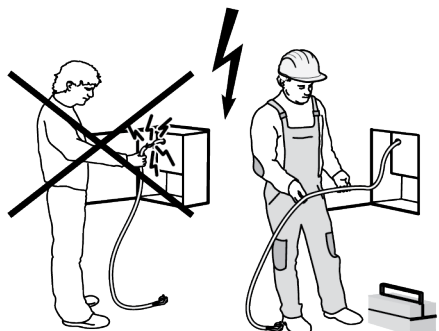
Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitę komplekte esančią vieną apsauginę grandinę.

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



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

**4.2 Elektros jungtis**



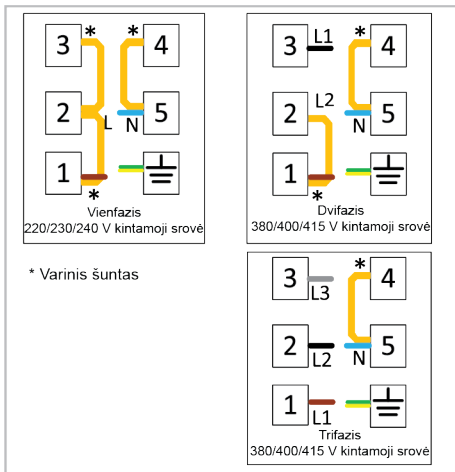
- Prieš pradėdami bet kokius darbus su elektros instaliacija, atjunkite prietaisą nuo elektros jungties. Yra elektros smūgio pavojus.
- Gaminį prijunkite prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugoto tinkamo galingumo miniatiūriniu automatinio jungikliu, kaip nurodyta lentelėje "Techninės specifikacijos",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

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

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

#### Jei gaminys pagamintas su kabeliu ir be kištuko:

Prijunkite gaminio laidą prie maitinimo šaltinio, kaip nurodyta toliau:



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

- Ruda/Juoda = L (Fazė)
- Mėlyna = N (Neutralus)
- Žalia/geltona viela = (E)  $\oplus$  (Įžeminimas)

Jei jūsų maitinimo laido tipas yra 5 laidų, trifaziam sujungimui:

- Ruda = L1 (Fazė)
- Juoda = L2 (Fazė)
- Pilka = L3 (Fazė)
- Mėlyna = N (Neutralus)
- Žalia/geltona viela = (E)  $\oplus$  (Įžeminimas)

### 4.3 Produkto pateikimas

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

#### Orkaitės kojelių reguliavimas

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

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

#### Galutinis patikrinimas

1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.

2. Patikrinkite elektrines funkcijas.

## 5 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### 5.1 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio

šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.

5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

#### Prieš naudodami priedus:

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

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

## 6 Kaip naudoti šią viryklę

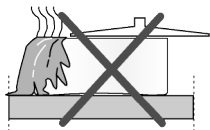
### 6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų / keptuvių.
- Nešildykite puodų / keptuvių ir puodų tuščių. Puodai ir prietaisas gali būti sugadinti.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo virimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant virimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą ant paviršiaus.
- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsilietų šalti skysčiai.

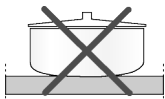
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite puodų ir keptuvių dangčių ant degiklių/zonų.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

#### Patarimai kaitlentėms su vitrokeraminiais paviršiais

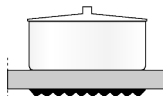
- Vitrokerminis paviršius yra atsparus karščiai ir nėra veikiamas didelių temperatūros skirtumų.
- Naudokite tik puodą ar keptuvę su mechaniška apdorotu dugnu. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliuminio puodų / keptuvių ir puodų. Aliuminis gadina kaitlentės paviršius.
- Purslai gali pažeisti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



- Naudokite puodus / keptuves plokščiais pagrindais.



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



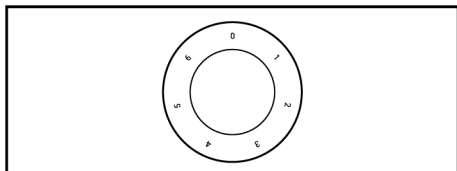
- Energija švaistoma, jei indo skersmuo per mažas.



**Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai**

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

**6.2 Kaitviečių naudojimas**



Stiklo keramikos kaitlentėms valdyti naudojamos kaitlentės valdymo rankenėlės. Norėdami pasiekti norimą maisto ruošimo lygį, perjunkite kaitlentės valdymo rankenėlę į norimą lygį. Viryklėje(-ėse) gali būti 3, 6 arba 9 veikimo lygiai, atitinkantys jūsų prietaiso modelį. Galite pasirinkti tinkamą maisto ruošimo būdo lygį pagal toliau pateiktą lentelę.

**6 pakopų:**

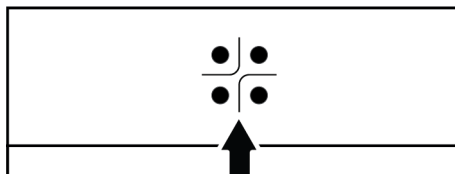
- 1 : Šildymas
- 2 – 3 : Virimas, Palikimas
- 4 – 6 : Kepimas, Gruzdinimas, Virimas

**Stiklo keramikos zonų išjungimas**

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

**Perteklinės šilumos indikatorius**

Vitrokeraminėse zonose įrengta darbinė lempa ir įkaitusios zonos įspėjamasis indikatorius.



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



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

## 7 Orkaitės naudojimas

### 7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

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

Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitę arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

#### Orkaitės lemputė

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

### 7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

#### Orkaitės įjungimas

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

## 8 Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

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

#### Orkaitės išjungimas

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

#### Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas

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



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

### 8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.

- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Priklausomai nuo maisto, ant orkaitės vidinio stiklo gali atsirasti kondensatas arba vandens garai. Šis dažnas reiškinys gali nutikti gaminant maistą. Patariama drėgna šluoste nuvalyti vidinį stiklą, kai gaminys po gaminimo atvės.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.
- Naudodami pateiktus priedus, gaminsite geriausius gaminimo rezultatus. Visada laikykitės gamintojo pateiktos informacijos apie išorinius indus, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminijų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramininės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminijų apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

### **Patarimai dėl tortų kepimo**

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

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

#### **Bendra informacija**

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.

## Patarimai konditerijos gaminiams

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

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

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

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

## Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

### 8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

#### Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.

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

### Gaminimo stalaš mėšai, žuvis ir paukštienai

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

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

### 8.1.3 Grilis

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

#### Bendra informacija

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

#### Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.

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

#### Kepsninės stalas

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

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.  
Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.  
\* Jei keptuvo temperatūros nepavyksta sureguliuoti jūsų gaminyje, keptuvo funkcija veiks esant didžiausiai temperatūros vertei.

### 8.1.4 Bandomieji maisto produktai

#### Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

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

#### Grilis

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

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

### 9.1 Bendroji valymo informacija

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

#### Viryklėms:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir

kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėsite.

#### „Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

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

#### Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emalinui paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminys turi lengvo valymo garais funkciją, galite lengvai valyti nedidelius, neįveikiamus nešvarumus. (Žr. „Lengvas valymas garais“.)

#### Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.

- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo aktytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

### Stiklo paviršiai

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

### Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikinės dalys ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

## 9.2 Valymo Priedai

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

## 9.3 Kaitlentės valymas

### Stiklinis virimo paviršius

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

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

## 9.4 Valdymo Skydo Valymas

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

## 9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

### Orkaitės šoninių sienelių valymas

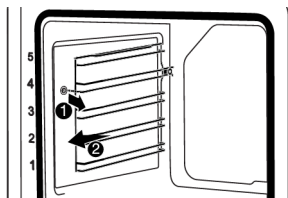
Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi

priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. „Katalizinės sienos“ skyriuje.

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

### Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

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



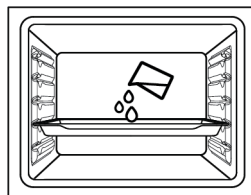
3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

## 9.6 Paprastas valymas garais

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

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Į dėklą įpilkite 300 ml vandens ir padėkite ant 2-osios orkaitės lentynos.

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



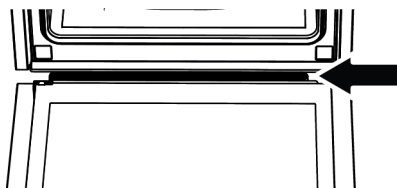
3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 25 minutes.

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

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

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

Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaite gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskite.



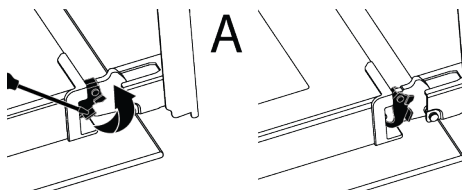
## 9.7 Orkaitės Durelių Valymas

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose "Orkaitės durelių nuėmimas" and "Vidinių durų stiklų nuėmimas". Nuėmę vidinius durelių stiklus,

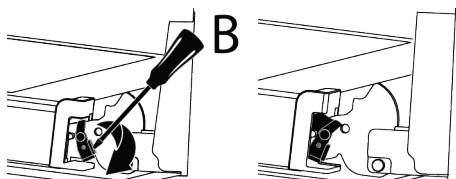
nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Jei ant orkaitės stiklo gali susidaryti kalkių likučių, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

### Orkaitės durelių išėmimas

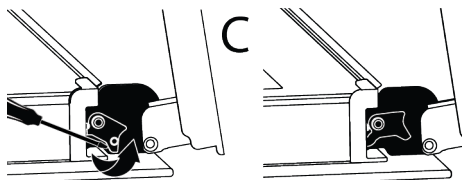
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo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



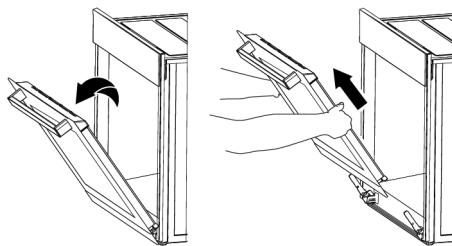
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



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

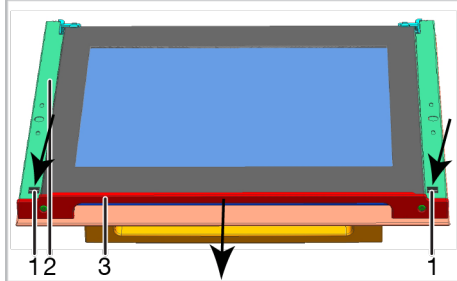
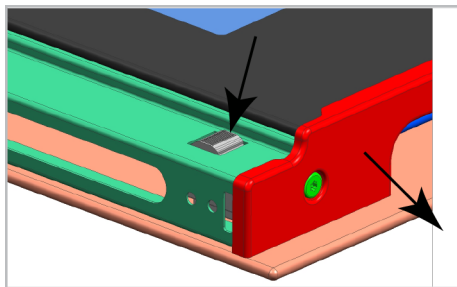


Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtina uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

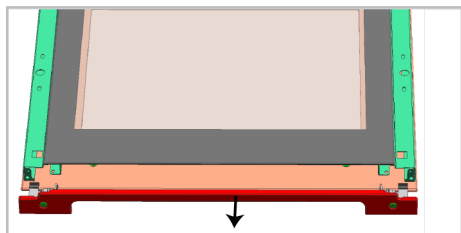
### 9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

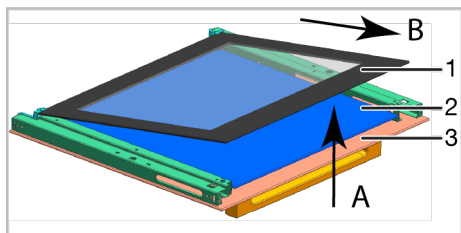
1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis

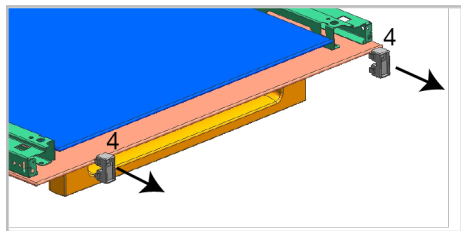


2. Paspauskite ąseles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



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

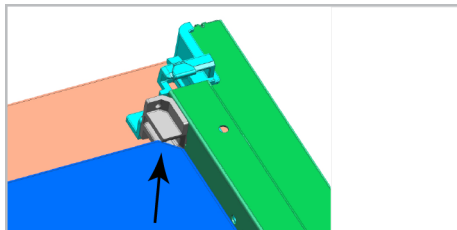
3. Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) "A" kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami "B" kryptimi.
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte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



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

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

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



7. Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.
  8. Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.
- i** Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.
9. Stiklą laikančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas.
  10. Galiausiai, paspauskite profilio ąseles, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.

## 9.9 Orkaitės Lempos Valymas

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

## Orkaitės lemputės keitimas

### Bendra informacija

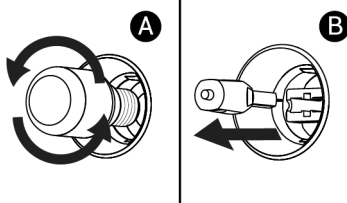
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 °C temperatūrą.

### Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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



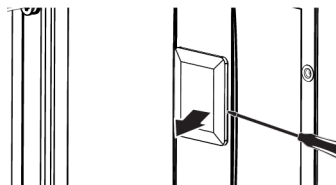
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



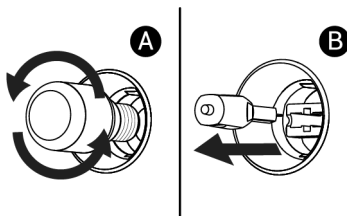
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

### Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

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



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



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

## 10 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomi šie skyriuje pateiktas instrukcijas, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

### Orkaitėi veikiant sklinda garai.

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

### Gaminant atsiranda vandens lašelių

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

### Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

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

### Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.

- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

### Orkaitės lemputė nedega.

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

### Orkaitė nešildo.

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

Papildomo naudotojo vadovo informacija.	Techninė informacija apie mažos galios veiksena veikimą pagal ES reglamentą 2023/826	
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Išjungties veikseną	0,3	-
Budėjimo veikseną	-	-
Budėjimo veikseną rodant informaciją arba būseną	-	-
Tinklinę budėjimo veikseną	-	-

\* Laikotarpis minutėmis, po kurio įranga perjungiamą į automatinę budėjimo veikseną, išjungties veikseną arba tinklinę budėjimo veikseną, suapvalintas iki artimiausios minutės

## Laipni lūdzam!

---

Cienājamo klient!

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

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

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

### Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

**PAZIŅOJU**  
MS

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

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Saturs

<b>1 Drošības noteikumi .....</b>	<b>38</b>	7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība.....	58
1.1 Paredzētais lietojums .....	38	<b>8 Vispārīga informācija par kulināriju</b>	<b>59</b>
1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība .....	38	8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī.....	59
1.3 Elektriskā drošība.....	39	8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni .....	59
1.4 Transportēšanas drošība.....	41	8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni .....	61
1.5 Instalācijas Drošība.....	41	8.1.3 Grils .....	62
1.6 Lietošanas Drošība .....	42	8.1.4 Pārtikas pārbaude .....	63
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....	43	<b>9 Apkope un tīrīšana .....</b>	<b>63</b>
1.8 Piederumu lietošana .....	44	9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija...	63
1.9 Gatavošanas drošība .....	44	9.2 Tīrīšanas piederumi.....	64
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība ....	46	9.3 Plīts virsmas tīrīšana.....	64
<b>2 Vides instrukcijas .....</b>	<b>46</b>	9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana .....	65
2.1 Atkritumu direktīva .....	46	9.5 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana .....	65
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai .....	46	9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku.....	65
2.2 Informācija par iepakojumu.....	47	9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana .....	66
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai ....	47	9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana .....	67
<b>3 Jūsu izstrādājums.....</b>	<b>47</b>	9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana...	68
3.1 Izstrādājuma ievads.....	47	<b>10 Problēmu novēršana .....</b>	<b>69</b>
3.1.1 Gatavošanas ierīce .....	48		
3.1.2 Plīts sadaļa.....	48		
3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana .....	48		
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	49		
3.4 Produktu piederumi.....	49		
3.5 Produkta piederumu izmantošana .....	50		
3.6 Tehniskās specifikācijas.....	52		
<b>4 Uzstādīšana .....</b>	<b>53</b>		
4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai .....	53		
4.2 Elektriskais savienojums .....	54		
4.3 Produkta izvietošana .....	55		
<b>5 Pirmā Lietošana .....</b>	<b>56</b>		
5.1 Sākotnējā tīrīšana.....	56		
<b>6 Plīts virsmas izmantošana .....</b>	<b>56</b>		
6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu .....	56		
6.2 Plīts virsmu darbība .....	57		
<b>7 Cepeškrāsns izmantošana .....</b>	<b>58</b>		
7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu .....	58		



## 1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalos, birojos un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsni var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plākšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot divieļus vai drēbes.

### 1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība



#### 1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.

- Bērni nedrīkst spēlēt ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēt ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturi uz lešas pusi, lai bērni nevarētu satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Krāsns var apgāzties vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:
  1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
  2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
  3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
  4. Neļaujiet bērniem spēlēt ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.



### 1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams,

elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.

- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Pārliedzinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
- Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeļi nedrīkst pieskarties

izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.

- Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājami barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamus strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet

izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

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



## 1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.



## 1.5 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.

- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Nekad nenovietojiet izstrādājumu uz grīdas, kas pārklāta ar paklāju. Pretējā gadījumā gaisa plūsmas trūkums zem izstrādājuma izraisīs elektrisko daļu pārkaršanu. Tas radīs problēmas ar jūsu produktu.
- Izstrādājums jānovieto tieši uz tīras, līdzenas un cietas virsmas. To nedrīkst novietot uz cokola vai pamatnes. Produktus nedrīkst novietot uz kartona vai plastmasas plāksnēm.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegumiem.
- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.
- Vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, aizmugurējā vai sānu sienā nedrīkst atrasties gāzes šļūtene, plastmasas ūdens caurule un kontaktligzda. Pretējā gadījumā, darbinot plīti, tās var deformēties karstuma ietekmē, un tas var radīt drošības risku.



## **1.6 Lietošanas Drošība**

- Pārlicinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.

- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtū vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja cepeškrāsns virsma ir saplaisājusi, atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja plīts stikla virsma ir sasista:  
Izslēdziet visas gāzes un (ja nepieciešams) elektriskās plīts. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.  
- Nepieskarieties ierīces virsmai.  
- Nelietojiet ierīci.  
• Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.  
• Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdsus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/ aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pultī vai ārēju pulksteni.



### 1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/ sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.
- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Eksploatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām novietojiet priekšmetus.

### 1.8 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi pareizi lietot kopā ar produktu piegādātos piederumus. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Produkta piederumu izmantošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.

- **BRĪDINĀJUMS:** Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, ko izstrādājis gatavošanas ierīces ražotājs vai norādījis ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai plīts aizsargus, kas iekļauti ierīcē. Neatbilstošu aizsargu izmantošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

### 1.9 Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavojot cietu vai šķidru eļļu, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo var tikt izraisīts ugunsgrēks. **NEKĀDĀ** gadījumā nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni; atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un pēc tam pārklājiet liesmas ar vāku vai ugunsdrošo drānu (utt.).
- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.

- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
  - Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
  - Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
  - Kad cepeškrāsns darbojas, NEKAD nenovietojiet cepšanas paplāti, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns apakšas. Karstuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns apakšu un pat sabojāt cepeškrāsns skapi vai virtuves grīdu.
- Lietojot taukainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:
- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stiepļu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī.
  - Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurlaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurlaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurlaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
  - Uzkarstēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
  - Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
  - Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
  - Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurlaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrums, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.

- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tāuku necaurļaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Izmantojot stieplu grilu, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



## 1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

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

## 2 Vides instrukcijas

### 2.1 Atkritumu direktīva

#### 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

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



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem

varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

### Atbilstība RoHS direktīvai:

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

## 2.2 Informācija par iepakojumu

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

## 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

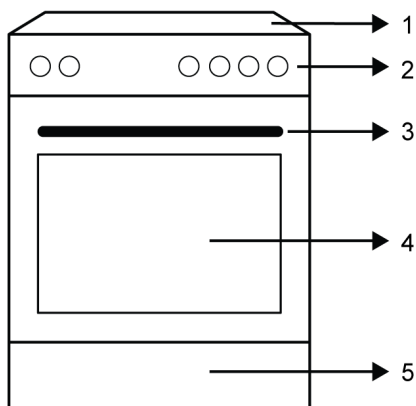
- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.

## 3 Jūsu izstrādājums

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

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

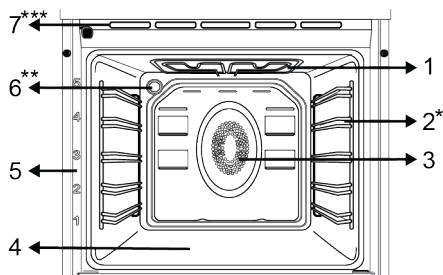
### 3.1 Izstrādājuma ievads



- 1 Plīts sadaļa
- 2 Vadības panelis

- 3 Rokturis
- 4 Durvis
- 5 Apakšējā daļa

### 3.1.1 Gatavošanas ierīce



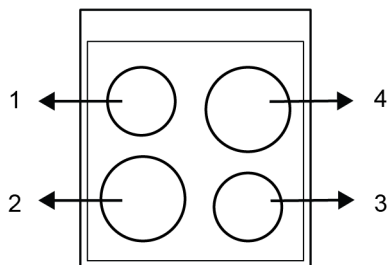
- 1 Augšējais sildītājs
- 2 Stieplu plaukti \*
- 3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 4 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)
- 5 Plaukta pozīcija
- 6 Lampa \*\*
- 7 Ventilācijas caurumi \*\*\*

\* Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stieplu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stieplu plauktu.

\*\* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

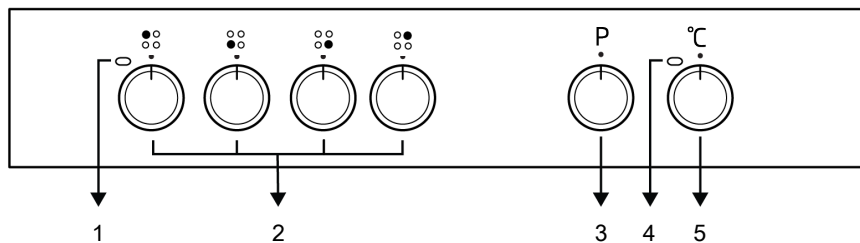
\*\*\* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

### 3.1.2 Plīts sadaļa



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

### 3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana



- 1 Aktīvā pogas brīdinājuma lampa
- 3 Funkcijas izvēles poga
- 5 Temperatūra izvēles poga

- 2 Sildriņķu griežpogas
- 4 Termostata lampa

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

#### Funkcijas izvēles poga

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

## Temperatūra izvēles poga

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

## Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

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








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

## Sildriņķu griežpogas

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

## 3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkaršēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Mazs grils ar zemu grils	*	Augšējā sildītāja uzsildītais karstais gaiss tiek vienmērīgi un ātri sadalīts pa visu krāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā sildīšana	*	Apakšējā sildītāja uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora sildīšana	*	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos.
	Pilns grils	*	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.

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

## 3.4 Produktu piederumi

Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais

piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.

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

### Standarta paplāte

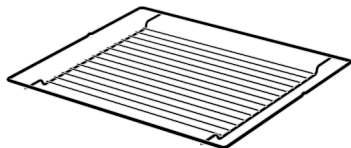
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



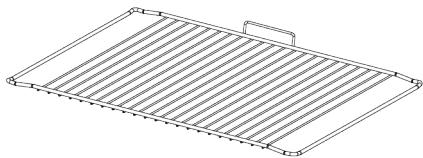
### Stieplu grils

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

**Modeļos ar stieplu plauktiem :**



**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

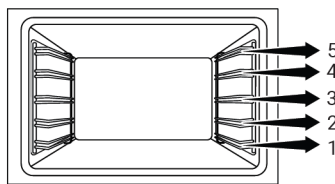


## 3.5 Produkta piederumu izmantošana

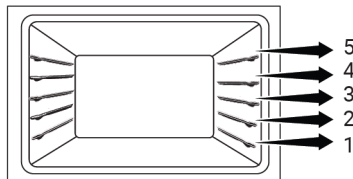
### Ēdianu gatavošanas plaukti

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

**Modeļos ar stieplu plauktiem :**



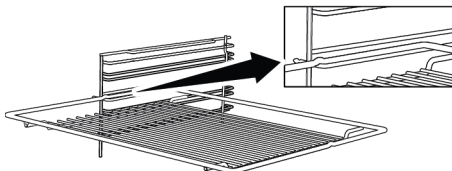
**Modeļos bez stieplu plauktiem :**



**Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem**

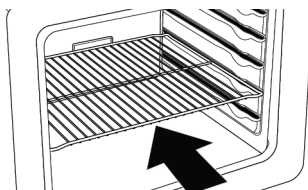
**Modeļos ar stieplu plauktiem :**

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



**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

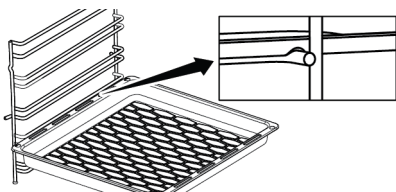
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



## Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

### Modeļos ar stieplu plauktiem :

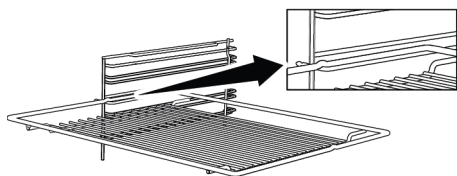
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes uz sānu stieplu plauktiem. Novietojiet paplāti starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Lai nodrošinātu labu gatavošanas veiktspēju, paplāte jānovieto uz stieplu plaukta tā, lai tā ietilptu aizbāžņa spraugā. To nedrīkst novietot pret krāsns aizmugurējo sienu,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



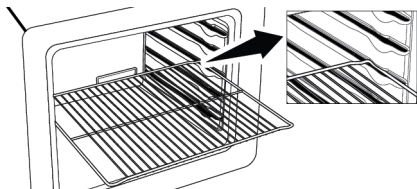
### Stieplu režģa apturēšanas funkcija

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

### Modeļos ar stieplu plauktiem :



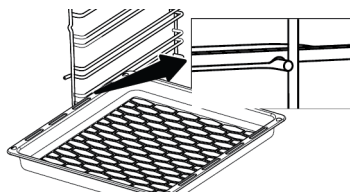
### Modeļos bez stieplu plauktiem :



### Paplātes apturēšanas funkcija - Modeļos ar stieplu plauktiem

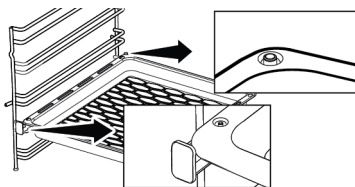
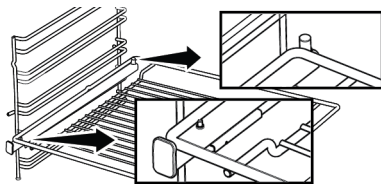
Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atlaidiet to no

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



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

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



### 3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	850 /500 /600
Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	7,8
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns

Priekšējā kreisā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W
Aizmugurējā kreisā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Priekšējā labā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Aizmugurējā labā	Viena gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W

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

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



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



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



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

## 4 Uzstādīšana

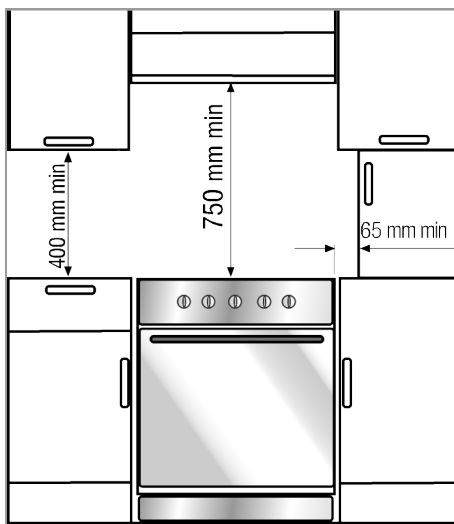
### ⚠ Vispārīga informācija

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

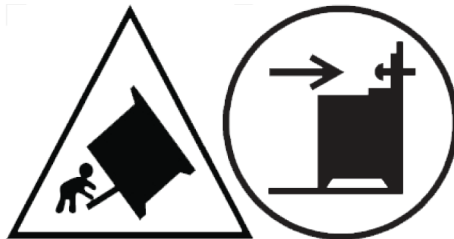
### 4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai

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

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



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



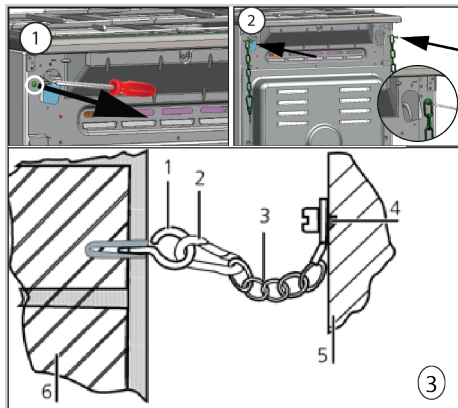
Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

## Drošības ķēde

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

### Ja jūsu produktam ir 2 drošības ķēdes;

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

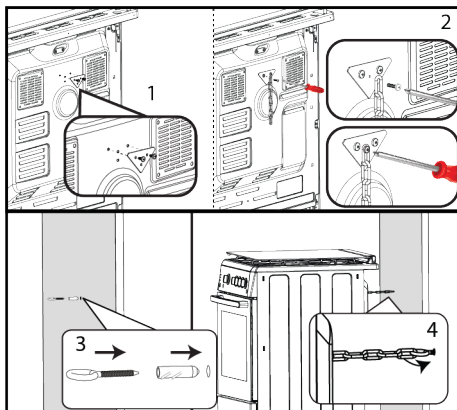


- 1 Āķis
- 2 Bloķēšanas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Stingri piestipriniet ķēdi pie izstrādājuma aizmugures
- 5 Produkta aizmugurējā daļa
- 6 Virtuves siena

### Ja jūsu produktam ir 1 drošības ķēdes;

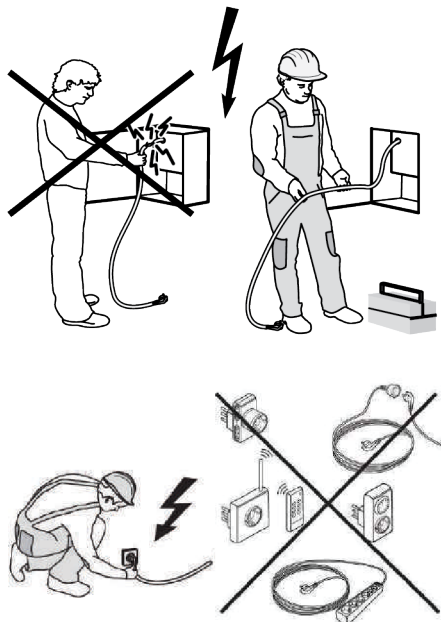
Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības ķēdi.

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



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

## 4.2 Elektriskais savienojums



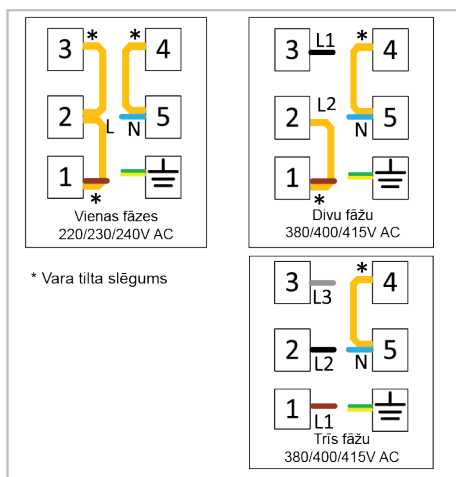
- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas".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

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

- Ieteicams papildus aizsargāt ar strāvas automātisko slēdzi.

### Ja izstrādājums tiek ražots ar kabeli un bez spraudņa:

Pievienojiet izstrādājuma vadu strāvas padevei, kā norādīts zemāk:



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

- Brūna/Melna = L (Fāze)

- Zila = N (Neitrāls)

- Zaļa/dzeltena stieple = (E)  $\oplus$  (Zemējums)

Ja barošanas vada tips ir 5 dzīslu, trīsfāžu savienojumam:

- Brūna = L1 (Fāze)

- Melna = L2 (Fāze)

- Pelēks = L3 (Fāze)

- Zila = N (Neitrāls)

- Zaļa/dzeltena stieple = (E)  $\oplus$  (Zemējums)

### 4.3 Produkta izvietošana

1. Pievelciet izstrādājumu pie virtuves sienas.

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

### Cepeškrāsns kāju regulēšana

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

## 5 Pirmā Lietošana

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

### 5.1 Sākotnējā tīrīšana

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

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

### Galīgā pārbaude

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

izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsns.

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

### Pirms piederumu izmantošanas:

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

**PAZIŅOJUMS:** Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

## 6 Plīts virsmas izmantošana

### 6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

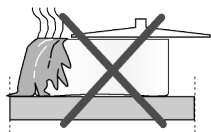
- Izvairieties no nelīdzsvarotu un viegli sasveramu katlu/pannu izmantošanas uz plīts virsmas.
- Atturieties no katlu/pannu un tukšu katlu karsēšanas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.

- Pēc katras lietošanas gatavošanas virsma būs karsta, tāpēc nelieciet plastmasas katlus/pannas uz gatavošanas virsmas. Nekavējoties notīriet šādu materiālu uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksti šķidrums.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.

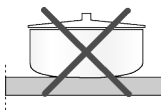
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

### Padomi plīts virsmām ar keramikas virsmām

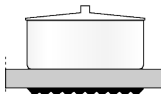
- Vitrokeramikas virsma ir karstumizturīga, un to neietekmē augstas temperatūras atšķirības.
- Izmantojiet katlus un pannas tikai ar apstrādātām pamatnēm. Asas malas var izraisīt virsmas skrāpējumus.
- Izvairieties no alumīnija katlu/pannu un katlu izmantošanas. Alumīnijs bojā plīts virsmu.
- Šļakatas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



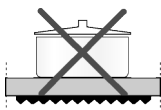
- Izmantojiet katlus/pannas ar plakanu pamatni.



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



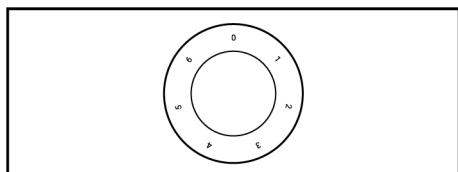
- Enerģija tiek izšķiesta, ja katla diametrs ir pārāk mazs.



### Ieteicamie katlu/pannu izmēri

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

## 6.2 Plīts virsmu darbība



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

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

### 6 līmeņi:

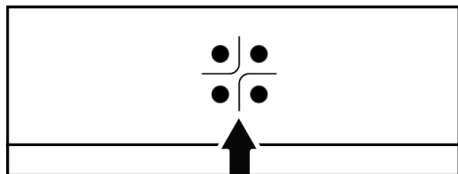
- 1 : Sildīšana
- 2 – 3 : Vārīšanās, Nostāvēšanās
- 4 – 6 : Cepšana cepeškāsnī, Cepšana uz pannas, Vārīšanās

### Vitrokeramikas zonu izslēgšana

Novietojiet plīts pogu izslēgtā stāvoklī (augšpusē).

### Pārmērīga siltuma indikators

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



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

## 7 Cepeškrāsns izmantošana

### 7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

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

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

### Cepeškrāsns apgaismojums

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



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

LV

### 7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

#### Cepeškrāsns ieslēgšana

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

#### Cepeškrāsns izslēgšana

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

#### Temperatūras un cepeškrāsns darbības funkcijas izvēle.

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



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

iekšpusē sasniedz vēlamu temperatūru, termostata lampiņa nodzisis. Cepeškrāsns pēc cepšanas procesa pati neizslēgsies. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam

jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

## 8 Vispārīga informācija par kulināriju

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

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

### 8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Kondensāts vai ūdens tvaiki var parādīties kā svišana vai pilēšana uz cepeškrāsns iekšējā stikla atkarībā no ēdiena. Šī bieži sastopamā parādība var notikt, gatavojot ēdienu. Kad produkts pēc gatavošanas ir atdzisis, iekšējo stiklu ieteicams noslaucīt ar mitru drānu.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.

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

### 8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

#### Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosit ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.

- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūninās vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

### Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidrums vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.

- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidrums, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

### Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnēs ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārlicinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārlicinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

### Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

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

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

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

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

## 8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

### Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.

- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

### Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

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

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

### 8.1.3 Grils

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

#### Vispārīga informācija

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

#### Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.

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

#### Grila tabula

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

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

## 8.1.4 Pārtikas pārbaude

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

LV

### Pārbaudes produktu gatavošanas galds

#### Grils

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

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

## 9 Apkope un tīrīšana

### 9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku

mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

#### Plīts virsmām:

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

#### Tērauda - nerūsējošās virsmas

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

- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūstēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

### Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu produktam ir vienkārša tvaika tīrīšanas funkcija, varat veikt vienkāršu tvaika tīrīšanu viegliem, pagaidu netīrumiem. (Skatīt sadaļu "Vienkārša tvaika tīrīšana".)

### Katalītiskās virsmas

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

### Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.

- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

### Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

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

## 9.2 Tīrīšanas piederumi

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

## 9.3 Plīts virsmas tīrīšana

### Stikla gatavošanas virsma

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

- Pārtikas produkti, kuru pamatā ir cukurs, piemēram, tumšais krējums, ciete un sīrups, nekavējoties jānotīra, negaidot, kamēr virsma atdziest. Pretējā gadījumā stikla gatavošanas virsma var tikt neatgriezeniski bojāta.

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

#### 9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

#### 9.5 Cepeškrāsns iekšpusē (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

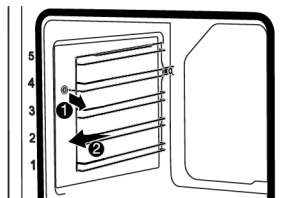
##### Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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

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

##### Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

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



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

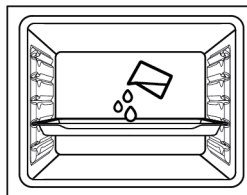
#### 9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

- 1.
2. Ielejiet 300 ml ūdens paplātē un novietojiet to uz cepeškrāsns 2. plauktā.



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



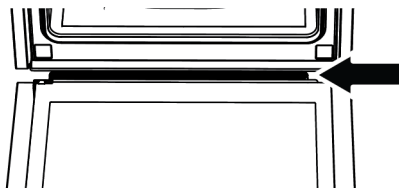
3. Iestatiet cepeškrāsns vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 25 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.

Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

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

Pēc kondensāta veidošanās cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties peļķe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



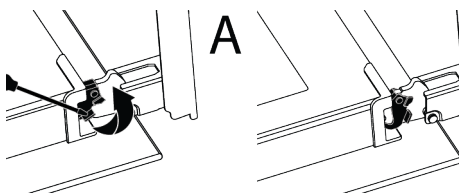
## 9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

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

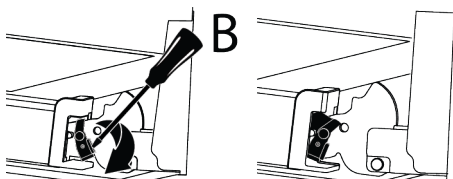
### Cepeškrāsns durvju noņemšana

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

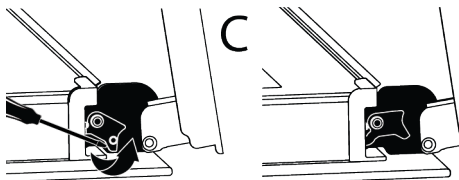
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



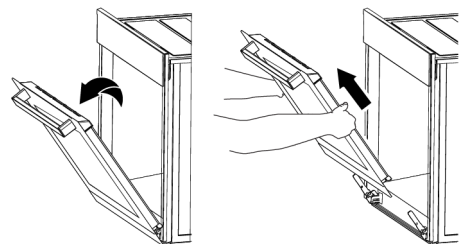
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



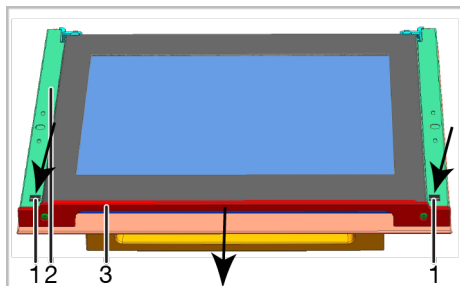
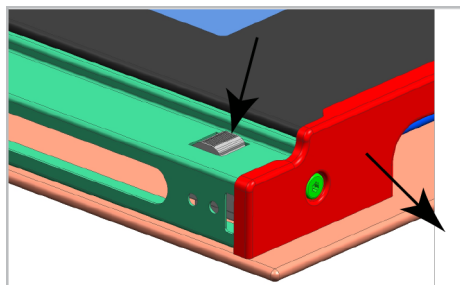
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

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

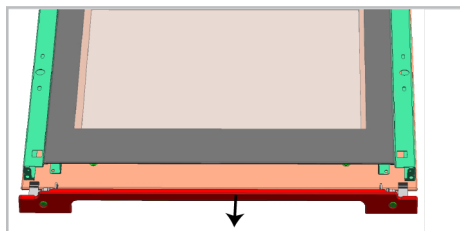
## 9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Izcilnis
- 2 Rāmis
- 3 Profils



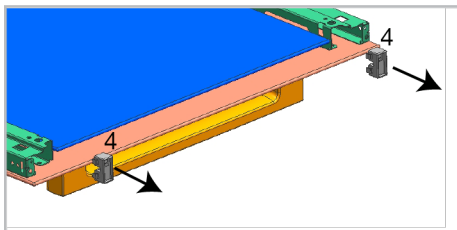
2. Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izciļņus (1) un vienlaikus velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpusēs.



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

3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet iekšējo stikla paneli (1) virzienā "A" un izvelciet virzienā "B"

4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli; Pavelciet stikla turētāja savienotājelementus vidū, kā tas ir parādīts attēlā, lai tos atbrīvotu no stikla paneļa.

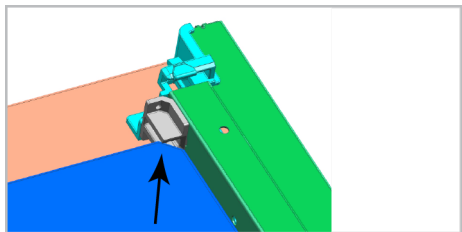


- 4 Stikla turētāja savienotājelements\*
- \* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

5. Atkārtojiet to pašu procedūru, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2). Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.

6. Šķilde gūsterīdīgi gībi, camī plastik yuvanīn arasīna gīreck šķīlde yerlēštīrīn.

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



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



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

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

## 9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

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

### Cepeškrāsns lampas nomaīņa

#### Vispārīga informācija

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

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

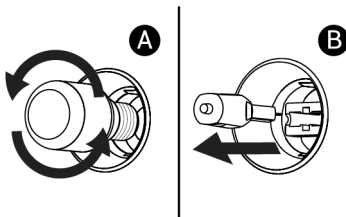
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampā nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra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

#### Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampā,

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



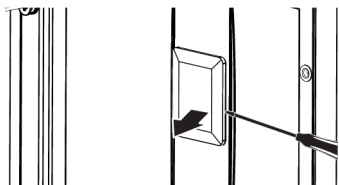
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampā ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

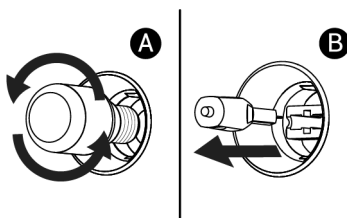
#### Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampā,

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



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

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



- Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stiepiet plauktus.

## 10 Problēmu novēršana

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

### Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

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

### Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

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

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

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

### Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.

- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējējiet taustiņu bloķēšanu.

### Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

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

### Cepeškrāsns nesilda.

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

Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:	Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826	
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Izslēgts	0,3	-

Gaidstāves režīms	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	-	-
Tīklota gaidstāve	-	-

\*:Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.



