

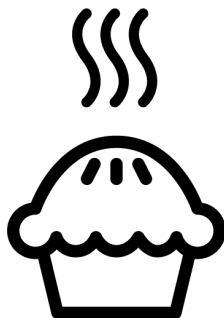


## Krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

## Viryklė

Vartotojo vadovas



FSM51339DWDS

485302721\_2/ LV/ LT/ R.AA/ 02.12.24 23:11  
7787187906

## Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

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

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

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

### Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

**PAZIŅOJU**  
**MS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Saturs

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Drošības noteikumi .....</b>                                   | <b>4</b>  |
| 1.1 Paredzētais lietojums .....                                     | 4         |
| 1.2 Bērna, neaizsargātas personas<br>un mājdzīvnieku drošība .....  | 5         |
| 1.3 Elektriskā drošība .....                                        | 5         |
| 1.4 Drošība, strādājot ar gāzi .....                                | 7         |
| 1.5 Transportēšanas drošība .....                                   | 9         |
| 1.6 Instalācijas Drošība .....                                      | 9         |
| 1.7 Lietošanas Drošība .....                                        | 11        |
| 1.8 Brīdinājumi par Temperatūru .....                               | 11        |
| 1.9 Piederumu lietošana .....                                       | 12        |
| 1.10 Gatavošanas drošība .....                                      | 12        |
| 1.11 Tvaika Sistēma .....                                           | 14        |
| 1.12 Apkopes un Tīrīšanas Drošība ....                              | 14        |
| <b>2 Vides instrukcijas .....</b>                                   | <b>15</b> |
| 2.1 Atkritumu direktīva .....                                       | 15        |
| 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un<br>atkritumu utilizācijai ..... | 15        |
| 2.2 Informācija par iepakojumu .....                                | 15        |
| 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai ....                             | 15        |
| <b>3 Jūsu izstrādājums .....</b>                                    | <b>15</b> |
| 3.1 Izstrādājuma ievads .....                                       | 16        |
| 3.1.1 Gatavošanas ierīce .....                                      | 16        |
| 3.1.2 Plīts sadaļa .....                                            | 16        |
| 3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa<br>ieviešana .....                   | 16        |
| 3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..                               | 17        |
| 3.4 Produktu piederumi .....                                        | 18        |
| 3.5 Produkta piederumu<br>izmantošana .....                         | 19        |
| 3.6 Tehniskās specifikācijas .....                                  | 21        |
| <b>4 Uzstādīšana .....</b>                                          | <b>24</b> |
| 4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai .....                                | 24        |
| 4.2 Elektriskais savienojums .....                                  | 26        |
| 4.3 Gāzes pieslēgums .....                                          | 27        |
| 4.4 Produkta izvietošana .....                                      | 30        |
| 4.5 Gāzes konversija .....                                          | 31        |
| <b>5 Pirmā Lietošana .....</b>                                      | <b>33</b> |
| 5.1 Pirmās Reizes lestatījums .....                                 | 33        |
| 5.2 Sākotnējā tīrīšana .....                                        | 34        |
| <b>6 Plīts virsmas izmantošana .....</b>                            | <b>34</b> |
| 6.1 Vispārējā informācija par plīts<br>virsmas lietošanu .....      | 34        |
| 6.2 Plīts virsmu darbība .....                                      | 35        |

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>7 Cepeškrāsns izmantošana .....</b>                         | <b>36</b> |
| 7.1 Vispārīga informācija par<br>cepeškrāsns lietošanu .....   | 36        |
| 7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces<br>darbība .....               | 36        |
| 7.3 Gatavošana ar tvaiku .....                                 | 38        |
| 7.4 Iestatījumi .....                                          | 39        |
| <b>8 Vispārīga informācija par ēdienu<br/>cepšanu .....</b>    | <b>40</b> |
| 8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu<br>cepeškrāsnī .....     | 40        |
| 8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un<br>cepeškrāsns ēdieni ..... | 41        |
| 8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni .....                            | 43        |
| 8.1.3 Grils .....                                              | 44        |
| 8.1.4 Gatavošana ar tvaiku .....                               | 44        |
| 8.1.5 Pārtikas pārbaude .....                                  | 46        |
| <b>9 Apkope un tīrīšana .....</b>                              | <b>46</b> |
| 9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija...                         | 46        |
| 9.2 Tīrīšanas piederumi .....                                  | 48        |
| 9.3 Plīts virsmas tīrīšana .....                               | 48        |
| 9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana .....                              | 49        |
| 9.5 Cepeškrāsns iekšpuses<br>(gatavošanas zonas) tīrīšana .... | 49        |
| 9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku .....                            | 50        |
| 9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana .....                          | 50        |
| 9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā<br>stikla noņemšana .....       | 51        |
| 9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana ...                            | 52        |
| <b>10 Problēmu novēršana .....</b>                             | <b>54</b> |



## 1 Drošības noteikumi

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



### 1.1 Paredzētais lietojums

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

## 1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība



- 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 spēlēties 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.
- Elektriskie produkti un/vai produkti ar gāzi ir bīstami bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.

- Pagrieziet katlu un pannu rokturi uz lejas 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 trauma 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 spēlēties 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. Gāzes savienojumi un/vai elektrības kabeļi nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
- Nelieciet elektriskos kabeļus 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 kabeļus.
- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.

- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiēt vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamos 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. Pārliecinieties, 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 Drošība, strādājot ar gāzi

- **BRĪDINĀJUMS:** Gāzes plīts produktu lietošana izraisa tādu vielu veidošanos, kuras telpā izdalās siltuma, mitruma un sadegšanas rezultātā. Pārliecinieties, ka virtuve ir labi vēdināta, it īpaši, ja lietojat izstrādājumu: Turiet dabiskās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiēt mehānisku ventilācijas ierīci (mehānisko nosūcēju/pārsegu). Intensīvai izstrādājuma ilgstošai lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija: Piemēram, loga atvēršana vai efektīvāka

ventilācija, mehāniskās ventilācijas ierīces līmeņa paaugstināšana, ja tāda ir, utt.

- Šis izstrādājums jāizmanto telpā, kurā ir pareizi noregulēts un funkcionējošs oglekļa monoksīda sensors. Pārliedzinieties, ka oglekļa monoksīda sensors darbojas pareizi, un bieži veiciet sensora apkopi. Oglekļa monoksīda sensors jānovieto ne tālāk kā 2 metru attālumā no izstrādājuma.
- Šīs ierīces iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai uz datu plāksnītes)
- Gāzes ēdiena gatavošanas produktiem ir nepieciešama pareiza sadegšana. Nepilnīgas sadegšanas gadījumā var veidoties oglekļa monoksīds (CO). Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina, bez smaržas un ļoti toksiska gāze, kurai ir letāla iedarbība pat ļoti mazās devās. Jūs varat saprast, ka gāze deg labi, ja liesmas ir nepārtrauktas un zilas. Ja liesmas ir viļņotas, sagrieztas un intensīvi dzeltenas, gāze nedeg labi.
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes virtuves produkti un sistēmas darbojas pareizi. Regulators, šļūtene un tā skava ir regulāri

jāpārbauda un jānomaina ražotāja ieteiktajā termiņā vai nepieciešamības gadījumā.

- Regulāri notīriet gāzes plīts zonas. Pārliedzinieties, ka pēc tīrīšanas gāze deg pareizi.
- Nelietojiet katlus, kas pārsniedz lietotāja rokasgrāmatā norādītos izmērus. Ja izmantojat lielākas pannas/katlus, nekā norādīts, tas var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu un tuvumā esošo virsmu un vadības pogu pārkaršanu. Izmantojot mazākas pannas/katlus, liesmas var izraisīt apdegumus.
- Informāciju par gāzes avārijas tālruņu numuriem un drošības pasākumiem gāzes smakas gadījumā pieprasiet no sava vietējā gāzes piegādātāja.

 Ko darīt, ja saožama gāze!

- Neizmantojiet atklātu uguni vai nesmēķējiet. Nelietojiet elektriskās pogas (piemēram, lampas pogu vai durvju zvanu). Nelietojiet fiksētos vai mobilos tālruņus.
- Atveriet durvis un logus.
- Izslēdziet visus vārstus gāzes iekārtām un gāzes skaitītājam pie galvenā vadības vārsta, ja vien tas neatrodas slēgtā telpā vai pagrabā.



- Pārbaudiet visu cauruļu un savienojumu hermētiskumu. Ja joprojām sajūtat gāzes smaku, atstājiet savu mājokli.
- Brīdiniet kaimiņus.
- Zvaniet ugunsdzēsējiem. Izmantojiet tālruni ārpus mājas.
- Zvaniet pilnvarotajam servisam un gāzes sadales uzņēmumam.

### **1.5 Transportēšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla un atvienojiet gāzes savienojumus.
- 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 burbulplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.

- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

### **1.6 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. Pastāv risks, ka plīts liesma aizdegs aizkarus un uzliesmojošus materiālus ap plīti. 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.
- Pirms jebkādu darbu uzsākšanas saistībā ar gāzes padevi, lūdzu, pārtrauciet gāzes padevi. Pastāv eksplozijas risks.
- Izstrādājuma savienojumu ar gāzes sadales sistēmu drīkst veikt tikai pilnvarota un kvalificēta persona. Neprofesionāla personāla veiktu remontu dēļ pastāv eksplozijas vai saindēšanās risks.
- Elastīgajai gāzes šļūtenei jābūt savienotai tā, lai tā nepieskartos kustīgajām detaļām vietā, kur tā ir novietota, un netiktu aizķerta, pārvietojoties kustīgajām detaļām (piemēram, atvilktnē). Turklāt gāzes šļūteni nevajadzētu novietot vietās, kur ir iesprūšanas iespēja.

- Gāzes šļūteni nedrīkst saspīst, salocīt, ļaut tai iestrēgt vai pieskarties tai karstām izstrādājuma daļām un izstrādājuma virtuves piederumiem. Gāzes šļūtenes bojājumu dēļ pastāv eksplozijas risks.
- Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes pēc tam, kad ir izveidots jūsu izstrādājuma gāzes savienojums. Pārliedzinieties, vai nav gāzes noplūdes. Nelietojiet izstrādājumu, ja tajā ir gāzes noplūde.

## 1.7 Lietošanas Drošība

- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas. Aizveriet galveno gāzes krānu.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.

- 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, cimds vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/ aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.

## 1.8 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 nenovietojiet priekšmetus.

## 1.9 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi, lai stieplu režģis un paplāte būtu pareizi novietoti uz stieplu plauktiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Piederumu lietošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas

telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.



## 1.10 Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavojot cietu vai šķidru ēļu, 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, ēļā, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas.

Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.

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

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

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

nelieciet taukus 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 šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaurlaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Ja cepšanai izmanto grilēšanas režģi, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.
- Novietojiet traukus plīts zonas centrā. Ņemiet vērā, ka uguns plīts zonā ar virtuves traukiem neplūst uz virtuves trauku sānu virsmām.

### **1.11 Tvaika Sistēma**

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

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

### **1.12 Apkopes un Tīrīšanas Drošība**

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas 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.

### 2.1 Atkritumu direktīva

#### 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

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



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

#### Atbilstība RoHS direktīvai:

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

### 2.2 Informācija par iepakojumu

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

## 3 Jūsu izstrādājums

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

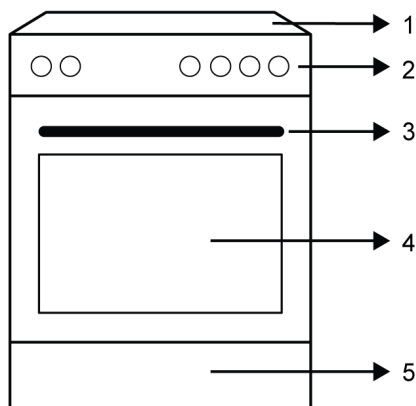
### 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

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

Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

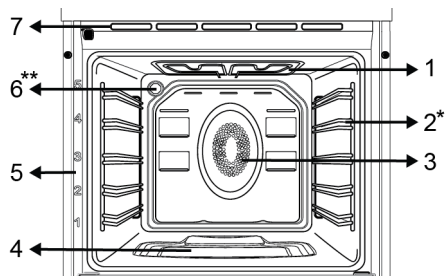
- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Lai ilgstoši ceptu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 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 cepeškrāsns nezaudēs siltumu.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots plīts zonai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas cepšanas zonu un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pārneši starp cepšanas zonu un katla pamatni.

### 3.1 Izstrādājuma ievads



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

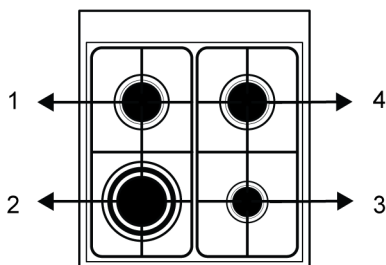
#### 3.1.1 Gatavošanas ierīce



- 1 Augšējais sildītājs

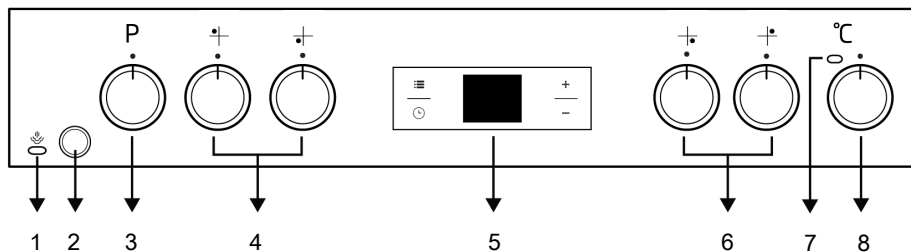
- 2 Stieplu plaukti
- 3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 4 Ūdens baseins ēdiena gatavošanai ar tvaiku
- 5 Plaukta pozīcija
- 6 Lampiņa
- 7 Ventilācijas caurumi
- \* Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stieplu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stieplu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

#### 3.1.2 Plīts sadaļa



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

### 3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana





- 1 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte
- 3 Funkcijas izvēles poga
- 5 Taimeris
- 7 Termostata lampā

- 2 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga
- 4 Sildriņķu griežpogas
- 6 Sildriņķu griežpogas
- 8 Temperatūra izvēles poga

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

### Funkcijas izvēles poga

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

### Temperatūra izvēles poga

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

### Cepečkrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepečkrāsns 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 cepečkrāsnī nokrītās zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal iedegas.

### Sildriņķu griežpogas

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

### Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga

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

### Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte

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

## 3.3 Cepečkrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepečkrāsnī, 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          | -                           | Cepečkrāsns nav uzsākta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem. |
|  | Augšējās un apakšējās sildīšana | *                           | Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.                                    |

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

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

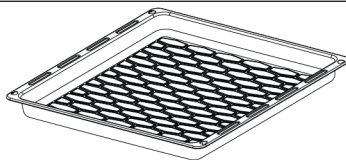
### 3.4 Produktu piederumi

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

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

#### Standarta paplāte

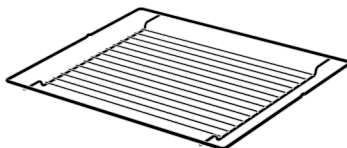
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



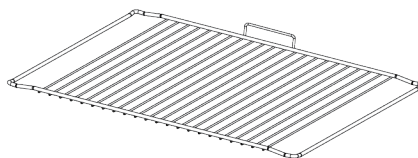
#### Stieplu grils

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

#### Modeļos ar stieplu plauktiem :



#### Modeļos bez stieplu plauktiem :

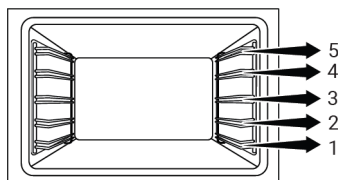


### 3.5 Produkta piederumu izmantošana

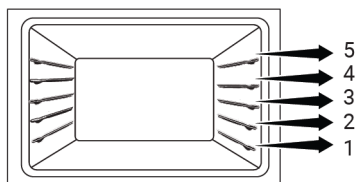
#### Ēdienu gatavošanas plaukti

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

**Modeļos ar stieplu plauktiem :**



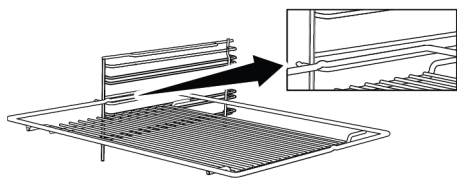
**Modeļos bez stieplu plauktiem :**



#### Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

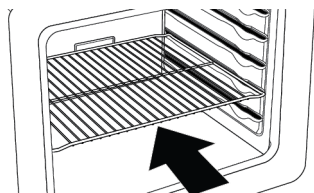
**Modeļos ar stieplu plauktiem :**

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



**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

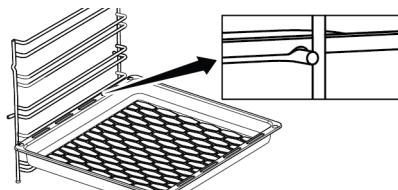
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



#### Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

**Modeļos ar stieplu plauktiem :**

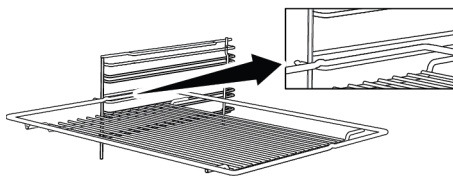
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes uz sānu stieplu plauktiem. Novietojiet paplāti starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Lai nodrošinātu labu gatavošanas veikspēju, paplāte jānovieto uz stieplu plaukta tā, lai tā ietilptu aizbāžņa spraugā. To nedrīkst novietot pret krāsns aizmugurējo sienu,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



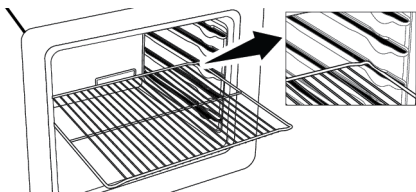
#### Stieplu režģa apturēšanas funkcija

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

**Modeļos ar stieplu plauktiem :**

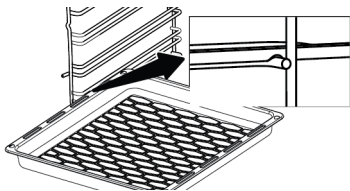


### Modeļos bez stieplu plauktiem :



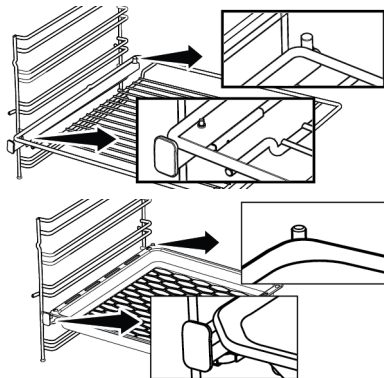
### Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stieplu plauktiem

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



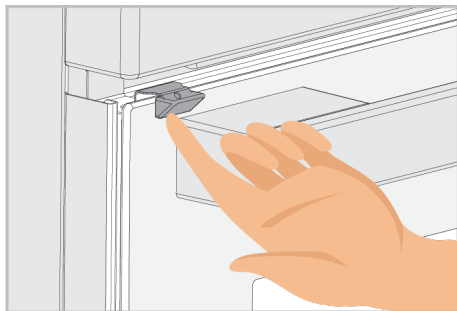
### Pareiza stieplu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm-Modeļi ar stieplu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem

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



### Bērna drošības slēdzene

Šim produktam ir bērnu slēdzene uz cepeškrāsns durvīm (ja tas nav uzstādīts uz jūsu produkta, tas ir paredzēts uzstādīšanai uz cepeškrāsns durvīm kopā ar jūsu produktu). Lai atvērtu cepeškrāsns durvis, nedaudz paceliet plastmasas daļu uz augšu un pavelciet durvju rokturi. Aizverot durvis, bērnu slēdzene tiks aizslēgta pati.



## 3.6 Tehniskās specifikācijas

LV

| Vispārīgas specifikācijas                                   |               |
|-------------------------------------------------------------|---------------|
| Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm ) | 850 /500 /600 |

|                                                                       |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Spriegums/frekvence                                                   | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā | min. H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup> |
| Kopējais enerģijas patēriņš (kW)                                      | 2,1                                 |
| Kopējais gāzes patēriņš (kW)                                          | 7,5 kW (545 g/h - G30)              |
| Cepeškrāsns tips                                                      | Daudzfunkciju cepeškrāsns           |

| Gatavošanas zonas |  |
|-------------------|--|
|-------------------|--|

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Priekšējā kreisā | Wok deglis             |
| Jauda            | 2,5 kW (182 g/h - G30) |

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

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

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

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

| Gāzes produkta kategorija |  |
|---------------------------|--|
|---------------------------|--|

|                 |
|-----------------|
| Cat II 2H3B/P   |
| Cat II 2ELs3B/P |
| Cat I 2H        |

| Gāzes veidi/spiedieni, kuriem var pārveidot produktu: |  |
|-------------------------------------------------------|--|
|-------------------------------------------------------|--|

|                |
|----------------|
| G2 350 13 mbar |
| G30 30 mbar    |
| G30 37 mbar    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Esas: Elektriski elektroinstalācijas tipi, energu etiķeti un ierīces EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarts ir ļoti uzticami. Deģerler, standart yük ile Augšējās un apakšējā sildīšana veya Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana (var ise) fonksiyonlarında saptanır.</p> <p>Enerģi verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına baęlı olarak ařaęıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana , 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                    |                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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



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

### Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediensi

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

| VALSTU KODI | KATEGORIJA |           | GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS |                |                |             |
|-------------|------------|-----------|--------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR          | Cat II     | 2E+3+     | G20, 20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE          | Cat II     | 2E+3+     | G20, 20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU          | Cat II     | 2H3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL          | Cat II     | 2EK3B/P   | G25,3,25 mbar            | G20, 20 mbar   | G30,30 mbar    |             |
| GB          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IR          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| UN          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR          | Cat II     | 2H3+      | G20, 20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL          | Cat II     | 2ELS3B/P  | G20, 20 mbar             | G2,350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|             | Cat II     | 2E3P(B/P) | G20, 20 mbar             | G30,37 mbar    |                |             |
| DE          | Cat II     | 2E3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| AT          | Cat II     | 2H3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| SE          | Cat II     | 2H3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| LT          | Cat II     | 2H3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| NO          | Cat II     | 2H3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| MK          | Cat II     | 2H3B/P    | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |

| VALSTU KODI | KATEGORIJA |        | GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS |             |  |  |
|-------------|------------|--------|--------------------------|-------------|--|--|
| XK          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| RS          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| RO          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| DK          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| EE          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MA          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| FI          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| HR          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| TR          | Cat II     | 2H3B/P | G20, 20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MT          | Cat I      | 3B/P   | G30,30 mbar              |             |  |  |
| IS          | Cat I      | 2H     | G20, 20 mbar             |             |  |  |
| LV          | Cat I      | 2H     | G20, 20 mbar             |             |  |  |
| LU          | Cat I      | 2E     | G20, 20 mbar             |             |  |  |
| BG          | Cat I      | 2H     | G20, 20 mbar             |             |  |  |
|             | Cat I      | 3B/P   | G30,30 mbar              |             |  |  |
| HU          | Cat I      | 2H     | G20,25 mbar              |             |  |  |
|             | Cat I      | 3B/P   | G30,30 mbar              |             |  |  |

### Injektoru lentelē

Žemiau esančioje lentelėje pateiktos visų tipu dujų, skirtu duju konvertavimui, degiuju medžiagu purkštuku vertes. Savo purkštuku vertes galite pasiekti pažiūreje į techninę lentelę, kurioje pateikiamos duju rūšys, kurias galite konvertuoti pagal savo degiasias medžiagas ir šalį. Purkštuvai gali būti nepridedami kartu su gaminiu. Jį galite įsigyti įgaliotose tarnybose arba toje vietoje, kur įsigijote gaminį.

| Gatavošanas zonas |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Jauda             | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25.3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW              | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW              | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 2,5 kW            | 118                              | 81                                  | 137            | 132            | 108            | 118              | 153               | 78             | 71             |

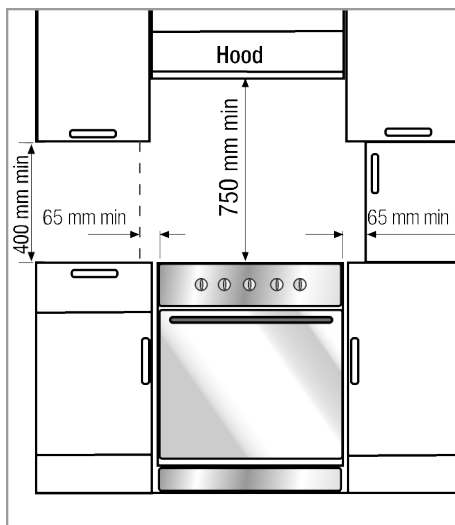
### Vispārīgi brīdinājumi

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

### 4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai

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

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

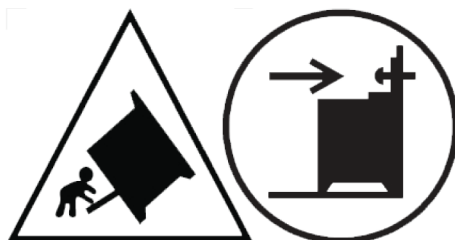


- To var izmantot arī brīvā stāvoklī. Minimālais attālums virs plīts virsmas ir 750 mm.
- Ja virs plīts ir jāuzstāda tvaika nosūcējs, ievērojiet tvaika nosūcēja ražotāja norādījumus par uzstādīšanas augstumu (min. 650 mm).
- Visām virtuves mēbelēm, kas atrodas blakus ierīcei, jābūt karstumizturīgām (vismaz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

### Drošības kēde

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

### Brīdinājums - apgāšanās risks!

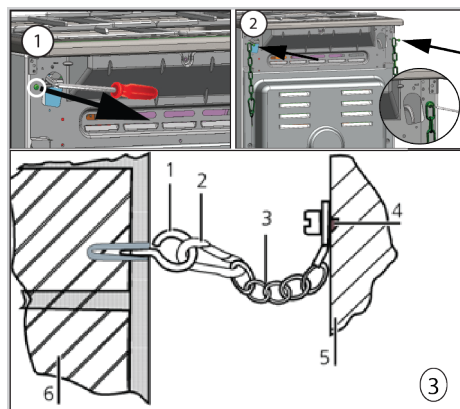




**Brīdinājums:** Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

**Ja jūsu produktam ir 2 drošības ķēdes;**

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

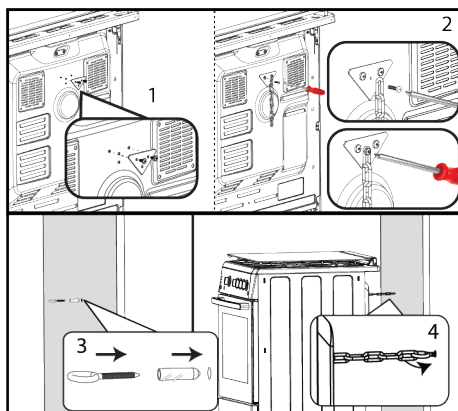


- 1 Āķis
- 2 Bloķēšanas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Stingri piestipriniet ķēdi pie izstrādājuma aizmugures
- 5 Produkta aizmugurējā daļa
- 6 Virtuves siena

**Ja jūsu produktam ir 1 drošības ķēdes;**

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

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



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

### Telpu ventilācija

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai viesistabā, bet ne telpā, kurā ir vanna vai duša. Plītiņu nedrīkst uzstādīt telpā, kas ir mazāka par 20 m<sup>3</sup>.

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

## **4.2 Elektriskais savienojums**

### **⚠ Vispārīgi brīdinājumi**

- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas". Lietojot izstrādājumu ar transformatoru vai bez tā, uzticiet zemējuma uzstādīšanu kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par jebkādiem zaudējumiem, kas varētu rasties, ja produkts tiek lietots bez zemējuma instalācijas saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Ražojumu elektrotīklam var pievienot tikai pilnvarota un kvalificēta persona, un ražojuma garantija sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties nepilnvarotu personu darbību rezultātā.
- Elektriskais kabelis nedrīkst būt saspiests, salocīts, saspiests vai pieskarties karstām izstrādājuma daļām. Ja elektriskais kabelis ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai ugunsgrēka risks!
- Elektrotīkla datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz izstrādājuma datu plāksnīti. Nominālvērtības plāksnīte ir redzama, kad tiek atvērtas ierīces durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas ierīces aizmugurējā sienā atkarībā no ierīces tipa.
- Pēc uzstādīšanas strāvas kabeļa kontaktakšai jābūt viegli sasniedzamā vietā (nevirziet to virs plīts). Strāvas pieslēgumā neizmantojiet pagarinātāju vai vairākas kontaktligzdas.

- un jāizmanto atbilstoša kontaktligzda/ līnija un kontaktdakša krāsnij. Gadījumā, ja izstrādājuma jaudas ierobežojumi pārsniedz spraudņa un kontaktligzdas/ vada pašreizējo spēju, izstrādājums jāpievieno, izmantojot fiksētu elektroinstalāciju, tieši neizmantojot kontaktdakšu un kontaktligzdu/vadu.

#### **Ja jūsu ierīcei ir barošanas vads un kontaktdakša:**

Izveidojiet ierīces elektrisko savienojumu, pievienojot to zemētai kontaktligzdai.

### **4.3 Gāzes pieslēgums**

#### **⚠ Vispārīgi brīdinājumi**

- Ja uzstādīšanu, remontu vai savienojumu veic nepilnvarota/nelicencēta/ nekvalificēta persona vai tehniķis, pastāv sprādziena, ugunsgrēka un saindēšanās risks.
- Pirms izstrādājuma novietošanas pārlicinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes tips un spiediens) un produkta gāzes iestatījums atbilst šiem nosacījumiem. Gāzes regulēšanas nosacījumi un produkta vērtības ir norādītas uz etiķetēm (vai tipa etiķetes).
- Ja uz etiķetes nav norādīts jūsu valsts kods, ievērojiet savas valsts vietējās tehniskās instrukcijas par gāzes pieslēgumu un pārveidošanu.
- Produktu gāzes apgādes sistēmai var pievienot tikai pilnvarota/licencēta/ kvalificēta persona vai tehniķis.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotas/nelicencētas/ nekvalificētas personas vai tehniķa veiktu procedūru rezultātā.
- Pirms uzsākt jebkādas gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes padevi. Pastāv sprādziena risks!
- Ja izstrādājums vēlāk jāizmanto ar cita tipa gāzi, konsultējieties ar pilnvarotu/ licencētu/kvalificētu personu vai tehniķi par attiecīgo pārveidošanas procedūru.
- Pēc katras lietošanas reizes pārlicinieties, ka ir rūpīgi pārbaudīts gāzes pieslēguma blīvums. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem

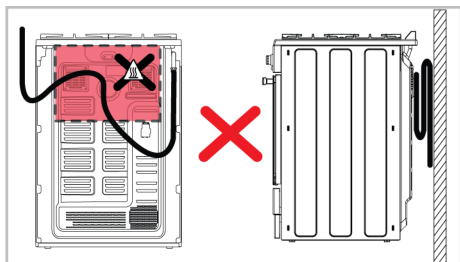
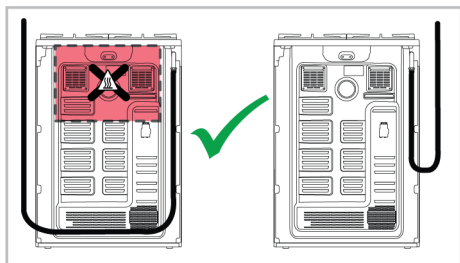
bojājumiem, kas var rasties gāzes noplūdes dēļ, kas var rasties gāzes pieslēgšanas vai pārbūves rezultātā, ko veikušas nepilnvarotas/nelicencētas personas.

#### **Ugunsgrēka riski:**

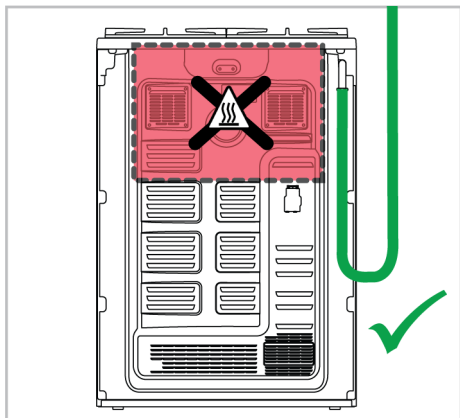
- Ja neveiksiet savienojumu saskaņā ar tālāk sniegtajiem norādījumiem, pastāv gāzes noplūdes un aizdegšanās risks. Mūsu uzņēmums nevar būt atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies tā rezultātā.
- Gāzes pieslēgumu drīkst veikt tikai pilnvarota/licencēta/kvalificēta persona vai tehniķis.
- Pārlicinieties, vai gāzes pieslēgumā izmantojamā gāzes šļūtene atbilst vietējiem gāzes standartiem.
- Elastīgā gāzes šļūtene ir jāpievieno tā, lai tā nesaskartos ar kustīgajām daļām un karstajām virsmām (parādītas zemāk attēlos) ap to, un nav iesprostota, kad kustīgās daļas pārvietojas. (piemēram, atvilktnes). Turklāt to nedrīkst novietot vietās, kur tas varētu tikt saspiests.
- Nepārvietojiet izstrādājumu, kura gāzes pieslēgums ir pabeigts. Ja to pārvieto, var rasties gāzes noplūdes risks.
- Gāzes pieslēgšanai un pārveidošanai jāizmanto uzgriežņu atslēga.

#### **Gāzes pieslēguma puses izvēle**

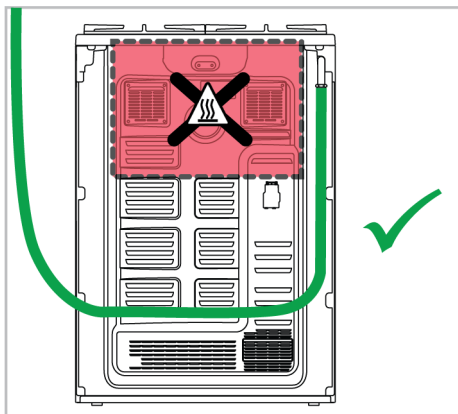
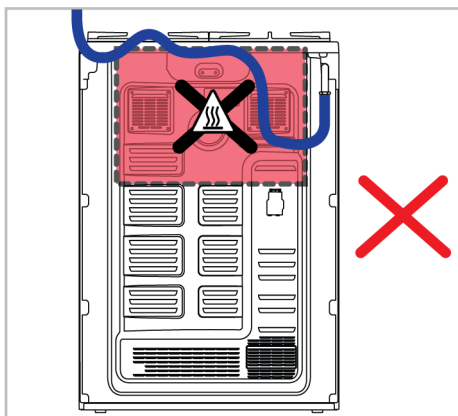
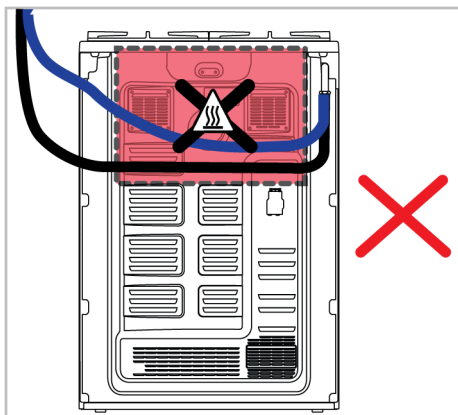
- Gāzes šļūtene jāpievieno, veicot platlenķa pagriezienus, lai savienojuma laikā netiktu pārrauta un salocīta.
- Gāzes šļūteni nedrīkst saspiest, salocīt, sakniebt, skart ar asiem stūriem vai saskarties ar karstām izstrādājuma daļām un traukiem uz izstrādājuma. Gāzes šļūtenes bojājumu dēļ pastāv sprādziena risks!
- Gāzes šļūtene nedrīkst nonākt saskarē ar daļām, kuru temperatūra var sasniegt 70 °C virs istabas temperatūras.



- Pirms gāzes savienojuma izveides pārliecinieties, vai gāzes maģistrāles padeve un gāzes šļūtenes izvads, kas jāpievieno gāzei, atrodas vienā pusē.



- Ja gāzes šļūtenes izvads un gāzes padeves maģistrāle neatrodas vienā un tajā pašā pusē, pārliecinieties, ka šļūtene, to pievienojot, nešķērso karsto zonu.



### Gāzes savienojuma daļas

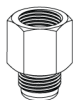
Zemāk ir norādītas detaļas un instrumenti, kas var būt nepieciešami gāzes pieslēgumam. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā.

Izmantojamās gāzes savienojumu daļas var atšķirties atkarībā no gāzes tipa un valsts noteikumiem.

Noplūdes blīvējums:



Savienojuma gabals EN 10226 R1/2":



Savienojuma daļa sašķidrinātai gāzei (G30, G31):



Gāzes izplūdes savienojuma daļa:



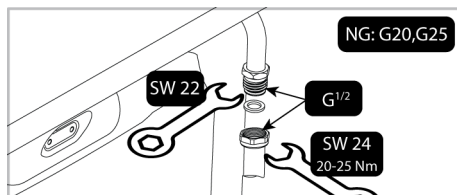
### Gāzes pieslēguma izveidošana - NG

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

### EN ISO 228 G1/2" tipa savienojums

1. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārliecinieties, ka blīvējums ir pareizi ievietots.

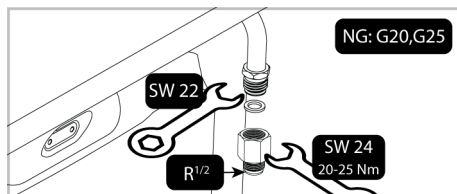
2. Ar 22 mm uzgriežņu atslēgu nostipriniet gāzes pieslēguma daļu pie ierīces un ievietojiet savienojuma daļu savienojuma daļā, izmantojot 24 mm uzgriežņu atslēgu.



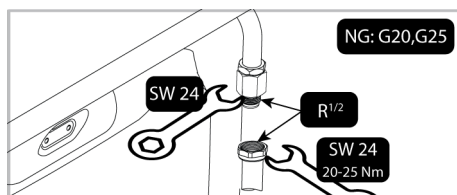
3. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

### EN 10226 R1/2" tipa savienojums

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



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



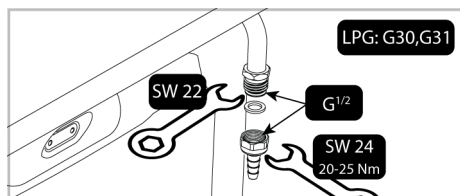
5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

### Gāzes pieslēguma izveidošana - LPG

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

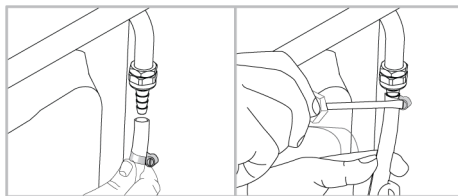
### Savienojums ar saspiestu (bez vītnes) gāzes šļūteni

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



3. Uzstādiet montāžas skavu gāzes šļūtenes vienā galā. Mīkstiniet gāzes šļūtenes galu, pie kura piestiprināta skava, ievietojot to verdošā ūdenī uz vienu minūti.

4. Ievietojiet mīkstināto gāzes šļūteni līdz galam savienojuma daļā. Cieši pievelciet skavu ar skrūvgriezi.



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

### Noplūdes pārbaude savienojuma vietā

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

### 4.4 Produkta izvietošana

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

### Cepeškrāsns kāju regulēšana

Vibrācijas lietošanas laikā var izraisīt gatavošanas trauku kustību. No šīs bīstamās situācijas var izvairīties, ja izstrādājums ir līdzens un līdzsvarots. Savas drošības labad pārliecinieties, ka izstrādājums ir vienā līmenī, regulējot četras kājas apakšā, pagriežot pa kreisi vai pa labi, un izlīdziniet to ar darba virsmu.

## Galīgā pārbaude

1. Atkārtoti pievienojiet izstrādājumu elektrotīklam.
2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.
3. Atvērt gāzes padevi.
4. Pārbaudiet, vai gāzes savienojumi ir droši pievienoti un vai nav noplūdes.
5. Aizdedziniet degļus un pārbaudiet liesmas izskatu.



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

## 4.5 Gāzes konversija

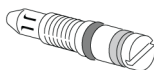
### ⚠ Vispārīgi brīdinājumi

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

## Gāzes pārveides daļas

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

### Apejošs uzgalis:

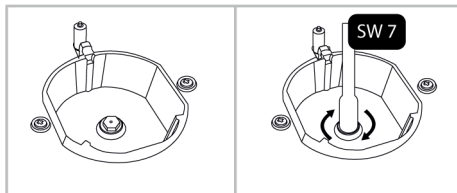


### Degļa inžektors:

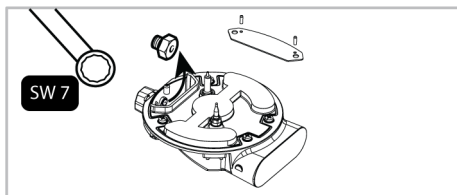


### Inžektori apmaiņa pret degļiem

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



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







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

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



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

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

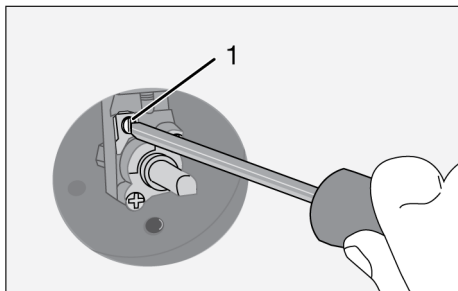


Ja vien nav ārkārtas stāvokļa, nemēģiniet noņemt gāzes degļa krānus. Ja nepieciešams nomainīt krānus, jāizsauc pilnvarots servisa pārstāvis vai tehniķis ar licenci.

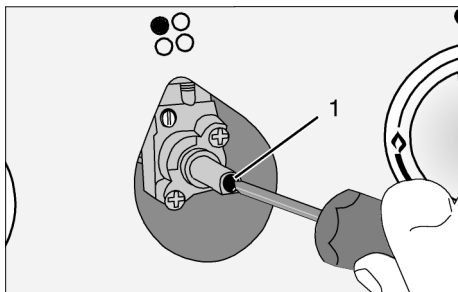
### Samazināts gāzes plūsmas ātruma iestatījums plīts krāniem

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

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



1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve



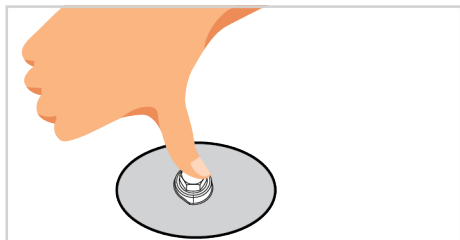
1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

### Noplūdes pārbaude pie inžektoriem

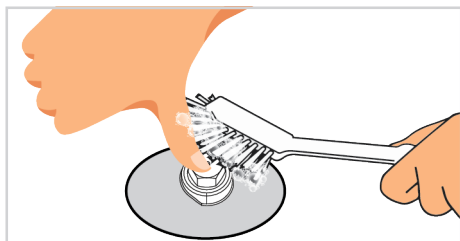
Pirms konvertācijas veikšanas produktam pārliecinieties, ka visi vadības kloķi ir pagriezti izslēgtajā pozīcijā. Pēc pareizas inžektoru konvertācijas, katram inžektoram jāveic gāzes noplūdes pārbaude.

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

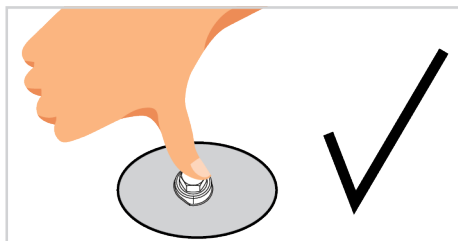
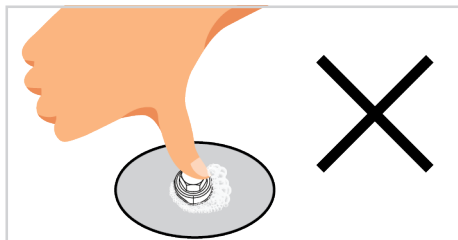




3. Ar nelielu otiņu uzklājiet inžektora savienojumam sagatavotu ziepjdēni; ja inžektora savienojumā pastāv gāzes noplūde, ziepjdēns sāks burbuļot. Tādā gadījumā ar atbilstošu spēku pievelciet inžektoru un vēlreiz atkārtojiet 3. soli aprakstīto procesu.



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

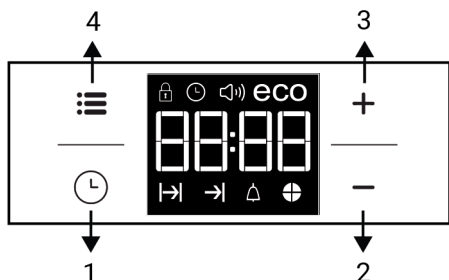


## 5 Pirmā Lietošana

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

### 5.1 Pirmās Reizes iestatījums

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



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

- 4 Iestatījumu taustiņš

Displeja simboli

 Cepšanas laika simbols

 Cepšanas beigu laika simbols \*

 Trauksmes simbols

 Laika pīrāga simbols

eco Eko režīma simbols

 Skajuma līmeņa simbols

 Diennakts laika simbols

 Taustiņu bloķēšanas simbols

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

 Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos dis

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



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

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



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



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

## 5.2 Sākotnējā tīrīšana

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

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

### Pirms piederumu izmantošanas:

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

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

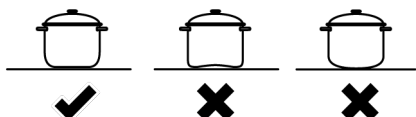
**PAZIŅOJUMS:** Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

## 6 Plīts virsmas izmantošana

### 6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Novietojiet katlus un pannas tā, lai rokturi nebūtu virs degļiem, novēršot to pārkaršanu.
- Uz plīts nelietojiet nesabalansētus un viegli sasveramus katlus/pannas.

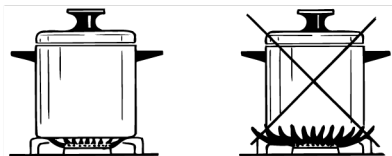


- Nesildiet tukšus katlus/pannas. Katli un ierīce var tikt bojāti.

- Neaizdedziniet degļus bez katla vai katliem/pannām uz attiecīgā degļa.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst 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.
- Virtuves katlu/pannu izmēram jāatbilst liesmas lielumam. Noregulējiet gāzes liesmas tā, lai tā neizvirzītos no katlu/pannu pamatnes, un novietojiet katlus/

pannas uz katlu turētāja, centrējot to. Nenaudokite dideliņ keptuviņ/puodu, kad uždengtumēte daugiau nei vienā degikļ.



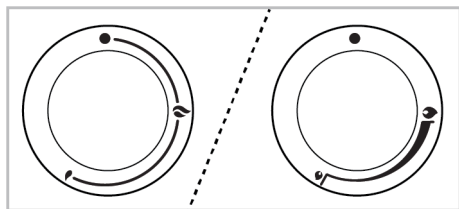
### Ieteicamie katlu/pannu izmēri

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

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

## 6.2 Plīts virsmu darbība

### Plīts vadības poga



- ■ Izslēgta pozīcija
- ♦ ♠ Maza liesma: zemākā gāzes jauda
- ♦ ♠ Lielā liesma: Augstākā gāzes jauda

Jūs varat darbināt savu plīts virsmu ar plīts virsmas vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo degli. Jūs varat secināt, kuru degli tas vada, izmantojot vadības paneļa simbolus. Izslēdzot (augšējā pozīcijā), deglis netiek darbināts ar gāzi. Pēc degļa aizdedzināšanas jūs varat pagatavot

ēdienu, iestatot gāzes līmeni uz pogas. Iestatiet vēlamo gatavošanas jaudu, pielīdzinot pogu attiecīgajam simbolam.

### Gāzes degļu aizdedzināšana

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



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

6. Pielāgojiet vēlamo jaudas līmeni.

### Gāzes degļu izslēgšana

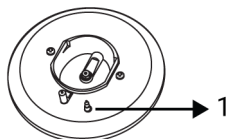
Novietojiet degļa pogu izslēgtā pozīcijā (augšā).



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

### Gāzes atslēgšanas drošības mehānisms

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



1 Gāzes atslēgšanas drošība

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

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

### Wok deglis

Wok degli palīdz ātrāk pagatavot. Āzijas virtuvē īpaši izmantotais wok ir sava veida dziļa un plakana no lokšņu metāla cepta panna, ko izmanto malto dārzeņu un gaļas pagatavošanai uz spēcīgas liesmas īsā laikā.

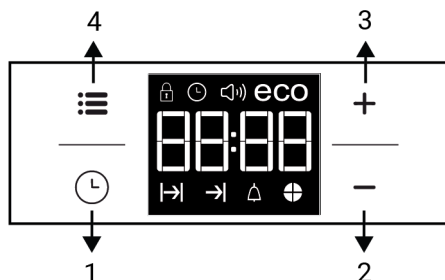
Tā kā ēdieni tiek pagatavoti uz spēcīgas liesmas un ļoti īsā laikā tādās pannās, kas ātri un vienmērīgi vada siltumu, ēdiena uzturvērtība tiek saglabāta un dārzeņi paliek kraukšķīgi.

Jūs varat izmantot wok degli arī parastajiem kastroljiem.

### Cepeškrāsns apgaismojums

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

### 7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība



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

Displeja simboli

→ Cepšanas laika simbols

→ Cepšanas beigu laika simbols \*

-  Trauksmes simbols
-  Laika pīrāga simbols
-  Eko režīma simbols
-  Skajuma līmeņa simbols
-  Diennakts laika simbols
-  Taustiņu bloķēšanas simbols

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

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

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

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

### Cepečkrāsns ieslēgšana

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

### Cepečkrāsns izslēgšana

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

### Temperatūras un cepečkrāsns darbības funkcijas izvēle.

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



1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.
  - ⇒ Jūsu cepečkrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un iedegsies termostata lampiņa. Kad temperatūra cepečkrāsns iekšpusē sasniedz vēlamo temperatūru, termostata lampiņa nodzīsīs. Cepečkrāsns pēc cepšanas procesa pati neizslēgsies. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepečkrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

### Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;

- ✓ Varat uzstādīt cepečkrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+/—**.
  - ⇒ Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un laika atskaite.
4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.

- ⇒ Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

5. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts **"End"**, un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.

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



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

### 7.3 Gatavošana ar tvaiku

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

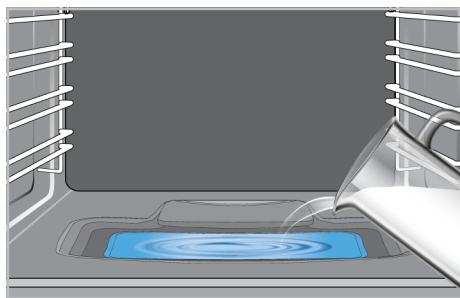
#### Vispārīgi Brīdinājumi

- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā.
- Uz cepeškrāsns durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, paejiet malā, jo tvaika gatavošanas laikā un pēc tās var rasties un iznākt tvaiks un karstums. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns iekšpusē, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā atlikušais ūdens var radīt kaļķu nosēdumus.

- Jei jūsu gaminyje yra mėsos zondas, prieš gamindami garais įsitinkinkite, kad mėsos zondo dangtelis yra uždarytas. Priešingu atveju iš mėsos zondo lizdo gali nutekėti garai.

#### Lai gatavotu ar tvaiku:

1. Kad esat pārbaudījis cepšanas galdu ar tvaiku un iestatījis funkciju, nosakiet temperatūru, laiku un pievienojamā ūdens daudzumu atbilstoši ēdienam, kuru vēlaties pagatavot. Šīs vērtības cepšanai varat iestatīt pats, kas nav iekļautas tabulā.
2. Ielejiet ūdens daudzumu, ko izmantosiet atbilstoši savam ēdienam, baseinā cepeškrāsns apakšā.



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

3. Nospiediet uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.
  - ⇒ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.
4. Pārslēdziet funkcijas izvēles pogu uz vēlamo tvaika palīgdarbības režīmu.
5. Pārslēdziet temperatūras pogu uz vēlamo temperatūru.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī ieteicamajā plaukta pozīcijā.
  - ⇒ Sākas cepšana.

7. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, iestatot funkciju un temperatūras pogas izslēgtā pozīcijā.



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

## 7.4 Iestatījumi

### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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



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

### Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

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

### Brīdinājuma signāla iestatīšana

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

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .



Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

2. Uzstādiet brīdināšanas laiku ar taustiņiem **+/—**.



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

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

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

### Brīdinājuma izslēgšana

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

### Signāla atcelšana;

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



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

### Brīdinājuma toņa maiņa

1. Pieskarieties **⏏**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **⏏**.
2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem **+/-**.
3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.
  - ⇒ Izvēlētais brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā **"b-01"**, **"b-02"** vai **"b-03"**.

### Laika mainīšana

- ✓ Jau iestatītā pareizā laika mainīšana
1. Pieskarieties **⏏**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **⌚**.
  2. Uzstādiet laiku ar taustiņiem **+/-**.
  3. Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

### Ekonomiskais režīms

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

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

### Ekonomiskā režīma uzstādīšana

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

### Ekonomiskā režīma atspējošana

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

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

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

## 8 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu

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.

- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaur laidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taurus necaur laidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaur laidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

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

#### Padomi kūku cepšanai

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

#### Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.

- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārļiecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārļiecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosīt 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 cepšķrāsnī gatavojamai pārtikai

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

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

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

## 8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

### Galvenie grilēšanas punkti

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

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

### Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

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

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

### 8.1.3 Grils

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

#### Vispārīgi brīdinājumi

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

### Grila galvenie punkti

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

### Grila tabula

| Ēdiens                                                                                                                     | Izmantojamais piederums | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) * | Cepšanas laiks (min) (aptuveni) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|--------------------|---------------------------------|
| Zivis                                                                                                                      | Stiepļu grils           | 4 - 5            | 250/max            | 20 ... 25                       |
| Vistas gabali                                                                                                              | Stiepļu grils           | 4 - 5            | 250/max            | 25 ... 35                       |
| Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount                                                                                           | Stiepļu grils           | 4                | 250/max            | 25 ... 35                       |
| Jēra karbonāde                                                                                                             | Stiepļu grils           | 4 - 5            | 250/max            | 20 ... 25                       |
| Steiks - (gaļas kubi)                                                                                                      | Stiepļu grils           | 4 - 5            | 250/max            | 25 ... 30                       |
| Teļa gaļas karbonāde                                                                                                       | Stiepļu grils           | 4 - 5            | 250/max            | 25 ... 30                       |
| Grauzdiņa maize                                                                                                            | Stiepļu 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 jūs izstrādājumā nevar regulēt, grila funkcija darbosies pie maksimālās temperatūras vērtības. |                         |                  |                    |                                 |

### 8.1.4 Gatavošana ar tvaiku

#### Vispārīgā informācija

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

- cepeškrāsnī. Ūdens padeves laikā norādītie ilgumi norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.
- Gatavošanas tabulā ir iekļauti ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Varat iestatīt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas ar tvaiku funkciju un laiku ēdienam, kas nav tabulā.
- Veiciet gatavošanu ar tvaiku, izmantojot vienu paplāti.

## Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

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

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

## 8.1.5 Pārtikas pārbaude

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

### Pārbaudes produktu gatavošanas galds

#### Grils

| Ēdiens                                                | Izmantojamais piederums | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Cepšanas laiks (min) (aptuveni) |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|---------------------------------|
| Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount                      | Stieplu grils           | 4                | 250/max          | 25 ... 35                       |
| Grauzdiņa maize                                       | Stieplu grils           | 4                | 250/max          | 1 ... 3                         |
| Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes. |                         |                  |                  |                                 |
| Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.           |                         |                  |                  |                                 |

## 9 Apkope un tīrīšana

### 9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai 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.
- Wok tipa degļi, ko izmanto augstā temperatūrā, var mainīt krāsu. Tas ir normāli.
- Pārvietojot dažus virtuves piederumus, uz katlu turētājiem var palikt metāla pēdas. Nebīdīet pannas un katlus uz virsmas.
- Tā kā plīts zonas vāciņi tieši saskaras ar uguni un tiek pakļauti augstām temperatūrām, krāsas maiņa un zudums laikā ir normāli. Tas nerada problēmas plīts virsmas lietošanas laikā.

## **Tērauda - nerūsējošās virsmas**

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

## **Emaljētas virsmas**

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīrīšana ar tvaiku ► 50J".)
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

## **Katalītiskās virsmas**

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.

- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

## **Stikla virsmas**

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltošos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkalķošanas agentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

## **Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas**

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

## 9.2 Tīrīšanas piederumi

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

## 9.3 Plīts virsmas tīrīšana

### Gāzes degļu tīrīšana

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

9. Pēc katras darbības katla turētājus notīriet ar mazgāšanas līdzekli un mīkstu suku, kas neskrāpē, un pēc tam nosusiniet.

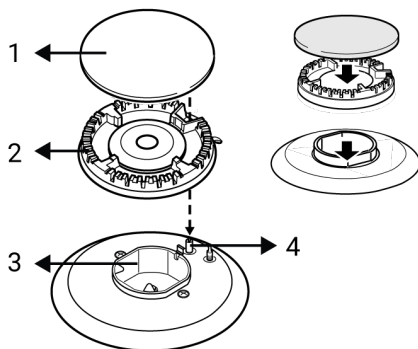
10. Ja degļa vāciņus un katlu turētājus izmanto mitrus, karstuma ietekmē var rasties noturīgi kaļķa traipi. Pirms darbības pārļiecinieties, ka tie ir nožuvuši.

11. Novietojiet attiecīgi degļu galvas, vāciņus un katlu turētājus.

12. Novietojot katlu turētājus, pārļiecinieties, ka tie atrodas degļu centrā. Piespraudes modeļos piestipriniet tapas uz degļa plāksnes pie tapām, kas atrodas katla turētājos.

### Degļa daļu montāža

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



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



## 9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības panelus 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 panelus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības panelus 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.

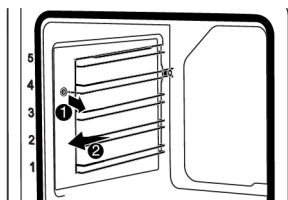
### Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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.

### Cepeškrāsns pamatnes baseina tīrīšana

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

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

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



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

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

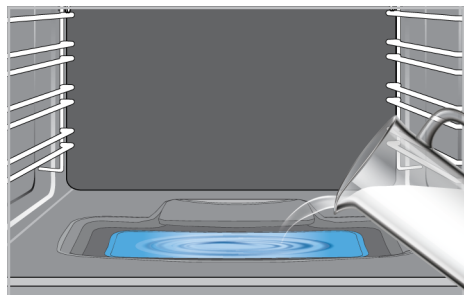
**Lai palielinātu atkalķošanas efektivitāti ūdens baseinā, papildus iepriekšminētajām atkalķošanas darbībām pēc katrām 10 lietošanas reizēm:**

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

## 9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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



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

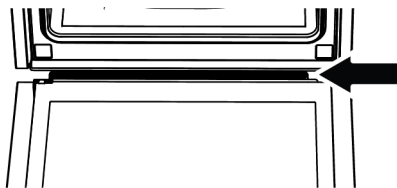
3. Nospiediet uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.
  - ⇒ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.
4. Iestatiet cepeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

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

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

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

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



## 9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

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

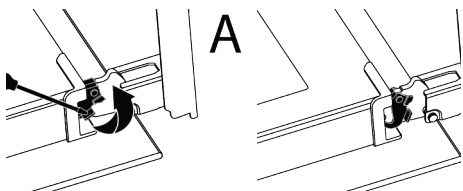
kalķa atlikumus, kas var veidoties uz cepeškrāsns stikla, noslaukiet stiklu ar etiķi un noskalojiet.



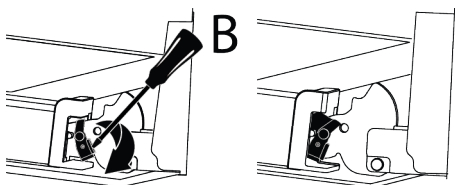
Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus.

### Cepeškrāsns durvju noņemšana

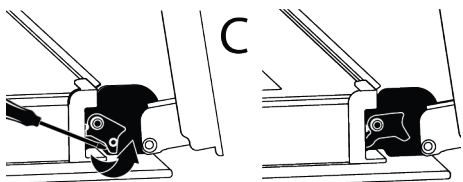
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas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



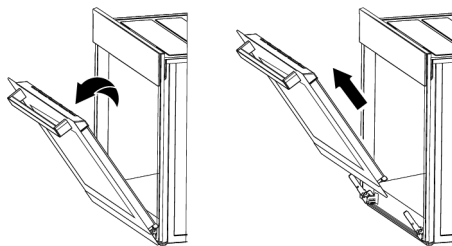
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



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

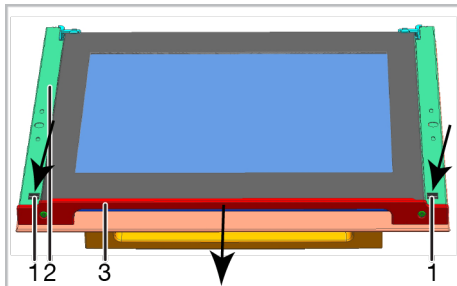
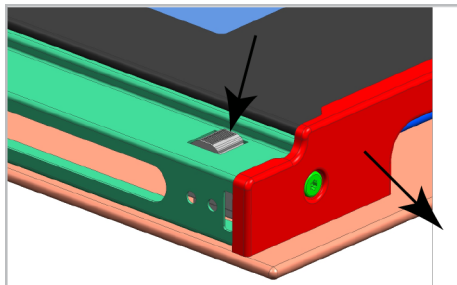


Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

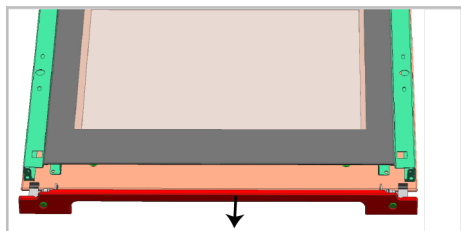
### 9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

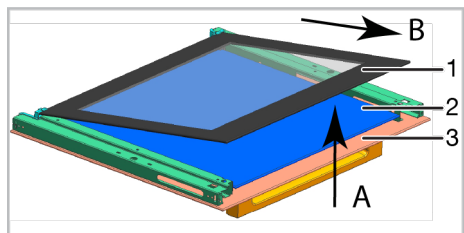
1. Atveriet krāsns durvis.



- |   |          |
|---|----------|
| 1 | Izcilnis |
| 2 | Rāmis    |
| 3 | Profils  |

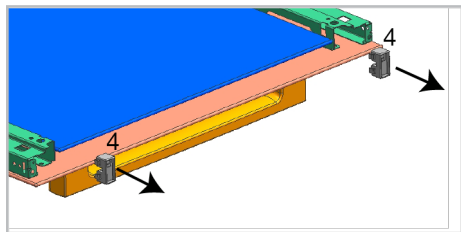


2. Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izciļņus (1) un vienlaikus velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpuses.



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

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

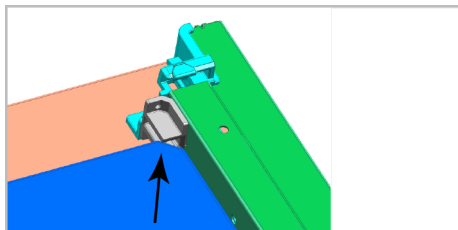


- 4 Stikla turētāja savienotājelements\*  
\* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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



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 nomaiņa Vispārīgi Brīdinājumi

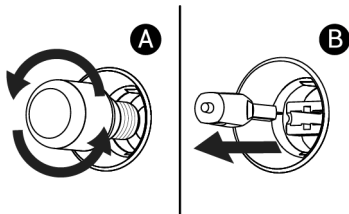
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsns darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

#### **Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,**

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



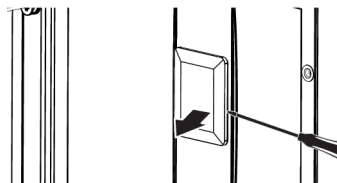
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagriežiet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



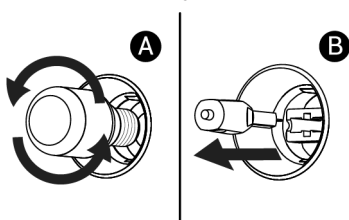
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

#### **Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,**

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



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



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stiepli 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, atspējējot taustiņu bloķēšanu.

### Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

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

### Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.

- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

### Aizdedzes dzirksteles nav.

- Nav strāvas. >> > Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.

### Nav gāzes.

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



## Sveiki!

Gerb. kliente,

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

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

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

### Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠIM**  
**AS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## Turinys

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....</b>                      | <b>58</b> |
| 1.1 Paskirtis .....                                               | 58        |
| 1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir<br>augintinių sauga .....        | 58        |
| 1.3 Elektros sauga .....                                          | 59        |
| 1.4 Sauga Dirbant su Dujomis .....                                | 61        |
| 1.5 Transportavimo sauga .....                                    | 62        |
| 1.6 Montavimo Sauga .....                                         | 63        |
| 1.7 Naudojimo Sauga .....                                         | 64        |
| 1.8 Temperatūros įspėjimai .....                                  | 65        |
| 1.9 Priedų Naudojimas .....                                       | 65        |
| 1.10 Gaminimo Sauga .....                                         | 65        |
| 1.11 Garų Sistema .....                                           | 67        |
| 1.12 Priežiūros ir Valymo Sauga .....                             | 67        |
| <b>2 Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>                         | <b>68</b> |
| 2.1 Atliekų direktyva .....                                       | 68        |
| 2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų<br>reglamentui ir atliekų šalinimui. | 68        |
| 2.2 Informacija apie pakuotę .....                                | 68        |
| 2.3 Energijos Taupymo<br>Rekomendacijos .....                     | 68        |
| <b>3 Jūsų gaminys.....</b>                                        | <b>70</b> |
| 3.1 Įvadas į prietaisą .....                                      | 70        |
| 3.1.1 Virimo įrenginys .....                                      | 70        |
| 3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....                            | 70        |
| 3.2 Orkaitės valdymo skydelio<br>pristatymas .....                | 70        |
| 3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....                               | 71        |
| 3.4 Produkto priedai .....                                        | 72        |
| 3.5 Produkto priedų naudojimas .....                              | 73        |
| 3.6 Techniniai duomenys .....                                     | 75        |
| <b>4 Įrengimas.....</b>                                           | <b>78</b> |
| 4.1 Tinkama montavimo vieta .....                                 | 78        |
| 4.2 Elektros jungtis .....                                        | 80        |
| 4.3 Dujų pajungimas .....                                         | 81        |
| 4.4 Produkto pateikimas .....                                     | 84        |
| 4.5 Dujų konversija .....                                         | 85        |
| <b>5 Pirmasis naudojimas.....</b>                                 | <b>87</b> |
| 5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas...                              | 87        |
| 5.2 Pradinis Valymas .....                                        | 88        |
| <b>6 Kaip naudoti šią viryklę .....</b>                           | <b>88</b> |
| 6.1 Bendroji informacija apie<br>kaitvietės naudojimą .....       | 88        |
| 6.2 Kaitviečių naudojimas .....                                   | 89        |

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>7 Orkaitės naudojimas .....</b>                                | <b>90</b>  |
| 7.1 Bendroji orkaitės naudojimo<br>informacija .....              | 90         |
| 7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.                              | 90         |
| 7.3 Kepimas garais .....                                          | 92         |
| 7.4 Nuostatos .....                                               | 93         |
| <b>8 Bendroji Informacija apie Kepimą...</b>                      | <b>94</b>  |
| 8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą<br>Orkaitėje .....            | 94         |
| 8.1.1 Konditerijos gaminiai ir<br>orkaitėje kepamas maistas ..... | 95         |
| 8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena .....                             | 97         |
| 8.1.3 Grilis .....                                                | 98         |
| 8.1.4 Kepimas garuose .....                                       | 98         |
| 8.1.5 Bandomieji maisto produktai ....                            | 99         |
| <b>9 Priežiūra ir valymas .....</b>                               | <b>100</b> |
| 9.1 Bendroji valymo informacija .....                             | 100        |
| 9.2 Valymo Priedai .....                                          | 101        |
| 9.3 Kaitlentės valymas .....                                      | 101        |
| 9.4 Valdymo Skydo Valymas .....                                   | 102        |
| 9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos)<br>valymas .....              | 102        |
| 9.6 Paprastas valymas garais .....                                | 103        |
| 9.7 Orkaitės Durelių Valymas .....                                | 104        |
| 9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo<br>Nuėmimas .....             | 105        |
| 9.9 Orkaitės Lempos Valymas .....                                 | 106        |
| <b>10 Problemų sprendimas .....</b>                               | <b>107</b> |



## 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

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



### 1.2 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.



### 1.1 Paskirtis

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

- 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, jutiminiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai ir (arba) gaminiai su dujomis 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 vyrius.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:
  1. Ištraukite maitinimo laidą kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
  2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
  3. Imkitės 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.
  - 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. Dujų jungtys ir (arba) elektros kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
  - Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
  - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
  - Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
  - Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
  - Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
  - Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
  - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte

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

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra 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 Sauga Dirbant su Dujomis

- ĮSPĖJIMAS: Naudojant dujinius virimo ir kepimo produktus, susidaro medžiagos, išsiskiriančios dėl šilumos, drėgmės ir degimo patalpoje. Įsitikinkite, kad virtuvė gerai vėdinama, ypač naudojant gaminį. Laikykitės natūralaus

vėdinimo angas atviras arba sumontuokite mechaninį vėdinimo įtaisą (gartraukį).

intensyviai naudojant gaminį ilgą laiką gali prireikti papildomo ventiliavimo:

Pavyzdžiui, atidarius langą arba padidinus ventiliacijos efektyvumą, padidinus mechaninio ventiliacijos prietaiso, jei yra, lygį ir t. t.

- Šį gaminį reikia naudoti patalpoje, kurioje yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atlieka jo techninę priežiūrą. Anglies monoksido jutiklis turi būti įrengtas ne toliau kaip 2 metrų atstumu nuo gaminio.
- Šio prietaiso nustatymo sąlygos nurodytos etiketėje (arba duomenų plokštelėje)
- Dujiniams maisto ruošimo produktams būtinas tinkamas degimas. Nevysiško degimo atveju gali susidaryti anglies monoksidas (CO). Anglies monoksidas yra bespalvis, bekvapis ir labai toksiškos dujos, kurios net ir labai mažomis dozėmis turi mirtiną poveikį. Galite suprasti, kad dujos gerai dega, jei liepsna yra ištisinė ir mėlyna. Jei

liepsna banguota, įpjauta ir labai geltona, dujos nedega gerai.

- Reikia reguliariai tikrinti, ar dujiniai maisto ruošimo produktai ir sistemos tinkamai veikia. Regulatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.
- Reguliariai valykite dujinės kaitlentės zonas. Įsitikinkite, kad išvalytos dujos tinkamai dega.
- Nenaudokite puodų / keptuvų, kurių matmenys viršija naudotojo vadove nurodytus. Naudojant didesnes keptuves / puodus nei nurodyta, galima apsinuodyti anglies monoksidu ir perkaisti netoliese esantys paviršiai bei valdymo rankenėlės. Naudojant mažesnes keltuves / puodus, galite nusideginti dėl liepsnos.
- Informacijos apie dujų avarinio telefono numerius ir saugos priemones, jei pajunta dujų kvapą, teiraukitės iš vietinio dujų tiekėjo.

 Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas

- Nenaudokite atviros liepsnos arba nerūkykite. Nenaudokite jokių elektrinių rankenėlių

(pvz., lempos arba durų skambučio). Nenaudokite fiksuotų ar mobiliųjų telefonų.

- Atidarykite duris ir langus.
- Išjunkite visus dujų prietaisų ir dujų skaitiklio vožtuvus prie pagrindinio valdymo vožtuvo, nebent jis būtų uždaroje erdvėje ar rūsyje.
- Patikrinkite visų vamzdžių ir jungčių sandarumą. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš namų.
- Perspėti kaimynus.
- Skambinkite ugniagesiams. Pasinaudok telefonu namuose.
- Kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą ir dujų skirstymo įmonę.



## 1.5 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo ir dujų jungtis.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai

užklijuokite lipnia juosta.  
Tvirtai užfiksuokite judančias  
gaminio dalis, kad jų  
nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

## 1.6 Montavimo Sauga

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

- Prieš pradėdami bet kokius darbus su dujų instaliacija, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus.
- Gaminį prijungti prie dujų paskirstymo sistemos gali tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo. Dėl neprofesionalių žmonių atliekamo remonto kyla sprogimo arba apsinuodijimo pavojus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji neliestų judančių dalių toje vietoje, kur ji yra, ir neįstrigtų judančioms dalims judant (pvz., stalčiui). Be to, dujų žarna neturėtų būti dedama tose vietose, kur ji gali užstrigti.
- Dujų žarnos negalima sutraiškyti, sulankstyti, užstrigti ar liesti įkaitusių gaminio ir kepimo reikmenų dalių. Pažeidus dujų žarną kyla sprogimo pavojus.
- Prijungę gaminį būtinai patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio. Įsitinkite, kad nėra dujų nuotėkio. Nenaudokite gaminio, jei yra dujų nuotėkis.

## 1.7 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės. Užsukite pagrindinį dujų čiaupą.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.



- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždaranant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

## 1.8 Temperatūros įspėjimai

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

- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

## 1.9 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrengti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

## 1.10 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 vandeniui; atjunkite produktą nuo elektros tinklo,

tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisriniu dangteliu (ir pan.).

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

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

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
- Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparus 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.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliiepsnoti.
- Pastatykite kepimo reikmenis kaitlentės zonos centre. Atkreipkite dėmesį, kad ugnis kaitlentės zonoje su kepimo reikmenimis nepereina į kepimo reikmenų šoną.



## 1.11 Garų Sistema

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



## 1.12 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminį valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklo ir orkaitės viršutinių durelių stiklo (jei įrengta) valymui

nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, šveitiklių, indų plovimo vielos ar baliklio. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### 2.1 Atliekų direktyva

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

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



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

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

#### Atitiktis RoHS direktyvai:

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

### 2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos 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

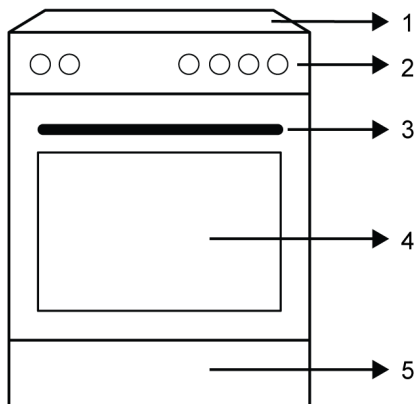
savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.

- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

### 3 Jūsų gaminys

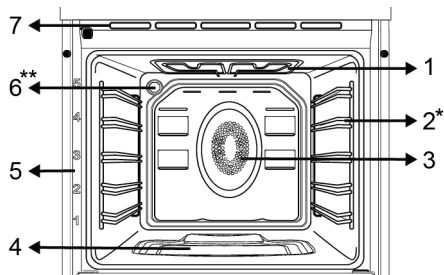
Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

#### 3.1 Įvadas į prietaisą



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

#### 3.1.1 Virimo įrenginys



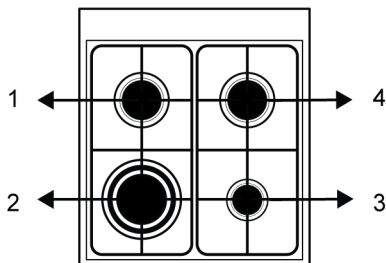
- 1 Viršutinis šildytuvas

- 2 Vielos lentynos
- 3 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Vandens baseinas maisto ruošimui garais
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliacijos anga

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

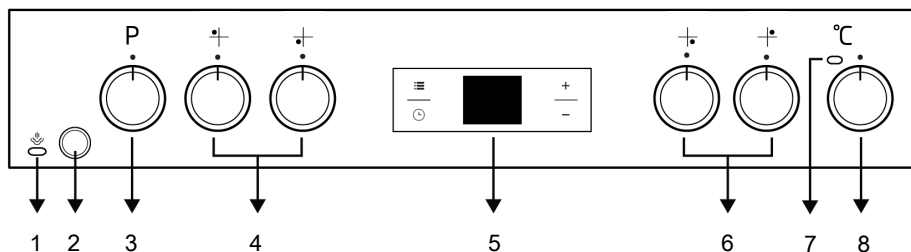
\*\* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

#### 3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



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

#### 3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



- |                                           |                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Kepimo naudojant garus / valymo lemputė | 2 Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas |
| 3 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė          | 4 Kaitlentės valdymo rankenėlės            |
| 5 Laikmatis                               | 6 Kaitlentės valdymo rankenėlės            |
| 7 Termostato lemputė                      | 8 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.

### Funkcijų 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 degiklį. Naudodamiesi valdymo pulto simboliais galite nustatyti, kurį degiklį jis valdo.

### Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas

Naudojamas gaminant ir valant garais. Neveikia dingus elektra.

### Kepimo naudojant garus / valymo lemputė

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

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

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

### 3.4 Produkto priedai

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



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

### Standartinė skarda

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

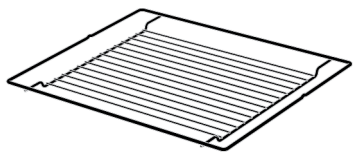




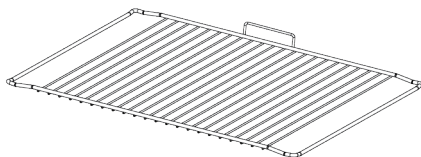
### Grilio grotelės

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

### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



### Modeliuose be vielinių lentynų :

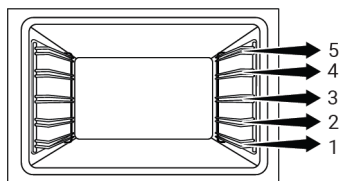


## 3.5 Produkto priedų naudojimas

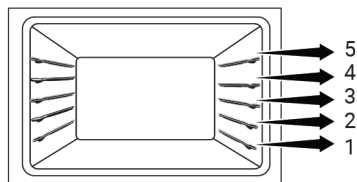
### Maisto gaminimo lentynos

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

### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



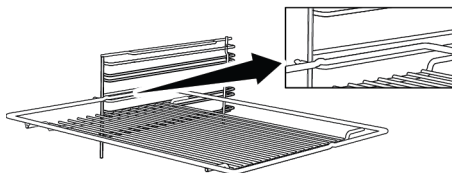
### Modeliuose be vielinių lentynų :



### Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

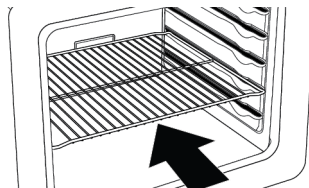
#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

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



#### Modeliuose be vielinių lentynų :

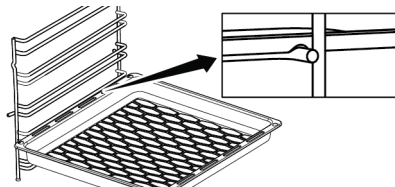
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



### Padėkliuko uždėjimas ant virimo lentynų

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

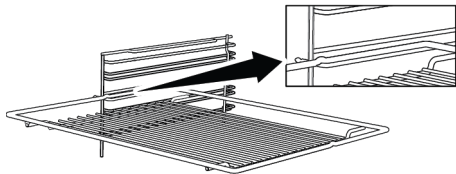
Taip pat svarbu tinkamai uždėti padėklus ant šoninių vielinių lentynų. Padėkite padėklą tarp vielos lentynų, kaip parodyta paveikslėlyje. Kad gaminimo našumas būtų geras, padėklą reikia padėti ant vielos lentynos taip, kad jis tilptų į stabdiklio angą. Jo negalima dėti prie galinės krosnelės sienelės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



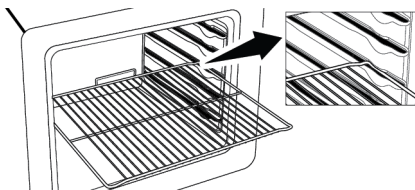
### **Vielinių grotelių stabdymo funkcija**

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 :**

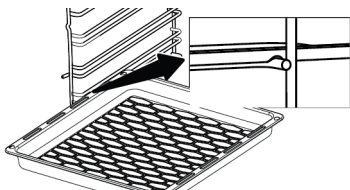


#### **Modeliuose be vielinių lentynų :**



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

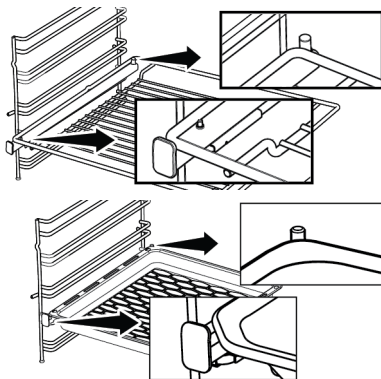
Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



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

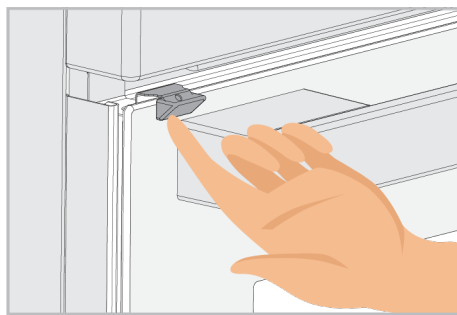
Dėka teleskopinių bėgių, padėklus ar vielines groteles galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Naudojant padėklus ir vielines groteles su teleskopiniu bėgiu, reikia pasirūpinti, kad teleskopinių bėgių

priekyje ir gale esantys kaiščiai atsiremtų į grotelių ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).



### **Apsauginis užraktas nuo vaikų**

Šis gaminytis turi užraktą nuo vaikų ant orkaitės durelių (jei jis nėra sumontuotas ant jūsų gaminio, jis turi būti sumontuotas ant orkaitės durelių kartu su jūsų gaminiu). Norėdami atidaryti orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite plastikinę dalį į viršų ir patraukite durelių rankeną. Kai uždarysite dureles, užraktas nuo vaikų bus užrakintas.



### 3.6 Techniniai duomenys

LT

| Bendros techninės specifikacijos                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm )                                                                                                                                                                                                                              | 850 /500 /600                       |
| Įtampa / dažnis                                                                                                                                                                                                                                                                      | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis                                                                                                                                                                                                                 | maž. H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup> |
| Bendrosios energijos sąnaudos (kW)                                                                                                                                                                                                                                                   | 2,1                                 |
| Bendras dujų suvartojimas (kW)                                                                                                                                                                                                                                                       | 7,5 kW (545 g/h - G30)              |
| Orkaitės tipas                                                                                                                                                                                                                                                                       | Daugiafunkcė orkaitė                |
| Virimo zonos                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |
| Priekinis kairysis                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kiniškos keptuvės degiklis          |
| Galia                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,5 kW (182 g/h - G30)              |
| Priekinis dešinysis                                                                                                                                                                                                                                                                  | Pagalbinis degiklis                 |
| Galia                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1,0 kW (73 g/h - G30)               |
| Galinis kairysis                                                                                                                                                                                                                                                                     | Įprastas degiklis                   |
| Galia                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,0 kW (145 g/h - G30)              |
| Galinis dešinysis                                                                                                                                                                                                                                                                    | Įprastas degiklis                   |
| Galia                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,0 kW (145 g/h - G30)              |
| Gaminio nustatytas dujų tipas / slėgis:                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
| G20 20 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |
| Dujų produkto kategorija                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |
| Cat II 2H3B/P                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |
| Cat II 2ELs3B/P                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |
| Cat I 2H                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |
| Dujų tipai / slėgiai, į kuriuos produktas gali būti konvertuojamas:                                                                                                                                                                                                                  |                                     |
| G2 350 13 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
| G30 30 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |
| G30 37 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |
| Esate labai laimingas: Ev tipi elektrikli fırınlarında, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Tradicinis kepinimas veya Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi (var ise) fonksiyonlarında saptanır. |                                     |
| Energi verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-ECO gaminimas su ventilatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi , 4-Tradicinis kepinimas.  |                                     |
|  Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.                                                                                            |                                     |



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



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

### Šalies dujų kategorijos / tipai / slėgis

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

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

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

### Inžektoru tabula

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

| Virimo zonas |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|--------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Galia        | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25.3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW         | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW         | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 2,5 kW       | 118                              | 81                                  | 137            | 132            | 108            | 118              | 153               | 78             | 71             |

## 4 Įrengimas

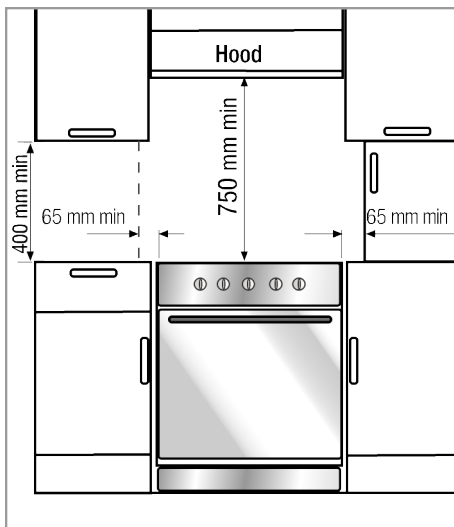
### ⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą įsitikinkite, kad elektros ir dujų instaliacija yra sumontuota, kad gaminys būtų paruoštas darbui. Jei ne, paskambinkite kvalifikuotam elektrikui ir montuotojui, kad jie atliktų reikiamus veiksmus. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl 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 (teisinių instaliacijos taisyklių)./Punktas
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nėra pažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugumui.

### 4.1 Tinkama montavimo vieta

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

400 mm, tarp prietaiso ir bet kurios sienos, pertvaros ar aukštos spintelės turi būti 65 mm šoninis tarpas.

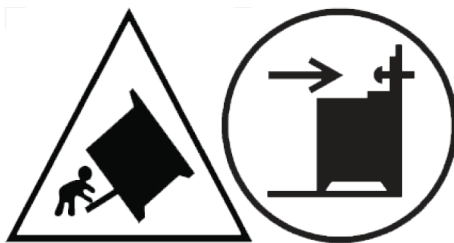


- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnį kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti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

### Saugos grandinė

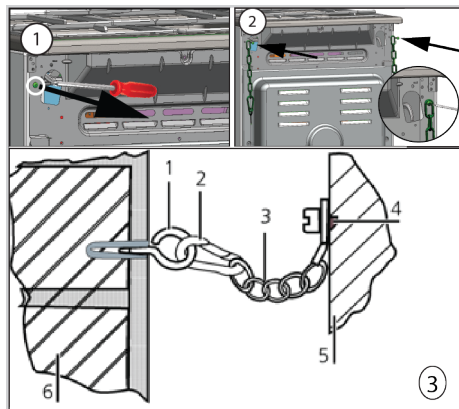
Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinę.

### Įspėjimas - apvirtimo pavojus!



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

**Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines;**  
Kablį (1) pritvirtinkite tinkamu kaiščiu prie virtuvės sienos (6) ir prie kablo per fiksatorių (2) prijunkite apsauginę grandinę (3).

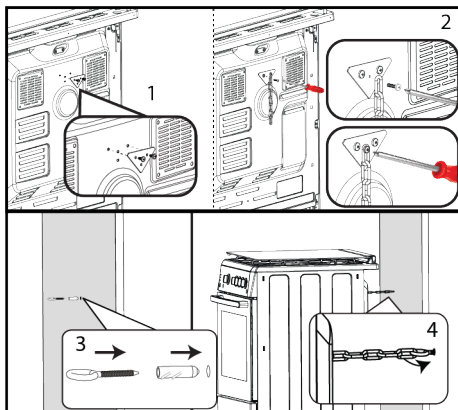


- 1 Kablyukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

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

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

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



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

### Patalpų vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromas arba lygiavertis langas, o kai kuriose patalpose reikės nuolatinės ventiliacijos. Oras degimui imamas iš patalpos oro, o išmetamosios dujos išmetamos tiesiai į patalpą. Geras vėdinimas yra būtinas saugiam prietaiso veikimui.

### Kambariai su durimis ir (arba) langais, tiesiogiai išeinančiais į išorinę aplinką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsiveria tiesiai į išorinę aplinką, turi būti toliau pateiktoje lentelėje nurodytų matmenų bendra vėdinimo anga, kuri apskaičiuojama pagal bendrą prietaiso dujų galią (bendra prietaiso suvartojama dujų galia nurodyta šio naudotojo vadovo techninės specifikacijos lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros vėdinimo angos, atitinkančios bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje, patalpoje būtina turi būti papildoma stacionari vėdinimo anga, kad būtų užtikrintas bendras minimalus vėdinimo reikalavimas, atitinkantis bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį. Fiksuotos

vėdinimo angos gali apimti esamų ortakių angas, ištraukimo gaubtų ortakių angų matmenis ir t. t.

| Bendras dujų suvartojimas (kW) | Minimali vėdinimo anga (cm2) |
|--------------------------------|------------------------------|
| 0-2                            | 100                          |
| 2-3                            | 120                          |
| 3-4                            | 175                          |
| 4-6                            | 300                          |
| 6-8                            | 400                          |
| 8-10                           | 500                          |
| 10-11,5                        | 600                          |
| 11,5-13                        | 700                          |
| 13-15,5                        | 800                          |
| 15,5-17                        | 900                          |
| 17-19                          | 1000                         |
| 19-24                          | 1250                         |

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

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

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

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

Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, virtuvėje ir valgomajame arba miegamajame su lova, bet ne patalpoje, kurioje yra vonia arba dušas. Viryklės negalima įrengti mažesnėje nei 20 m<sup>3</sup> patalpoje su lova.

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

## **4.2 Elektros jungtis**

### **⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

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



- Sumontavus maitinimo laidą kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (neveskite jo virš kaitlentės). Maitinimo jungčiai nenaudokite ilgintuvų arba kelių lizdų.
- ir turi būti naudojamas orkaitei tinkamas kištukinis lizdas ir kištukas. Jei gaminio galios ribos neveikia kištuko ir kištukinio lizdo / linijos srovės, gaminį reikia prijungti tiesiai per stacionarią elektros instaliaciją, nenaudojant kištuko ir lizdo.

#### **Jei prietaisas turi laidą ir kištuką:**

Prijunkite prietaisą elektriniu būdu, prijunkdami jį prie įžeminto lizdo.

### **4.3 Dujų pajungimas**

#### **! Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

- Jei montavimą, remontą ar prijungimą atlieka neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas, gali kilti sprogo, gaisro ir apsinuodijimo pavojus.
- Prieš dėdami gaminį įsitikinkite, kad vietinės paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) ir ar gaminio dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Produkto dujų reguliavimo sąlygos ir vertės nurodytos etiketėse (arba tipo etiketėse).
- Jei jūsų šalies kodo nėra etiketėje, vadovaukitės vietinėmis jūsų šalyje galiojančiomis techninėmis instrukcijomis dėl dujų prijungimo ir konvertavimo.
- Gaminį prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl procedūrų, kurias atliko neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Prieš pradėdami bet kokius dujų instaliacijos darbus, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogo pavojus!
- Jei vėliau reikės naudoti gaminį su kitokio tipo dujomis, dėl susijusios konversijos procedūros turite pasikonsultuoti su įgaliotąjį/licencijuotą/kvalifikuotą asmenį arba techniką.

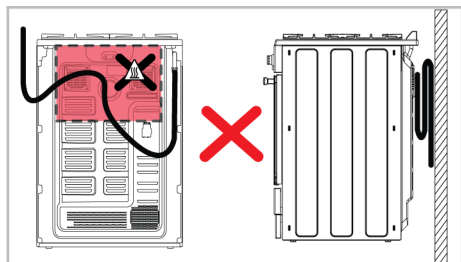
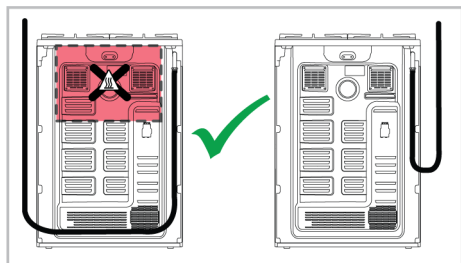
- Po kiekvieno naudojimo būtinai patikrinkite, ar dujų jungtis yra sandari. Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokių nuostolių, kurie gali atsirasti dėl dujų nuotėkio, kuris gali atsirasti dėl dujų prijungimo arba konversijos, kurią atliko neįgaliotas/nelicencijuoti asmenys.

#### **Gaisro pavojus:**

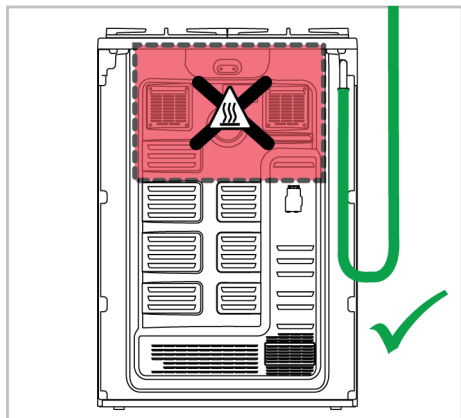
- Jei nesujungsite pagal toliau pateiktas instrukcijas, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. Mūsų įmonė negali būti laikoma atsakinga už žalą, atsiradusią dėl to.
- Dujų prijungimą gali atlikti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Įsitikinkite, kad dujų žarna, kuri bus naudojama dujų jungtyje, atitinka vietinius dujų standartus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji nesiliestų su aplink ją judančiomis dalimis ir karštais paviršiais (parodytais toliau pateiktuose paveikslėliuose) ir nebūtų įstrigusi judant judančioms dalims. (pvz., stalčiai). Be to, jo negalima dėti į vietas, kur jį galima suspausti.
- Nejudinkite gaminio, kurio dujų jungtis baigta. Jei jis bus perkeltas, gali kilti dujų nuotėkio pavojus.
- Dujų prijungimui ir konvertavimui turi būti naudojamas veržliaraktis.

#### **Dujų prijungimo pusės pasirinkimas**

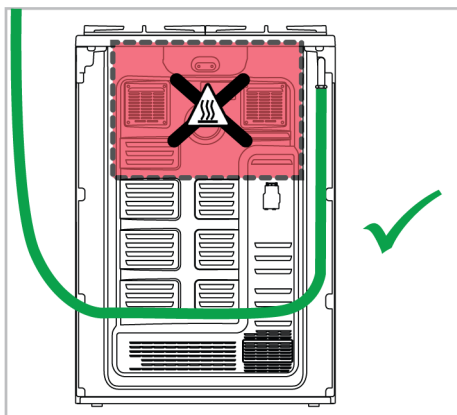
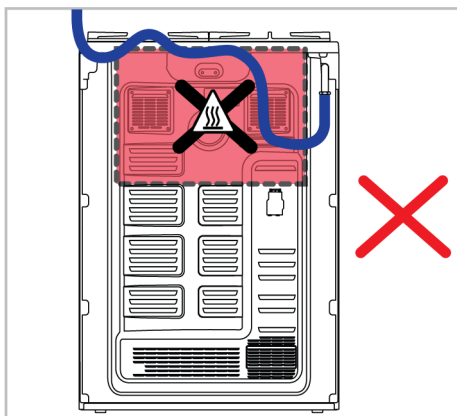
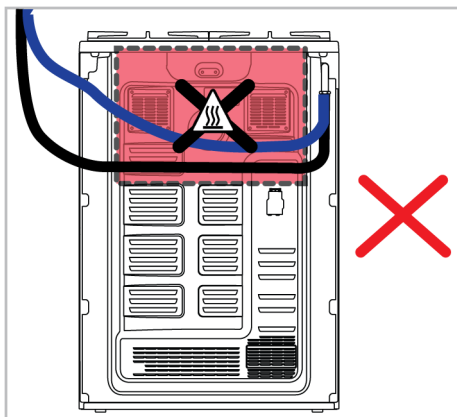
- Dujų žarna turi būti jungiama sukančiam plačiam kampui, kad jungimo metu nenutrūktų ir nesulenktų.
- Dujų žarnos negalima traiškyti, sulankstyti, suspausti, liesti aštriais kampais arba liesti su karštomis gaminio dalimis ir ant gaminio esančiais indais. Yra sprogo pavojus dėl dujų žarnos sugadinimo!
- Dujų žarna neturi liestis su dalimis, kurių temperatūra gali pasiekti 70 °C aukštesnę nei kambario temperatūrą.



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



- Jei dujų žarnos išvestis ir pagrindinis dujų tiekimo vamzdis yra ne toje pačioje pusėje, įsitikinkite, kad prijungiant žarną ji neina per karštą zoną.



### Dujų jungties dalys

Dalys ir įrankiai, kurių gali prireikti dujoms prijungti, pateikiami toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti neprisidėtos

prie gaminio. Naudojamos dujų jungčių dalys gali skirtis atsižvelgiant į dujų tipą ir šalies taisykles.

Nuotėkio sandariklis:



Prijungimo elementas EN 10226 R1/2" :



Suskystintų dujų jungiamoji detalė (G30, G31):



Dujų išvado prijungimo detalė:



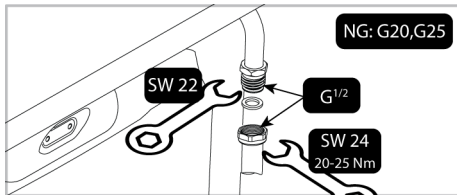
### Dujų prijungimas - NG

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

### EN ISO 228 G1/2" tipo jungtis

1. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.

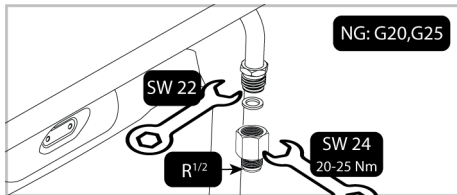
2. Pritvirtinkite dujų jungtį prie prietaiso naudodami 22 mm veržliaraktį ir įkiškite jungtį į jungtį naudodami 24 mm veržliaraktį.



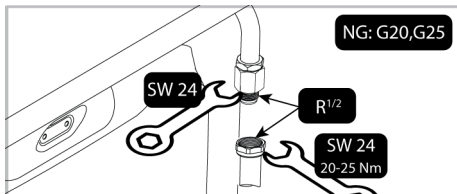
3. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

### EN 10226 R1/2" tipo jungtis

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



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



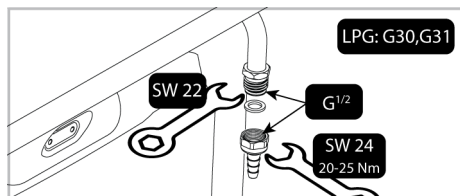
5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

## Dujų prijungimas - LPG

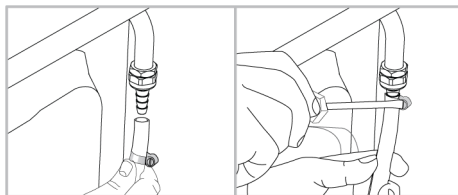
- Jūsų gaminyss turi būti prijungtas taip, kad jis būtų arti dujų jungties, kad neištekėtų dujos.
- Prieš prijungdami dujas, pasirinkite plastikine dujų žarna ir tinkamu tvirtinimo spaustuku. Plastikinės dujų žarnos vidinis skersmuo turi būti 10 mm, o ilgis – ne ilgesnis kaip 150 cm. Plastikinė žarna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

### Jungtis su užspaudžiama (be sriegio) dujų žarna

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



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



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

### Nuotėkio tikrinimas prijungimo taške

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

## 4.4 Produkto pateikimas

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

### Orkaitės kojų reguliavimas

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

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

### Galutinis patikrinimas

1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektrines funkcijas.
3. Atidarykite dujų tiekimą.

- Patikrinkite, ar patikimai pritvirtintos dujų jungtys ir ar nėra nuotėkio.
- Uždekite degiklius ir patikrinkite liepsnos išvaizdą.



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

## 4.5 Dujų konversija

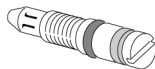
### **! Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

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

### **Dujų konversijos dalys**

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

### **Aplenkimo antgalis:**

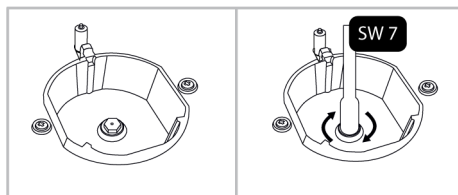


### **Degiklio purkštuvai:**

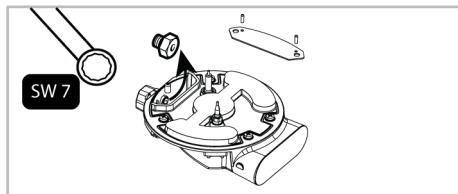


### **Purkštuko keitimas į degiklius**

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



- Jei jūsų gaminyje yra wok degimo kamera su šoniniu įleidimo purkštuku, nuimkite purkštuvą su 7 veržliaraktiu.



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

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



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

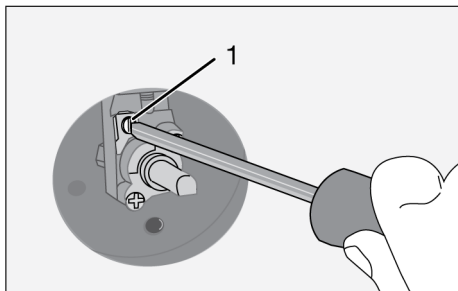
8. Prijungę turite patikrinti, ar purkštukai nėra nuotėkio.



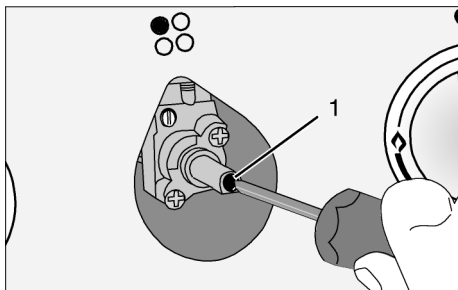
Jei nėra neįprastos būklės, nebandykite nuimti dujų degiklio čiaupų. Jei reikia keisti čiaupus, turite kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą arba techniką, turintį licenciją.

### Sumažintas dujų srauto srauto nustatymas kaitvietės čiaupams

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



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

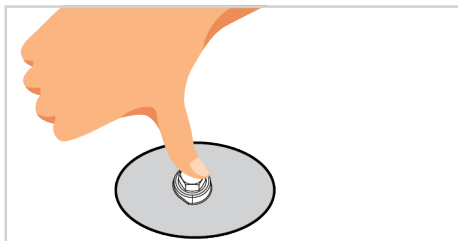


1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

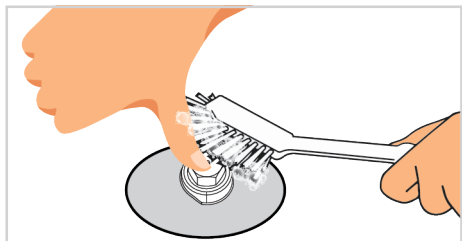
### Purkštukų sandarumo patikrinimas

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

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

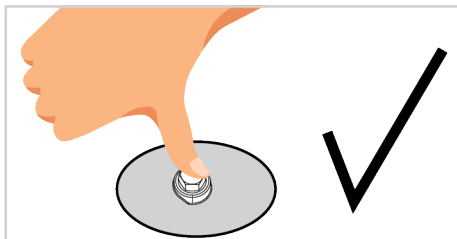
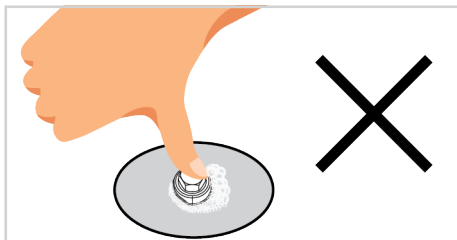


3. Paruoštą muiluotą vandenį tepkite ant purkštuko jungties mažu šepetėliu: jei purkštuko jungtyje nutekėjo dujų, muiluotas vanduo pradės putoti. Tokiu atveju priveržkite purkštuką smarkiau ir dar kartą pakartokite 3 veiksmą.



4. Jei vanduo vistiek putoja, turite išjungti dujų tekėjimą į produktą ir nedelsiant paskambinti įgaliojamam techninės priežiūros agentui arba technikui,

turinčiam licenciją. Nenaudokite gaminio tol, kol gaminio neapžiūrėjo autorizavusi tarnyba.

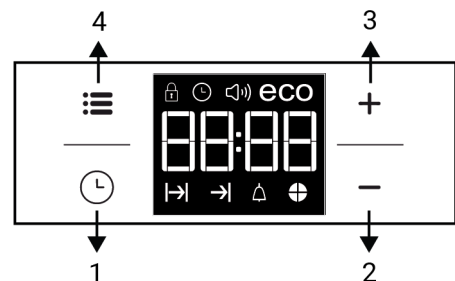


## 5 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### 5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

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



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

Ekrano ženklai

Kepimo laiko simbolis

Kepimo pabaigos laiko indikatorius \*

Įspėjimo signalo simbolis

Laiko pyrago simbolis

eco Ekologinio režimo simbolis

Tūrio lygio simbolis

Paros laiko simbolis

Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

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

**i** Atliekant nustatymus, ekrane žybsčios atitinkami simboliai.

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

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

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



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



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

## 5.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.

4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.

5. Palaukite, kol orkaitė atvės.

6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

### Prieš naudodami priedus:

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

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

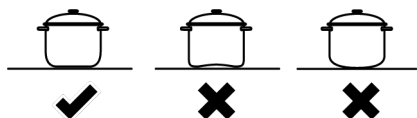
**PASTEBĖTI:** Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jį pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

## 6 Kaip naudoti šią viryklę

### 6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

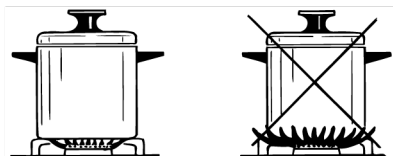


- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Neuždekite degiklių be jokio puodo ar puodų/keptuvių ant atitinkamo degiklio.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.

- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliesti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.
- Virimo puodų/keptuvių dydis turi atitikti liepsnos dydį. Dujų liepsnas nustatykite taip, kad jos neišsikištų iš puodų (keptuvių) pagrindo, ir centruodami padėkite puodus (keptuves) ant puodų



laikiklio. Nenaudokite didelių keptuvių/ puodų, kad uždegtumėte daugiau nei vieną degiklį.



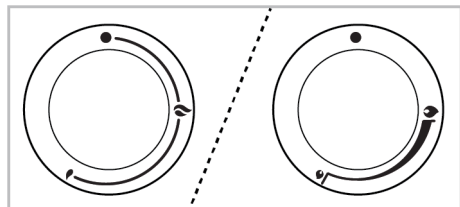
### Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

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

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

## 6.2 Kaitviečių naudojimas

### Kaitlentės valdymo rankenėlė



- ■ Išjungta padėtis
- ♂ ♀ Maža liepsna: mažiausia dujų galia
- ♂♂ ♀♀ Didelė liepsna: didžiausia dujų galia

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

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

### Dujinių degiklių uždegimas

- ✓ Dujų degikliai uždegami valdymo rankenėlėmis.

1. Paspauskite degiklio rankenėlę.
2. Spausdami rankenėlę pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę prie didelės liepsnos simbolio.
3. Dėl kibirkšties dujos užsidega.
4. Po pradinio uždegimo 3-5 sekundes laikykite nuspaudę rankenėlę.
5. Jei paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neužsidega, pakartokite tą patį procesą paspausdami rankenėlę 15 sekundžių.



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

6. Sureguliuokite norimą galios lygį.

### Dujinių degiklių išjungimas

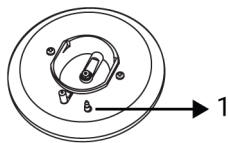
Nustatykite degiklio rankenėlę į išjungimo padėtį (viršuje).



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

## Dujų išjungimo saugos mechanizmas

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



1 Dujų tiekimo nutraukimo sauga

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

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

### Orkaitės lemputė

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

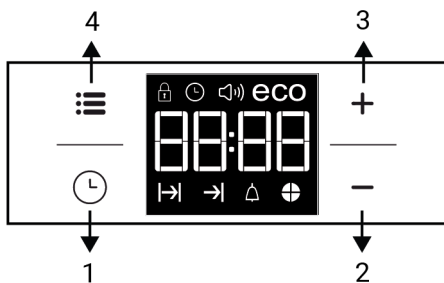
## Kiniškos keptuvės degiklis

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

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

Wok degiklį galite naudoti ir įprastoms keptuvėms.

### 7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas



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

Ekrano ženklai

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

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



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



Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.



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

### Orkaitės įjungimas

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

### Orkaitės išjungimas

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

### Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas

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



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirinkite norimą gaminti funkciją.
  2. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą gaminti temperatūrą.
- ⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai ir įsižiebs termostato lemputė. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia norimą temperatūrą, termostato lemputė išsijungia. Pasibaigus maisto gaminimo procesui 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.

### Gaminimas nustatant gaminimo laiką

- ✓ Galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

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

5. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas **“End”** (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
  - ⇒ Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.



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

### 7.3 Kepimas garais

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

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

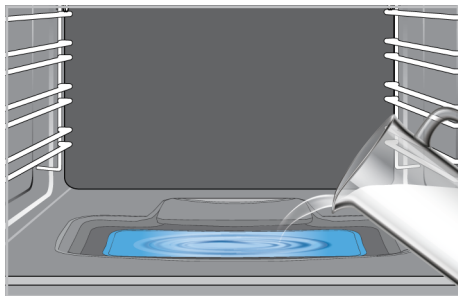
- Kepti su garais galima tik naudojant naudotojo vadove nurodytas kepmo su garais funkcijas.
- Kondensatas susidaręs ant orkaitės durelių po kepmo garais gali nulašėti, kai orkaitės durelės yra atidarytos. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.
- Laikykitės atokiau, kai atidarinėsite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

#### Kepimas garais

1. Peržiūrējē kepmo garais lentelē ir nustatę funkcijā, nustatykite temperatūrā, laikā ir pilamo vandens

kiekį pagal norimą gaminti maistą. Gamindami maistą, kurio nėra lentelėje, šias vertes galite nustatyti patys.

2. Supilkite vandens kiekį, kurį naudosite pagal savo maistą, į talpą orkaitės apačioje.



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

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



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

## 7.4 Nuostatos

### Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

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



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

### Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

- 1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
  - ⇒ Ekrane pasirodys **"On"** (įjungta).
- 2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką **—**.
  - ⇒ Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma **"OFF"** (IŠJUNGTA).

### Žadintuvo nustatymas

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



Maksimalus žadintuvo laikas gali būti 23 valandos 59 minutės.

- 2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus **+/-**.



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

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

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

### Žadintuvo išjungimas

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

### Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

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



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

### Garso signalų skambėjimo tono keitimas

- 1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- 2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus **+/-**.

3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.  
⇒ Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"**.

### Dienos laiko keitimas

- ✓ Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

  1. Lieskite **≡** tol, kol ekrane pasirodys simbolis **⌚**.
  2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus **+/−**.
  3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

### Taupymo režimas

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

### Taupymo režimo nustatymas

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

### Taupymo režimo išjungimas

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

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

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

## 8 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

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

### 8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

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

- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gaminimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. Iš talpyklos ištekančias 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 naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stule. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

### **Patarimai dėl tortų kepimo**

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

### **Patarimai konditerijos gaminiams**

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

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

### **Bendra informacija**

- Kad gaminyje gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stule rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudojami kepimo reikmenys ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminių kepimo būseną gali skirti priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keraminės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.

| 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                         | Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **        | Tradicinis kepimas | 2                | 180              | 25 ... 45                      |
| Pica                             | Standartinė skarda *                                                     | Tradicinis kepimas | 1                | 200              | 10 ... 20                      |

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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



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

**Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas**

**8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena**

**Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai**

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

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

**Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai**

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

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

### 8.1.3 Grilis

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

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

### Pagrindiniai kepsninės taškai

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

### Kepsninės stalas

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

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

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

### 8.1.4 Kepimas garuose

#### Bendra informacija

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

- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę. Vandens tiekimo metu nurodytos trukmės rodo laiką, praėjusį po pašildymo.
- Kepimo lentelėje pateikiamos gamintojo patikrintos gaminimo rekomendacijos. Galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą, gaminimo su garais funkciją ir laiką maistui, kurio nėra lentelėje.

- Gaminimą su garais darykite su vienu padėklų.

### Pasiūlymai kepiniai su vienu padėklų

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

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

### 8.1.5 Bandomieji maisto produktai

### Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

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

#### Grilis

| Maistas                                  | Naudotinas priedas | Lentynos padėtis | temperatūra (°C) | Kepimo laikas (min.) (maždaug) |
|------------------------------------------|--------------------|------------------|------------------|--------------------------------|
| Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekių | 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 išsylančios 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, rūgšties ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

#### Viryklės:

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

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

- Aukštoje temperatūroje naudojami Wok tipo degikliai gali pakeisti spalvą. Tai yra normalu.
- Perkėlus kai kuriuos maisto ruošimo reikmenis ant puodų laikiklių gali atsirasti metalinių žymių. Nestumkite lėkštelių ir puodų ant paviršiaus.
- Kaitlentės zonos dangteliai tiesiogiai liečiasi su ugnimi ir yra veikiami aukštos temperatūros, todėl spalvos pasikeitimas ir praradimas laikui bėgant yra normalus reiškinys. Tai nesukelia problemų naudojant kaitlentę.

#### „Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- 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, orkaitę turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.

- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. "Paprastas valymas garais [► 103]".)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklo internetiniame puslapyje, bei nebrazantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

### Kataliziniai paviršiai

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

### Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.

- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

### Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

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

## 9.2 Valymo Priedai

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

## 9.3 Kaitlentės valymas

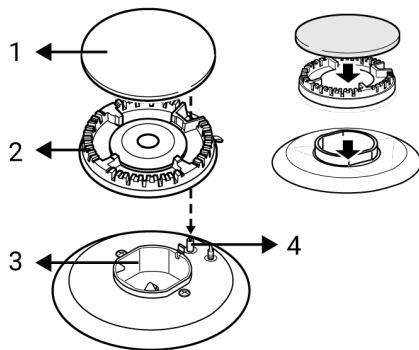
### Dujų degiklių valymas

1. Prieš valydami kaitlentę nuimkite puodų laikiklius, degiklio dangtelius ir galvutes nuo kaitlentės.
2. Valykite kaitlentės paviršių pagal rekomendacijas, pateiktas bendroje valymo informacijoje, atsižvelgdami į paviršiaus tipą (emaliuotas, stiklinis, inoksas ir t. t.).
3. Nuvalykite degiklio kamerą audiniu, pamirkytu ploviklyje, arba nestipriu, minkštu šepetėliu. Įsitikinkite, kad neliko maisto likučių.
4. Uždegimo žvakės ir šiluminius elementus (modeliuose su uždegimo ir šiluminiu elementais) valykite gerai suspausta šluoste. Valykite tik švaria šluoste. Atkreipkite dėmesį, kad uždegimo žvakė ir šiluminis elementas yra visiškai sausi.

5. Nuvalykite degiklio dangtelius ir galvutes ploviklio vandeniu po kiekvienos operacijos ir išdžiovinkite.
6. Jei dėmės išlieka, degiklio dangtelius ir galvutes laikykite ploviklio arba šilto muilo vandenyje bent 15 minučių. Valykite nemetaliniu ir nesideformuojančiu šepetėliu.
7. „Quick&Shine“ valiklius galite naudoti krosnelės vidui ir grotelėms valyti, jie naudojami ant emaliuotų paviršių ir rekomenduojami įgaliotos techninės priežiūros tarnybos, ypač jei ant emaliuotų degiklio dangtelių išlieka dėmės.
8. Valydami nelieskite degiklio dangtelių agresyviais plovikliais, pvz., orkaitės vidaus valymo priemonėmis, kalkių šalinimo priemonėmis, nes galite pakeisti spalvą.
9. Po kiekvienos operacijos išplaukite indų laikiklius ploviklio vandeniu ir minkštu šepetėliu be krekingo, tada išdžiovinkite.
10. Kai degiklio dangteliai ir puodų laikikliai naudojami kaip šlapi, dėl karščio gali atsirasti nuolatinių kalkių dėmių. Prieš naudodami įsitikinkite, kad jis išdžiūvo.
11. Uždėkite degiklio galvutes, dangtelius ir puodų laikiklius.
12. Puodų laikiklius dėkite ant kaitvietės per vidurį. Modeliuose su kaiščiais pritvirtinkite kaiščius ant degiklio plokštės prie puodo laikiklių kaiščių angų.

### Surinkite degiklio dalis

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



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

## 9.4 Valdymo Skydo Valymas

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

## 9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

### Orkaitės šoninių sienelių valymas

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

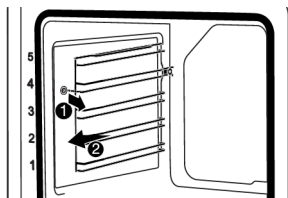
priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr.

„Katalizinės sienos“ skyriuje.

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

### Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

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



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

### Orkaitės dugne esančio vandens baseino valymas

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

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

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



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



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

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

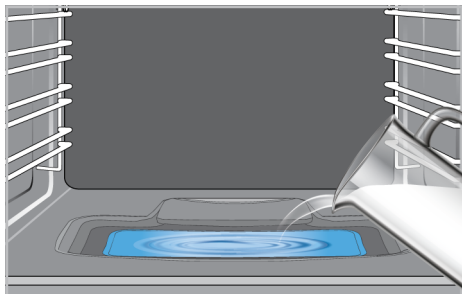
Pasirinkite veikimo funkciją, kurioje įjungtas apatinis šildytuvai, ir įjunkite orkaitę 100 °C temperatūroje 2–3 minutes. Tada išjunkite orkaitę ir įpurškite orkaitės bei grilio valiklio, rekomenduojamo jūsų gaminio prekės ženklo svetainėje, į vandens telkinį ant orkaitės grindų ir palikite 5 minutėms.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

## 9.6 Paprastas valymas garais

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

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.

2. Pripildykite baseiną prie orkaitės grindų 200 ml vandens.



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

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

⇒ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.

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

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

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



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

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



## 9.7 Orkaitės Durelių Valymas

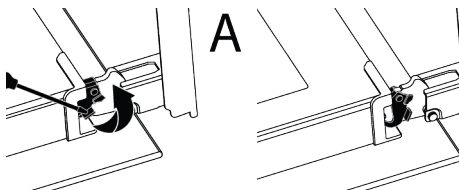
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose "**Orkaitės durelių nuėmimas**" and "**Vidinių durų stiklų nuėmimas**". Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine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



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

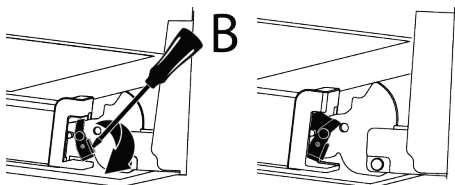
### Orkaitės durelių išėmimas

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

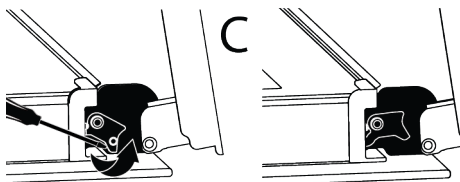




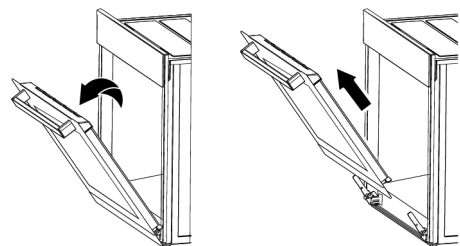
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



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

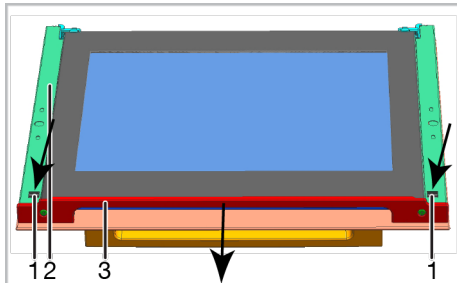
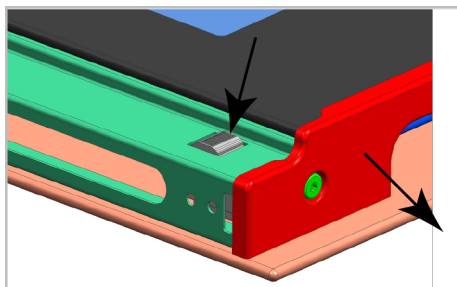


Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

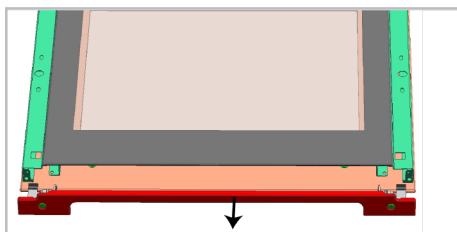
## 9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

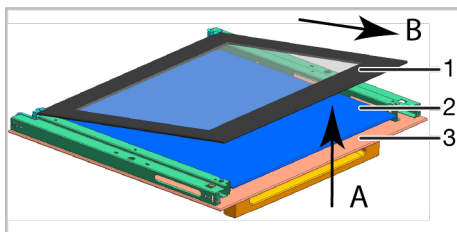
1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis



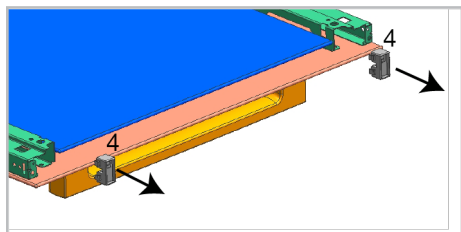
2. Paspauskite ąseles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



- 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.

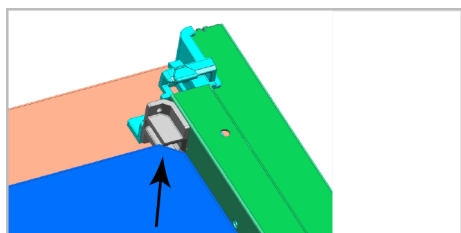
3. Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) "A" kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami "B" kryptimi.
4. Jei jūsų gaminys turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte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



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

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

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

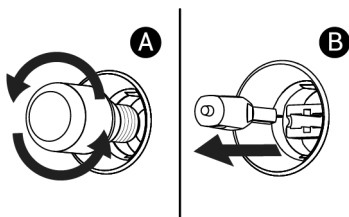
#### Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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.

## 10 Problemų sprendimas

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

### Orkaitėi veikiant sklinda garai.

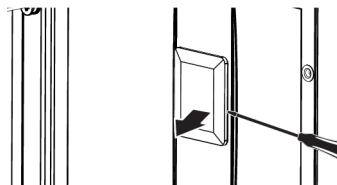
- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

### Gaminant atsiranda vandens lašelių

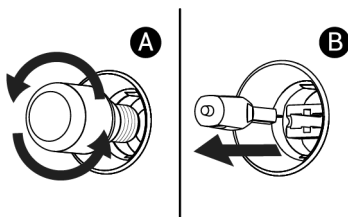
- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

### Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

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



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.

### 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.

#### **Nėra uždegimo kibirkšties.**

- Nėra srovės. >> > Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje.

#### **Dujų nėra.**

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