

Плита

Руководство  
пользователя

Orkaitē

Vartotojo vadovas

Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

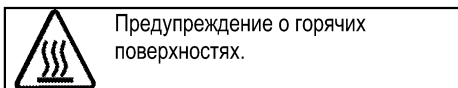
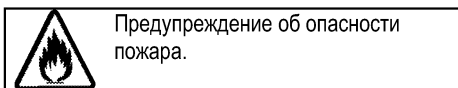
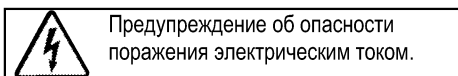
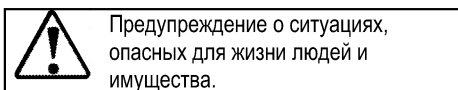
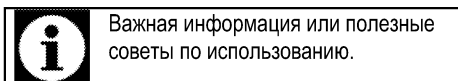
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



|                 |  |                  |
|-----------------|--|------------------|
| <b><u>1</u></b> | <b><u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u></b> | <b><u>4</u></b>  |
|                 | Общие правила техники безопасности .....   | 4                |
|                 | Электробезопасность .....  | 4                |
|                 | Безопасность изделия .....   | 6                |
|                 | Использование по назначению .....  | 8                |
|                 | Безопасность детей .....   | 8                |
|                 | Утилизация старого изделия .....   | 9                |
|                 | Утилизация упаковочных материалов .....  | 9                |
| <b><u>2</u></b> | <b><u>Общие сведения</u></b>   | <b><u>10</u></b> |
|                 | Обзор .....  | 10               |
|                 | Содержание упаковки .....  | 11               |
|                 | Технические характеристики .....   | 12               |
| <b><u>3</u></b> | <b><u>Установка</u></b>  | <b><u>13</u></b> |
|                 | До начала установки .....  | 13               |
|                 | Установка и подключение .....  | 14               |
|                 | Для будущей транспортировки .....  | 16               |
| <b><u>4</u></b> | <b><u>Подготовка к эксплуатации</u></b>  | <b><u>17</u></b> |
|                 | Рекомендации по экономии электроэнергии .....  | 17               |
|                 | Подготовка к эксплуатации .....  | 17               |
|                 | Очистка прибора перед началом эксплуатации .....   | 17               |
|                 | Первоначальный прогрев .....   | 17               |
| <b><u>5</u></b> | <b><u>Правила эксплуатации варочной панели</u></b>   | <b><u>19</u></b> |
|                 | Общие сведения о приготовлении пищи ..   | 19               |
|                 | Эксплуатация варочных панелей .....  | 20               |
| <b><u>6</u></b> | <b><u>Правила эксплуатации духовки</u></b>   | <b><u>21</u></b> |
|                 | Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем .....                                 | 21               |
|                 | Правила эксплуатации электрической духовки .....   | 22               |
|                 | Режимы работы .....  | 22               |
|                 | Использование часов духовки .....  | 23               |
|                 | Время приготовления блюд .....   | 24               |
|                 | Как пользоваться грилем .....  | 25               |
|                 | Время приготовления блюд на гриле .....  | 26               |
| <b><u>7</u></b> | <b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>  | <b><u>27</u></b> |
|                 | Общие сведения .....   | 27               |
|                 | Чистка варочной панели .....   | 27               |
|                 | Чистка панели управления .....   | 28               |
|                 | Чистка духовки .....   | 28               |
|                 | Снятие дверцы духового шкафа .....   | 28               |
|                 | Снятие внутреннего стекла дверцы .....   | 28               |
|                 | Замена лампочки освещения духового шкафа .....   | 29               |
| <b><u>8</u></b> | <b><u>Поиск и устранение неисправностей</u></b>  | <b><u>30</u></b> |

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

### **Общие правила техники безопасности**

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

### **Электробезопасность**

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном

центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция

кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

### **Безопасность изделия**

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или

нарушающих координацию движений.

- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него

алюминиевую фольгу.

Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.

- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Используйте решетки согласно с «Правилами эксплуатации электрического духового шкафа».
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который

образуется при нагревании влажных поверхностей.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

### **Использование по назначению**

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и

посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

### **Безопасность детей**

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а



также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

### Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в

местные или региональные органы власти.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.

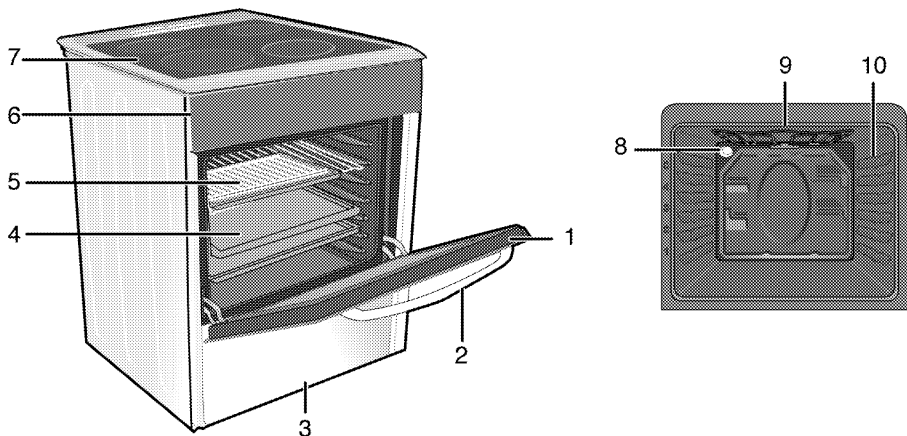
Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

### Утилизация упаковочных материалов

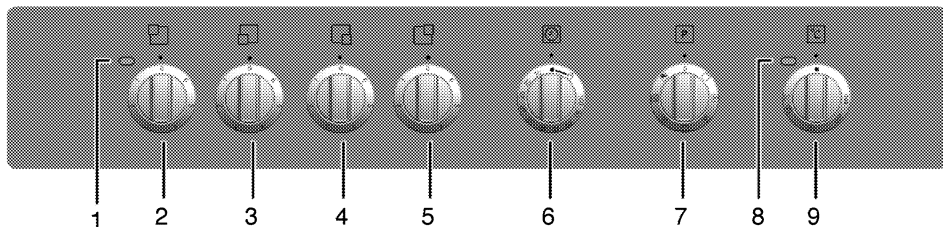
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкции по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                     |    |                              |
|---|---------------------|----|------------------------------|
| 1 | Передняя дверца     | 6  | Панель управления            |
| 2 | Ручка дверцы        | 7  | Крышка конфорки              |
| 3 | Нижняя часть        | 8  | Лампочка                     |
| 4 | Противень           | 9  | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Проволочная решетка | 11 | Положения полок              |



- |   |  |   |                      |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Сигнальная лампочка                        | 6 | Механический таймер  |
| 2 | Одноконтурная зона нагрева Задняя левая    | 7 | Ручка выбора функции |
| 3 | Одноконтурная зона нагрева Передняя левая  | 8 | Лампочка термостата  |
| 4 | Одноконтурная зона нагрева Передняя правая | 9 | Ручка термостата     |
| 5 | Одноконтурная зона нагрева Задняя правая   |   |                      |

## Содержание упаковки

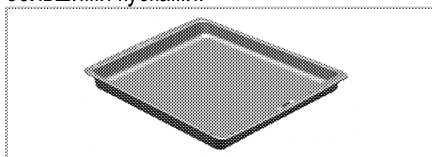


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

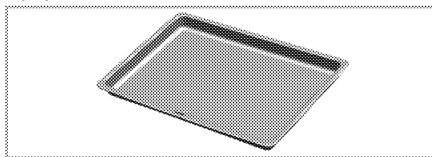
### 2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



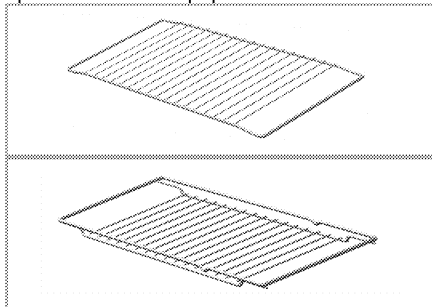
### 3. Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



### 4. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



## Технические характеристики

| <b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>                |  |
|--------------------------------------|--|
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 850 мм/500 мм/600 мм                                       |
| Напряжение/частота                   | 220-240 В/380-415 В 3N ~ 50 Гц                             |
| Общая потребляемая мощность          | 7.8 кВт  |
| Предохранитель                       | мин. 16 А x 3  |
| Тип кабеля/сечение                   | H05VV-FG 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup> |
| Длина кабеля                         | макс. 2 м  |
| <b>ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>               |  |
| <b>Конфорки</b>                      |  |
| <b>Задняя левая</b>                  | <b>Одноконтурная зона нагрева</b>                          |
| Размеры                              | 140 мм   |
| Мощность                             | 1200 Вт  |
| <b>Передняя левая</b>                | <b>Одноконтурная зона нагрева</b>                          |
| Размеры                              | 180 мм   |
| Мощность                             | 1700 Вт  |
| <b>Передняя правая</b>               | <b>Одноконтурная зона нагрева</b>                          |
| Размеры                              | 140 мм   |
| Мощность                             | 1200 Вт  |
| <b>Задняя правая</b>                 | <b>Одноконтурная зона нагрева</b>                          |
| Размеры                              | 180 мм   |
| Мощность                             | 1700 Вт  |
| <b>ДУХОВКА/ГРИЛЬ</b>                 |  |
| Главный духовой шкаф                 | <b>Многофункциональный духовой шкаф</b>                    |
| Класс энергетической эффективности*  | A  |
| Лампочка внутреннего освещения       | 15–25 Вт   |
| Гриль: потребляемая мощность         | 1.6 кВт  |
| <b>Класс защиты -1</b>               |  |

\* Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

**«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»**



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.




Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.





Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

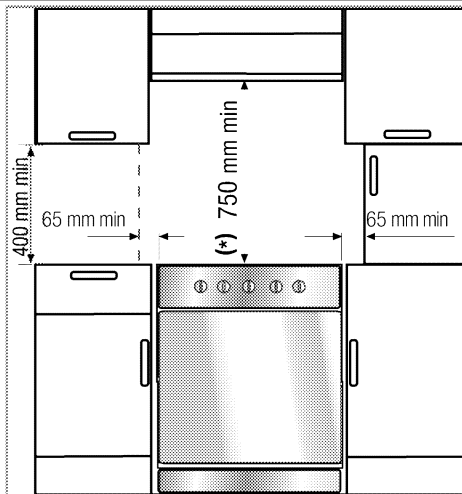
 Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

 **ОПАСНО:**  
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

 **ОПАСНО:**  
Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

## Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

## Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



### ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждение в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



### ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



### ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

## Подключение кабеля питания

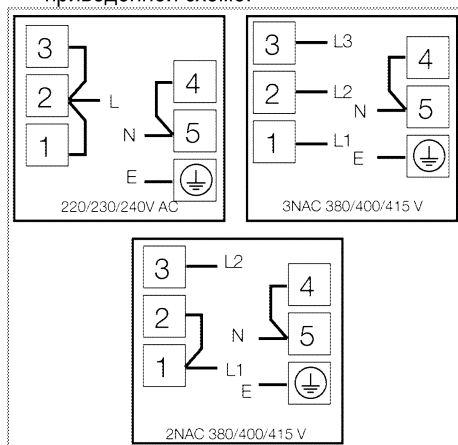
1. Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (Технические характеристики, стр. 12) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.



В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.



По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**  
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

## Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

## Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.



## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.

Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

### Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

### Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 22).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 22).

### Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 25).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 25).



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



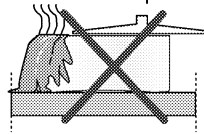
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.

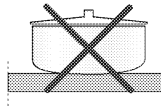
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

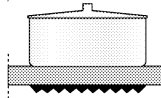
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



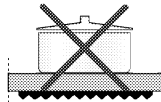
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

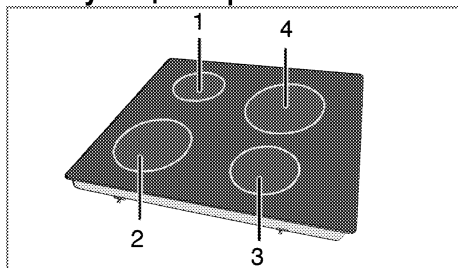


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

## Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 4 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см  
список рекомендованных диаметров  
посуды для использования на  
соответствующих конфорках.



### ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

## Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

| Уровень мощности | 1            | 2 – 3                   | 4 – 6          |
|------------------|--------------|-------------------------|----------------|
|                  | разогревание | кипячение, выдерживание | варка, жарение |

## Выключение стеклокерамических зон нагрева

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

## 6 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.



#### ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

### Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

### Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.

- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

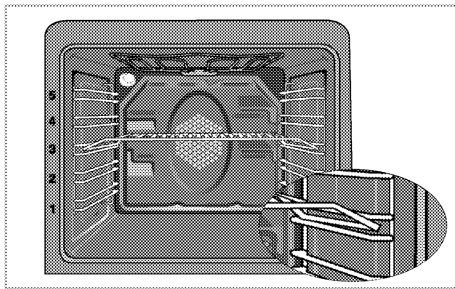
### Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.



### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

## Правила эксплуатации электрической духовки

### Выберите температуру и режим работы



1 Ручка выбора функции

2 Ручка термостата

1. Настройте таймер духовки на нужную продолжительность приготовления (см. раздел ).

2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

3. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

### Выключение электрической духовки

Переведите таймер духовки в положение отключения.



Когда таймер установлен на определенное время, он выключается автоматически (см.

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

### Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### Нагрев сверху с использованием вентилятора



Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева сверху без вентилятора.

### Нагрев снизу с использованием вентилятора



Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева снизу без вентилятора.

### Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

### Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

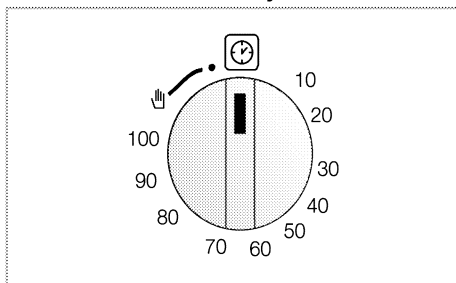
### Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

### Использование часов духовки



### Подготовка к работе и приготовление блюд



Для подготовки духовки к работе необходимо выбрать нужный режим и температуру приготовления, а также установить время. В противном случае духовка работать не будет.

1. Задайте продолжительность приготовления, повернув ручку Time Adjustment (Установка времени) по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
3. Выберите режим работы и температуру (см. *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 22).

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.

4. По истечении заданного времени приготовления ручка Time Adjustment (Установка времени) автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и прибор выключится.



Если таймер не используется, выключите его, повернув ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью регулятора времени, ручки выбора функций и регулятора температуры.

## Досрочное выключение духовки

1. Поверните регулятор Time Adjustment (Установка времени) против часовой стрелки до упора.
2. Выключите духовку с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

## Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

## Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

| Блюдо                        | Количество уровней размещения |  | Уровень размещения | Температура (°C)               | Примерное время приготовления (мин.) |
|------------------------------|-------------------------------|--|--------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Выпечка на противне*         | Один уровень                  |  | 3                  | 175                            | 30 ... 45                            |
| Выпечка в форме*             | Один уровень                  |  | 2                  | 175                            | 30 ... 50                            |
| Выпечка в кулинарной бумаге* | Один уровень                  |  | 3                  | 160 ... 170                    | 25 ... 30                            |
| Бисквит*                     | Один уровень                  |  | 3                  | 180 ... 200                    | 10 ... 20                            |
| Печенье*                     | Один уровень                  |  | 3                  | 160 ... 170                    | 20 ... 30                            |
| Изделия из теста*            | Один уровень                  |  | 3                  | 200                            | 20 ... 30                            |
| Сдобная выпечка*             | Один уровень                  |  | 3                  | 190                            | 20 ... 35                            |
| Закаaska*                    | Один уровень                  |  | 3                  | 190                            | 20 ... 40                            |
| Лазанья*                     | Один уровень                  |  | 2                  | 180                            | 25 ... 45                            |
| Пицца*                       | Один уровень                  |  | 1                  | 200                            | 10 ... 20                            |
| Бифштекс (кусом)/жаркое      | Один уровень                  |  | 2                  | 25 мин. 220, затем 180 ... 190 | 80 ... 100                           |
| Баранья нога (запеканка)     | Один уровень                  |  | 2                  | 25 мин. 220, затем 190         | 70 ... 90                            |
| Жареная курица               | Один уровень                  |  | 2                  | 15 мин. 250/max, затем 190     | 55 ... 65                            |
| Индейка (кусками)            | Один уровень                  |  | 3                  | 25 мин. 220, затем 190         | 70 ... 120                           |
| Рыба                         | Один уровень                  |  | 3                  | 200                            | 20 ... 30                            |

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.

\* Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

(\*\*) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.



### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

### Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

### Как пользоваться грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- При приготовлении в режиме гриля поверните регулятор времени по часовой стрелке и установите на значок **Hand (Рука)**.

#### Включение гриля

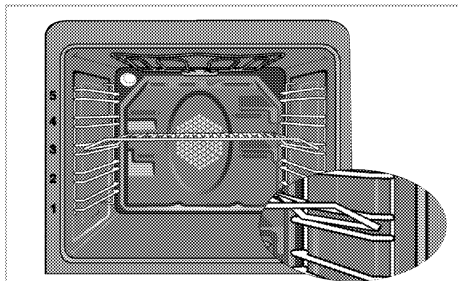
1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
  2. Затем установите нужную температуру жаренья.
  3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
- » При этом включится индикаторная лампочка температуры.

#### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

#### Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



**i** Не используйте для приготовления на гриле верхнюю полку.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

| Продукты                     | Уровень размещения | Время приготовления на гриле (прибл.) |
|------------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Рыба                         | 4..5               | 20..25 мин. #                         |
| Курица (куски)               | 4..5               | 25..35 мин.                           |
| Отбивные из молодой баранины | 4..5               | 20..25 мин.                           |
| Ростбиф                      | 4..5               | 25..30 мин. #                         |
| Отбивные из телятины         | 4..5               | 25..30 мин. #                         |
| Гренки                       | 4                  | 1..2 мин.                             |

**\* в зависимости от толщины**

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



#### ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



#### ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

## Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

## Чистка духовки

### Чистка дверцы духовки

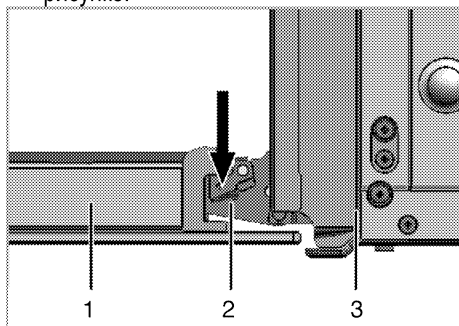
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



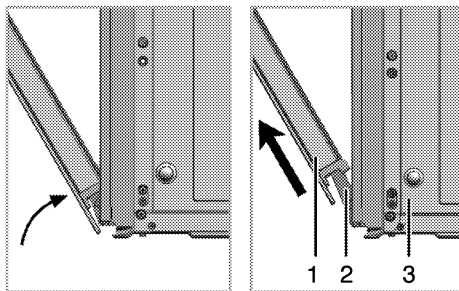
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

### Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

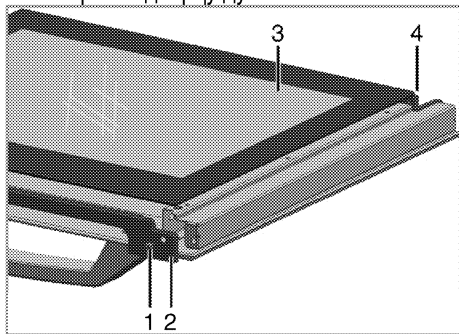


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

### Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.



- 1 Винт
  - 2 Пластмассовый профиль
  - 3 Внутреннее стекло
  - 4 Пластмассовый держатель
2. Открутите отверткой винт (1)
  3. Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).
  4. После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

## Замена лампочки освещения духового шкафа



### ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С.

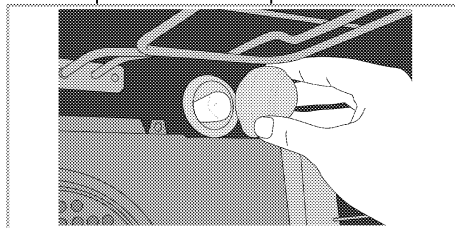
Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики*, стр. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## 8 Поиск и устранение неисправностей

### Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### Прибор шкафа не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

### Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время. (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### (В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлудже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»  
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию  
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.



## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

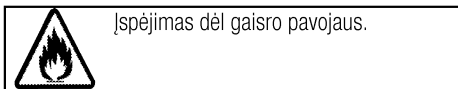
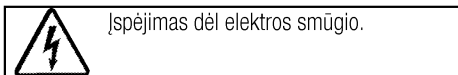
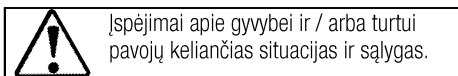
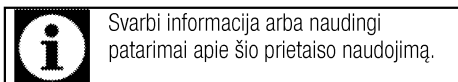
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėtamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Bendrieji saugos reikalavimai .....  | 4 |
| Elektros sauga .....                 | 4 |
| Gaminio sauga .....                  | 5 |
| Numatytoji naudojimo paskirtis ..... | 7 |
| Vaikų sauga .....                    | 7 |
| Seno gaminio išmetimas .....         | 7 |
| Pakavimo medžiagų išmetimas .....    | 8 |

**2 Bendra informacija 9**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Apžvalga .....            | 9  |
| Komplekto turinys .....   | 10 |
| Techniniai duomenys ..... | 11 |

**3 Įrengimas 12**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Prieš įrengiant .....          | 12 |
| Įrengimas ir prijungimas ..... | 13 |
| Būsimas transportavimas .....  | 14 |

**4 Paruošimo Darbai 15**

|  |    |
|--|----|
| Patarimai, kaip taupyti energiją ..... | 15 |
| Naudojant pirmą kartą .....            | 15 |
| Pirmasis prietaiso valymas .....       | 15 |
| Pradinis šildymas .....                | 15 |

**5 Kaip naudoti šią viryklę 17**

|   |    |
|---|----|
| Bendroji informacija apie maisto gaminimą ... | 17 |
| Kaitlenčių naudojimas .....                   | 17 |

**6 Kaip naudoti orkaitę 19**

|  |    |
|--|----|
| Bendroji informacija apie kepinimą, kepinimą ir kepinimą grilyje ..... | 19 |
| Kaip naudoti elektrinę orkaitę .....                                   | 19 |
| Veikimo režimai .....  | 20 |
| Orkaitės laikrodžio naudojimas .....                                   | 21 |
| Maisto gaminimo laiko lentelė .....                                    | 22 |
| Kaip naudoti grilį .....   | 23 |
| Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė .....                            | 23 |

**7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 24**

|  |    |
|--|----|
| Bendroji informacija .....                     | 24 |
| Kaitlentės valymas .....                       | 24 |
| Valdymo skydo valymas .....                    | 24 |
| Orkaitės valymas .....                         | 24 |
| Orkaitės durelių išėmimas .....                | 25 |
| Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas ..... | 25 |
| Orkaitės lemputės keitimas .....               | 25 |

**8 Triukščių nustatymas 27**

## **1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos**

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji

asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

### **Elektros sauga**

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!

- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Naudokite tik skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujų/elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.

- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

### **Gaminio sauga**

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.

- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
  - Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
  - Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
  - Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
  - Naudokite lentynas taip, kaip aprašyta skyriuje „ Kaip naudoti elektrinę orkaitę“ .
  - Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
  - Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
  - Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
  - Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
  - Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
  - Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
  - Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
  - Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
  - Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
  - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
  - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

## Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

## Vaikų sauga

- Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių **nedėkite** sunkių daiktų ir **neleiskite** vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

## Seno gaminio išmetimas



Seną gaminį išmeskite nežalingu aplinkai būdu.

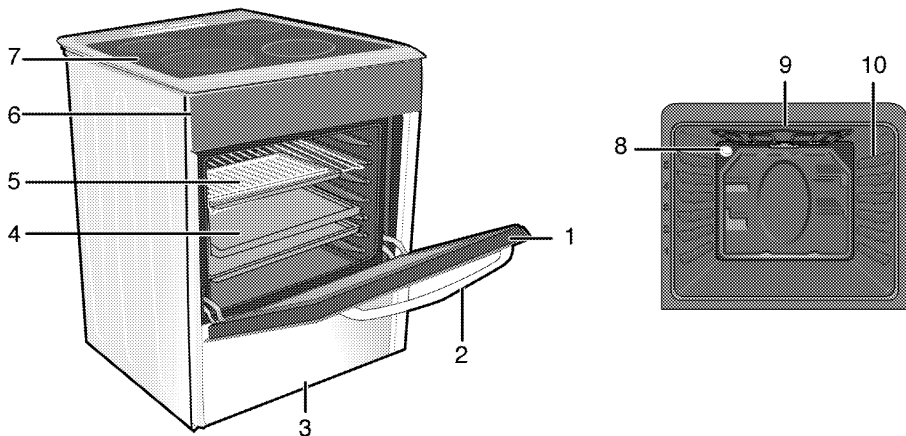
Šis gaminys pažymėtas selektyvaus rūšiavimo simboliu, kuriuo žymimos elektros ir elektroninės įrangos atliekos (WEEE). Tai reiškia, kad šį gaminį reikia išmesti vadovaujantis Europos direktyva 2002/96/EB, kad jis būtų perdirbtas arba išmontuotas ir tokiu būdu būtų sumažintas jo poveikis aplinkai. Daugiau informacijos gausite iš vietos arba regiono valdžios institucijų. Galite kreiptis į savo vietinį atstovą arba savo savivaldybės panaudotų elektros prietaisų surinkimo punktą ir sužinoti, kaip išmesti šį gaminį. Prieš išmesdami savo seną gaminį, nupjaukite maitinimo kabelį su elektros kištuku ir sugadinkite durelių užraktą (jeigu jis yra), kad išvengtumėte vaikams pavojingų sąlygų.

## **Pakavimo medžiagų išmetimas**

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

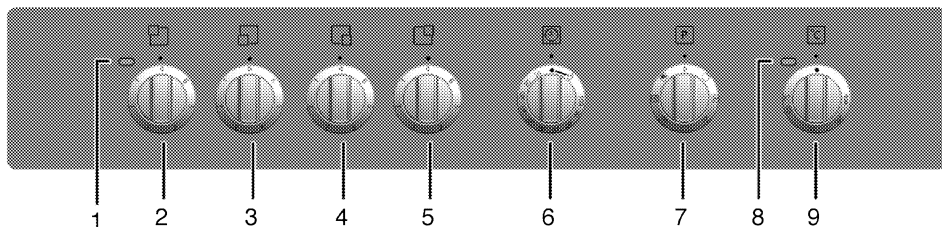
## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- 1 Priekinės durelės
- 2 Rankena
- 3 Apatinė dalis
- 4 Skarda
- 5 Grilio grotelės

- 6 Valdymo skydelis
- 7 Degiklio plokštė
- 8 Lemputė
- 9 Grilio šildymo elementas
- 11 Lentynos padėtis



- 1 Įspėjamoji lemputė
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė Galinis kairysis
- 3 Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis kairysis
- 4 Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis dešinysis

- 5 Vienos grandinės kepimo plokštė Galinis dešinysis
- 6 Mechaninis laikmatis
- 7 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 8 Termostato lemputė
- 9 Termostato rankenėlė

## Komplekto turinys

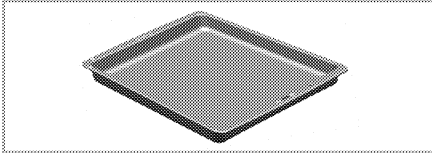


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. **Vartotojo vadovas**

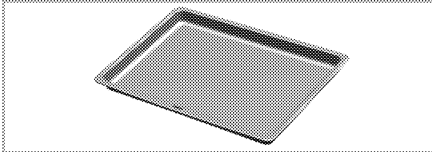
2. **Orkaitės kepimo skarda**

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



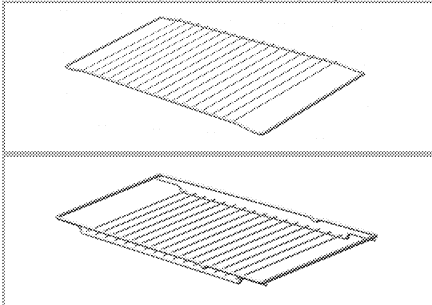
3. **Kepimo skarda pyragui**

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



4. **Grilio grotelės**

Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.





## Techniniai duomenys

| <b>BENDRA INFORMACIJA</b>                     |   |
|---|---|
| Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis) | 850 mm/500 mm/600 mm  |
| Įtampa/dažnis                                 | 220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz                                |
| Bendrosios energijos sąnaudos                 | 7,8 kW  |
| Saugiklis                                     | min. 16 A x 3   |
| Laido tipas/ skerspjūvis                      | H05VV-FG<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Laido ilgis                                   | maks. 2 m   |
| <b>VIRYKLĖ</b>                                |   |
| <b>2 degikliai</b>                            |   |
| Galinis kairysis                              | <b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>                        |
| Matmenys                                      | 140 mm  |
| Energija                                      | 1200 W  |
| Priekinis kairysis                            | <b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>                        |
| Matmenys                                      | 180 mm  |
| Energija                                      | 1700 W  |
| Priekinis dešinysis                           | <b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>                        |
| Matmenys                                      | 140 mm  |
| Energija                                      | 1200 W  |
| Galinis dešinysis                             | <b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>                        |
| Matmenys                                      | 180 mm  |
| Energija                                      | 1700 W  |
| <b>ORKAITĖ/GRILIS</b>                         |   |
| Pagrindinė orkaitė                            | <b>Daugiafunkcė orkaitė</b>                                   |
| Energijos naudingumo klasė <sup>#</sup>       | A   |
| Vidaus lemputė                                | 15–25 W   |
| Grilio energijos sąnaudos                     | 1,6 kW  |

<sup>#</sup> Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 50304 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei aprovali, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.



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.

### 3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.

**i** Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros ir dujų instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



#### PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



#### PAVOJUS:

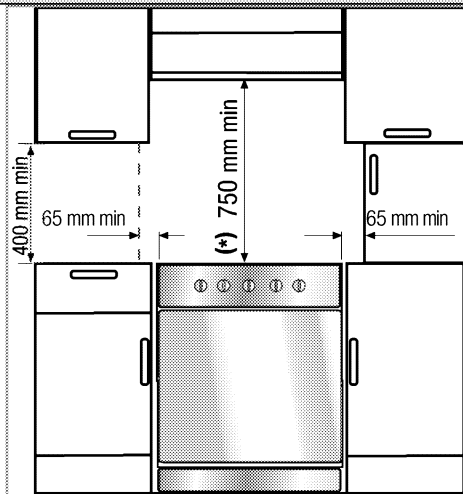
Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų.

Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

### Prieš įrengiant

Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos.

Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (\*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm).
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine senele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).

## Įrengimas ir prijungimas

Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.



Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.



Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.

## Elektros įvadas

Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitinkinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



### PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus.

Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys.



### PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelę pamatysite arba atidarę dureles arba apatiną

dangtą, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio.

Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



### PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!

## Maitinimo kabelio prijungimas

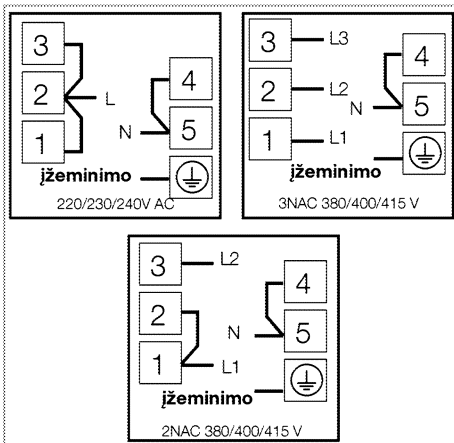
1. **Maitinimo laidas su šiuo buitiniu prietaisu nepateikiamas**, maitinimo laidą prie buitinio prietaiso privalo prijungti įgaliotasis asmuo, kuris parinks laidą pagal lentelę (*Techniniai duomenys, puslapis 11*), remdamasis jūsų namo elektros instaliacija, vadovaudamasis laidų jungimo schema.

Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.




Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

2. Atsuktuvu atidarykite išvadų bloko dangtį.
3. Tieskite maitinimo laidą per laido spaustuką, esantį po išvadu, ir pritvirtinkite maitinimo laidą prie pagrindinio korpuso įtaisytu varžtu per laido spaustuką.
4. Prijunkite laidas pagal pateiktą schemą.



5. Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.
6. Nuteiskite maitinimo kabelį taip, kad jis nesiliestų prie gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.

 Saugos sumetimais, maitinimo kabelis neturi būti ilgesnis nei 2 metrai.


- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.  
**Orkaitės kojelių reguliavimas**  
 Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginuts ir subalansavus prietaiso aukštį. Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulygintas su stalviršiu.


## Galutinis patikrinimas

1. Prietaisą vėl prijunkite prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektros veikimą.

## Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vėžkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

 Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliaje padėtyje.

 Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtina naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.
- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 % elektros energijos, naudodami likusią šilumą.

### Naudojant pirmą kartą

#### Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

#### Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



#### DĖMESIO

Karštieji paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

#### Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir grotelles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19*.

## Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 23*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 23*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie maisto gaminimą

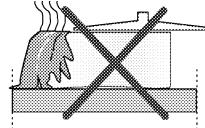


Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekte jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

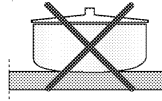
- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusauskite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištrūptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

### Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

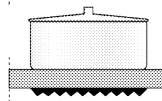
- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršius.



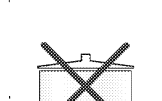
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



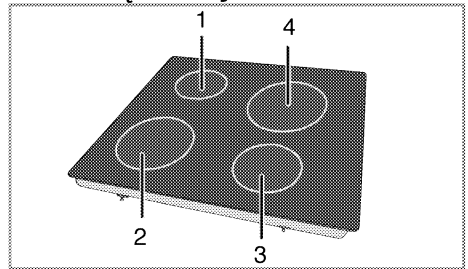
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą. Jei puodo dugno skersmuo per mažas, prarasite dalį energijos.



### Kaitlenčių naudojimas



- 1 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm
- 3 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 4 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.

**PAVOJUS:**

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

| Maisto gaminimo lygis | 1        | 2 — 3                       | 4 — 6              |
|-----------------------|----------|-----------------------------|--------------------|
|                       | Šildymas | Virimas, šilumos palaikymas | Kepimas, kepinimas |

**Stiklokeraminių kaitviečių išjungimas**

Pasukite kaitvietės rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

**Stiklokeraminių kaitviečių įjungimas**

Stiklokeramines kaitvietes valdykite kaitviečių mygtukais. Sukite kaitvietės rankenėlę į atitinkamą padėtį, kad būtų nustatytas reikiamas maisto gaminimo lygis.



## 6 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



**DĖMESIO**  
Karšti paviršiai gali nudeginti!  
Naudojamas prietaisas gali įkaisti.  
Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.  
Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



**PAVOJUS:**  
Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.  
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

### Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

### Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepat tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

### Patarimai dėl kepimo grilyje

Keptant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrudna, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

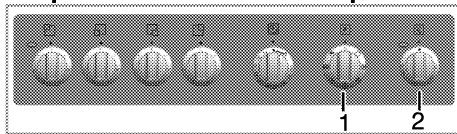
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas nevirsytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

### Kaip naudoti elektrinę orkaitę

#### Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
  - 2 Termostato rankenėlė
1. Nustatykite orkaitės laikmatį į norimą kepimo padėtį; žr. *Orkaitės laikrodžio naudojimas, puslapis 21*.
  2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.
  3. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.

» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

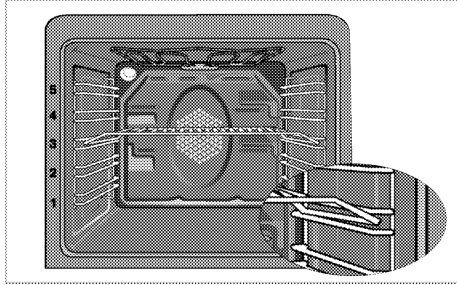
### Elektrinės orkaitės išjungimas

Nustatykite orkaitės laikmatį į išjungimo padėtį



Nustačius laikmatį tam tikram laikui, suskaičiavęs laiką, jis išsijungs automatiškai; žr. *Orkaitės laikrodžio naudojimas, puslapis 21*

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį.



### Grotelių padėties (modeliams su vielinėmis grotelėmis)

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

### Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

### Tradicinis kepimas



Veikia abu šildytuvai – ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai – ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

### Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

### Viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventiliatoriui, nei naudojant tik viršutinį šildymą.

### Apatinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventiliatoriui, nei naudojant tik apatinį šildymą.

### Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.

### Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjęs kelias skardas.

## Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

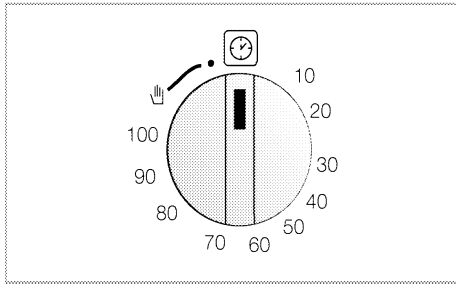
- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

5. Išjunkite orkaitę, pasukdami laiko, funkcijos ir temperatūros nustatymo rankenėles.

## Orkaitės išjungimas nespisibaigus nustatytam laikui

1. Sukite laiko reguliavimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol ji nebesisuks.
2. Išjunkite orkaitę, pasukdami temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles.

## Orkaitės laikrodžio naudojimas



## Kepimo pradžia



Norėdami naudoti orkaitę, privalote nustatyti kepimo režimą, norimą temperatūrą ir laiką. Kitaip orkaitė neveiks.

1. Norėdami nustatyti kepimo laiką, sukite laiko reguliavimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
2. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
3. Pasirinkite veikimo režimą ir temperatūrą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19.*  
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki kepimo pasirinkto kepimo laiko pabaigos.
4. Pasibaigus kepimo laikui, laiko nustatymo rankenėlė automatiškai pasisuks prieš laikrodžio rodyklę. Pasigirsta įspėjimo signalas, rodantis, kad laikas baigėsi, ir orkaitė išjungžiama.



Jeigu laikmačio funkcijos nenaudosite, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite ją ties rankos simboliu.

## Maisto gaminimo laiko lentelė



Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

## Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

| Patiekalas                                   | Kepimo lygmens numeris |   | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C)              | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|--|------------------------|---|------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Pyragėliai skardoje*                         | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 175                           | 30 ... 45                        |
| Formose kepami pyragai*                      | Vienas lygis           | ☐ | 2                | 175                           | 30 ... 50                        |
| Pyragėliai popierinėse formelėse*            | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 160 ... 170                   | 25 ... 30                        |
| Biskvitas*                                   | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 180 ... 200                   | 10 ... 20                        |
| Sausainiai*                                  | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 160 ... 170                   | 20 ... 30                        |
| Tešlainiai*                                  | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 200                           | 20 ... 30                        |
| Sviestiniai pyragaičiai*                     | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 190                           | 20 ... 35                        |
| Mielinės tešla*                              | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 190                           | 20 ... 40                        |
| Lazanija*                                    | Vienas lygis           | ☐ | 2                | 180                           | 25 ... 45                        |
| Pica*  | Vienas lygis           | ☐ | 1                | 200                           | 10 ... 20                        |
| Jautienos žiegtainis (nepjausytas) / kepsnys | Vienas lygis           | ☐ | 2                | 25 min. 220, tada 180 ... 190 | 80 ... 100                       |
| Eriuko koja (troškiny)                       | Vienas lygis           | ☐ | 2                | 25 min. 220, tada 190         | 70 ... 90                        |
| Keptas viščiukas                             | Vienas lygis           | ☐ | 2                | 15 min. 250/max, tada 190     | 55 ... 65                        |
| Kalakutas (pjausytas)                        | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 25 min. 220, tada 190         | 70 ... 120                       |
| Žuvis  | Vienas lygis           | ☐ | 3                | 200                           | 20 ... 30                        |

Jeigu kepaite ant 2 skardų vienu metu, gilia skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o neilgia skardą - ant žemesnio lygio grotelių.  
 \* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanant bet kokius patiekalus.

(\*\*) Kepimui, kuriam orkaitę reikia įšildyti, kepimo pradžioje šildykite tol, kol neužges termostato lemputė.

### Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

### Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite

kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.

- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepinui, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



Kepkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepimo lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

## Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

## Kaip naudoti grilį



### DĖMESIO

Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Naudodami grilį, pasukite laiko reguliavimo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, ties rankos simboliu.

## Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
2. Tuomet pasirinkite norimą kepinimo grilyje temperatūrą.
3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.

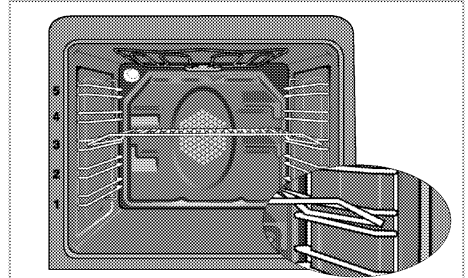
» Užsidega temperatūros lemputė

## Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

## Grotelių padėtys

Grilio veiksmingumas sumažėja, jeigu vielinės grotelės atremtos į orkaitės galinę dalį. Pastumkite vielines grotelas lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.



Kepimui ant grilio nenaudokite viršutinių bėgelių.



Dėl kepinui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

| Maisto produktas                     | Skardos įdėjimo lygis | Kepimo grilyje laikas (maždaug) |
|--------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Zuvis                                | 4..5                  | 20...25 min. <sup>#</sup>       |
| Pjaustytas viščiukas                 | 4..5                  | 25...35 min.                    |
| Erėnos žiegtainiai                   | 4..5                  | 20...25 min.                    |
| Rostbifas                            | 4..5                  | 25...30 min. <sup>#</sup>       |
| Versionos kofetai                    | 4..5                  | 25...30 min. <sup>#</sup>       |
| Duonos skrebučiai                    | 4                     | 1...2 min.                      |
| <sup>#</sup> priklausomai nuo storio |                       |                                 |

## 7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.



#### PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

### Kaitlentės valymas

#### Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršius šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo neliktų

jokios valymo priemonės. Nusausinkite minkšta, sausa šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą. Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigyjamąs priemones.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo. Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

### Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

Galite sugadinti valdymo skydelį!

### Orkaitės valymas

#### Orkaitės durų valymas

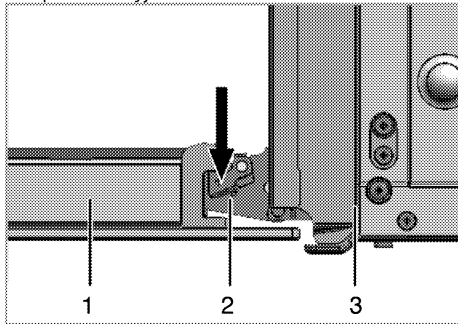
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



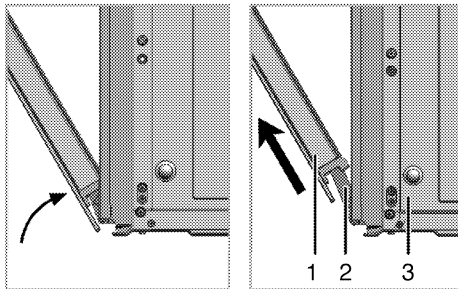
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklių. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

## Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Priekinės durelės
- 2 Vyris
- 3 Orkaitė



3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo virių.

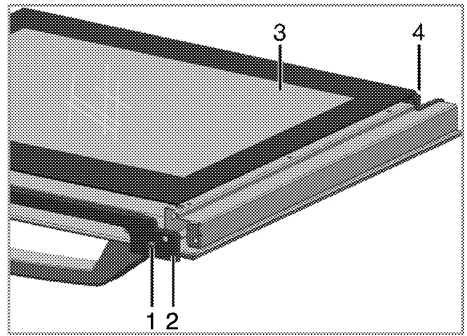


Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie virių korpusų esančių spaustukų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Varžtas
  - 2 Plastikinis profilis
  - 3 Vidinė stiklo plokštė
  - 4 Plastikinė anga
2. Atsuktuvu išsukite varžtą (1).
  3. Išimkite profilį (2), kuris laiko vidinį stiklą (3).
  4. Paskui vėl sutapdinkite dureles, dėkite stiklo plokštę (3) į plastikines angas (4) ir sutapdinkite profilį.

## Orkaitės lemputės keitimas



### PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 11*.

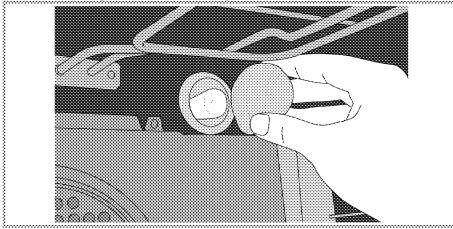
Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgallotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

### **Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:**

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



3. Išsukite orkaitės lemputę, sukdami ją prieš laikrodžio rodyklę, ir pakeiskite ją nauja.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.



## 8 Trikių nustatymas

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Prietaisas neveikia.**

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

### **Neveikia orkaitės apšvietimas.**

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **Orkaitė nešyla.**

- Nenustatyta funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Funkciją ir temperatūrą nustatykite funkcijos ir (arba) temperatūros rankenėle/mygtuku.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.* (Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **(Modeliuose su laikmačiu) žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.**

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*



Jeigu atilkus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

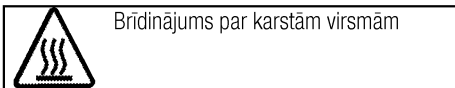
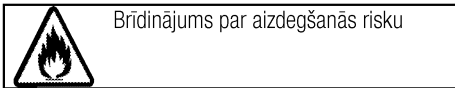
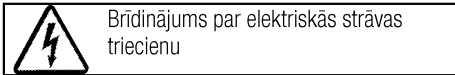
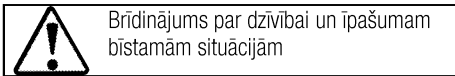
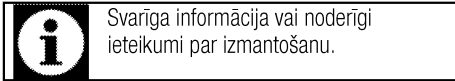
## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus. Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmata var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmata būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

### Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmata ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

|  |   |
|--|---|
| Vispārējā drošība .....                    | 4 |
| Elektriskā drošība .....                   | 4 |
| Produkta drošība .....                     | 5 |
| Paredzētā lietošana .....                  | 7 |
| Bērnu drošība .....                        | 7 |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....       | 7 |
| Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ..... | 8 |

**2 Vispārīgā informācija 9**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Pārskats .....               | 9  |
| Iepakojuma saturs .....      | 10 |
| Tehniskā specifikācija ..... | 11 |

**3 Uzstādīšana 12**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Pirms uzstādīšanas .....             | 12 |
| Uzstādīšana un pievienošana .....    | 12 |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas ..... | 14 |

**4 Sagatavošana 15**

|   |    |
|---|----|
| Padomi par elektroenerģijas taupīšanu ..... | 15 |
| Sākotnējā izmantošana .....                 | 15 |
| Iekārtas pirmā tīrīšanas reize .....        | 15 |
| Sākotnējā sakarsēšana .....                 | 15 |

**5 Plīts virsmas izmantošana 17**

|  |    |
|--|----|
| Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu .. | 17 |
| Plīts virsmu izmantošana .....                 | 18 |

**6 Krāsns izmantošana 19**

|   |    |
|---|----|
| Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu ..... | 19 |
| Elektriskās krāsns izmantošana .....                            | 19 |
| Darba režīmi .....  | 20 |
| Cepeškrāsns izmantošana .....                                   | 21 |
| Ēdiena gatavošanas laika tabula .....                           | 22 |
| Grila izmantošana .....   | 23 |
| Ēdiena grilēšanas laika tabula .....                            | 23 |

**7 Apkope un tīrīšana 24**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Vispārīga informācija .....           | 24 |
| Plīts virsmas tīrīšana .....          | 24 |
| Vadības paneļa tīrīšana .....         | 24 |
| Krāsns tīrīšana .....                 | 24 |
| Krāsns durvju izņemšana .....         | 25 |
| Iekšējo stikla durvju izņemšana ..... | 25 |
| Krāsns lampas nomaiņšana .....        | 25 |

**8 Traucējummeklēšana 27**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā nelieciet mašīnu uz tepiķa. Tas var aizkavēt gaisa plūsmu zem iekārtas un izraisīt elektrisko daļu pārkaršanu. Tas izraisīs iekārtas darbības traucējumus.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms

uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.

- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

### **Elektriskā drošība**

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Izmantojiet tikai tabulā “Tehniskās specifikācijas” norādīto savienojuma kabeli.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka gāzes/elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.

- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārta un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### **Produkta drošība**

- Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārta tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.

- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
  - Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
  - Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
  - Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekļūst.
  - Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
  - Izmantojiet plauktus, kā aprakstīts sadaļā „Elektriskās krāsns izmantošana”.
  - Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekļūst.
  - Krāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieļi, cimtus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
  - Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimtus.
  - Lai izvairītos no iespējamā elektriskās strāvas triecienu,
- pirms lampas nomainīšanas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.
  - Ar tautiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
  - Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
  - Ja virsma ir iekļūst, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas triecienu.
  - Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
  - Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
  - Neizmantojiet bojātu vai iekļūst vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.

- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atlaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

### Bērnu drošība

- Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās un/vai gāzes iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas

darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, **nelieciet** uz tām smagus priekšmetus un **neļaujiet** bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

### Atbrīvošanās no vecās iekārtas



Atbrīvojieties no vecās iekārtas videi draudzīgā veidā.

Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) selektīvās šķirošanas simbolu. Tas nozīmē, ka ar šo izstrādājumu jārikojas atbilstoši Eiropas direktīvai 2002/96/EK, lai iekārta tiktu atkārtoti pārstrādāta un izjaukta pēc iespējas samazinot tās negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi. Lai saņemtu sīkāku informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējām vai reģionālajām varas iestādēm. Lai uzzinātu, kā atbrīvoties no iekārtas, sazinieties ar vietējo izplatītāju vai cieto atkritumu savākšanas centru jūsu rajonā.

Pirms atbrīvošanās no iekārtas nogrieziet tās spēka kabeļa kontaktspraudni un padariet

neizmantojamas durvis (ja tādas ir), lai izvairītos no bērniem bīstamiem apstākļiem.

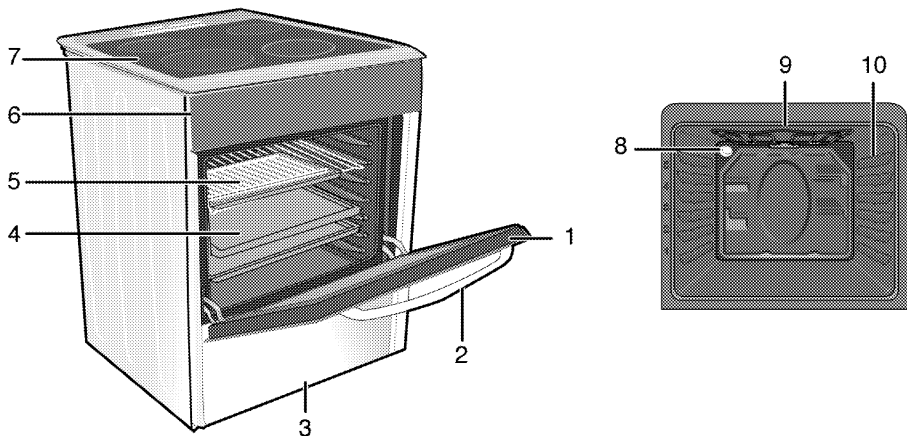
### **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.



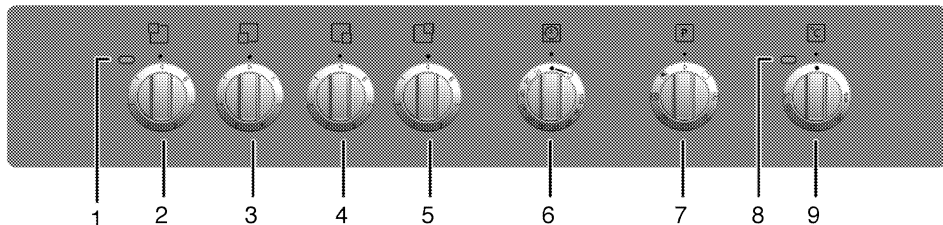
## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Rokturis
- 3 Apakšējā daļa
- 4 Panna
- 5 Stieplu plaukts

- 6 Vadības panelis
- 7 Degļa plāksne
- 8 Lampa
- 9 Grila sildelements
- 11 Plaukta stāvokļi



- 1 Brīdinājuma indikators
- 2 Vienkontūra elektriskā plītiņa Aizmugures kreisā puse
- 3 Vienkontūra elektriskā plītiņa Priekšpusē kreisā puse
- 4 Vienkontūra elektriskā plītiņa Priekšpusē labā puse

- 5 Vienkontūra elektriskā plītiņa Aizmugures labā puse
- 6 Mehāniskais taimeris
- 7 Funkciju pārslēgs
- 8 Termostata lampa
- 9 Termostata pārslēgs

## Iepakojuma saturs

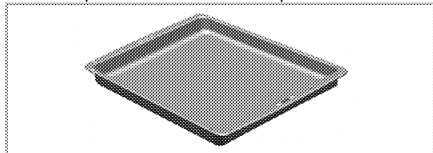


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

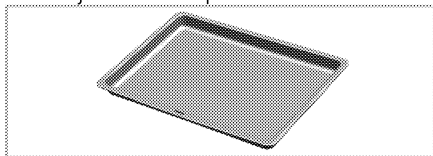
2. **Cepeškrāsns paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



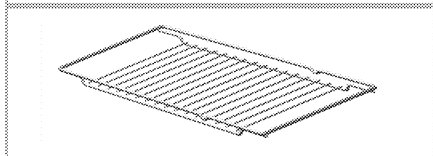
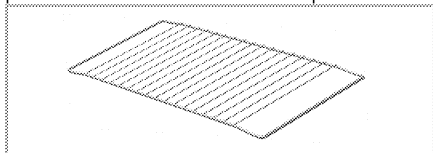
3. **Kūku paplāte**

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



4. **Stieplu plaukts**

Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



## Tehniskā specifikācija

| <b>VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA</b>             |   |
|--|---|
| Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) | 850 mm/500 mm/600 mm  |
| Spriegums/frekvence                      | 220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz                                |
| Kopējais jaudas patēriņš                 | 7.8 kW  |
| Drošinātājs                              | min. 16 A x 3   |
| Kabeļa tips/šķērsriezums                 | H05VV-FG<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Kabeļa garums                            | maks. 2 m   |
| <b>PLĪTS VIRSMA</b>                      |   |
| <b>Degļi</b>                             |   |
| Aizmugures kreisā puse                   | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 140 mm  |
| Jauda                                    | 1200 W  |
| Priekšpusē kreisā puse                   | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 180 mm  |
| Jauda                                    | 1700 W  |
| Priekšpusē labā puse                     | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 140 mm  |
| Jauda                                    | 1200 W  |
| Aizmugures labā puse                     | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 180 mm  |
| Jauda                                    | 1700 W  |
| <b>CEPEŠKRĀSNS/GRILS</b>                 |   |
| Galvenā krāsns                           | <b>Daudzfunkciju krāsns</b>                                   |
| Elektroenerģijas efektivitātes klase*    | A   |
| Iekšējā lampa                            | 15–25 W   |
| Grīla jaudas patēriņš                    | 1.6 kW  |

# Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 50304 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

### 3 Uzstādīšana

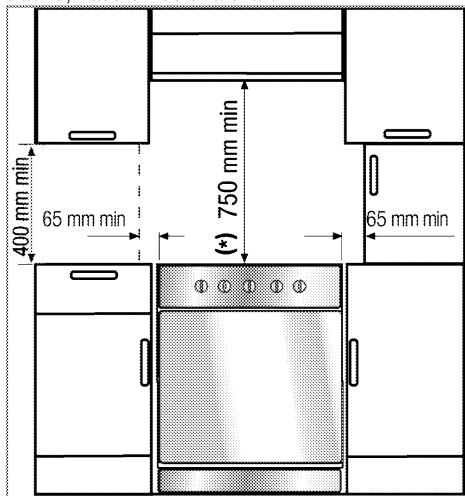
Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.

|  |   |
|--|---|
|  | Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam un gāzesvadam ir atbildīgs pats klients.  |
|  | <b>BĪSTAMI:</b><br>Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.  |
|  | <b>BĪSTAMI:</b><br>Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādi iekārtu.<br>Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai. |

#### Pirms uzstādīšanas

Lai nodrošinātu to, ka zem iekārtas nepaliek nozīmīga gaisa sprauga, ieteicams šo iekārtu uzstādīt uz izturīgas pamatnes un nodrošināt, lai tās kāja neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā.


Virtuves grīdai jāspēj izturēt iekārtas svaru, kā arī trauku, katlu un ēdiena svaru.




- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāatstāj minimālais 400 mm atstatums virs sildriņķa un 65 mm atstatums sānos starp iekārtu un jebkuru sienu, starpsienu vai bufeti.
- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (\*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbelēm vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- Jebkurām virtuves mēbelēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumizturīgām (min. līdz 100 °C).

#### Uzstādīšana un pievienošana

Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

|   |   |
|---|---|
|  | Neuzstādi iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētāvām. Iekārtas izstarotais silts palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu. |
|---|---|

- Iekārta ir jānes vismaz divām personām.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. Tā nedrīkst tikt novietota uz pamatnes vai paaugstinājuma.

|   |  |
|---|--|
|  | Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura. Var tikt bojātas durvis, rokturis vai eņģes. |
|---|--|

#### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies

iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

 **BĪSTAMI:**  
Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

 **BĪSTAMI:**  
Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspīests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.  
Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Atkarībā no iekārtas tipa, tehnisko pamatdatu plāksnīte ir redzama tad, kad atvērtas durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas uz iekārtas aizmugurējās sienas.

Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".


 **BĪSTAMI:**  
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.  
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

### Pievienojiet barošanas kabeli.

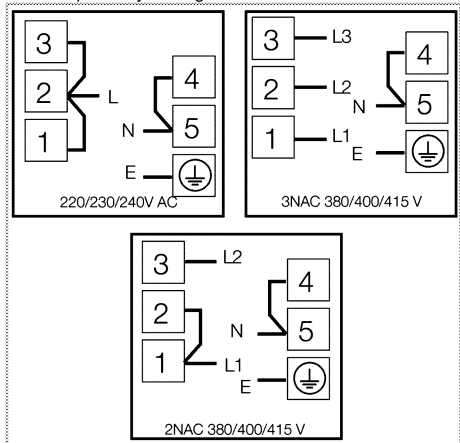
1. **Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā**, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 11*) atbilstoši elektroinstalācijai jūsu mājā.

Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties

iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

 Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

2. Ar skrūvgriezi atveriet spaiļu bloku.
3. Ievietojiet barošanas kabeli caur kabeļa skavu zem spaiļes un nostipriniet to pie galvenā korpusa ar integrēto skrūvi uz kabeļa pieslēgvietas.
4. Savienojiet vadus atbilstoši komplektācijā ietilpstošajai diagrammai.



5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspīests starp iekārtu un sienu.

 Drošības apsvērumu dēļ barošanas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.

- Piebīdīet iekārtu pie virtuves sienas.  
**Plīts kāju noregulēšana**  
Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamām situācijām var izvairīties, ja iekārta ir novietota taisni un vienā līmenī. Savai paša drošībai, lūdzu, nodrošiniet, ka iekārta atrodas vienā līmenī, noregulējot četras kājiņas iekārtas apakšā, tās pagriežot pa kreisi vai labi un novietojot vienā līmenī dar darba virsmu.

## Pēdējā pārbaude

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliedzieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvītas.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu

apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.

- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.
- Ilgāka ēdiena gatavošanas laika gadījumā izslēdziet ēdiena gatavošanas zonu 5 līdz 10 minūtes pirms ēdiena gatavošanas laika beigām. Izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas.

### Sākotnējā izmantošana Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

### Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodrošināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



#### BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimds.

## Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*.
5. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsns. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*

## Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 23*.
4. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 23*



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.



## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkaršeta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

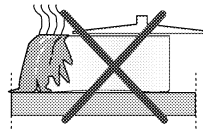
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus.  
Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus.  
Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakānu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijuša ēdiena tīrīšanas.

Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.

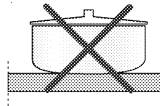
Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebidiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

### Padomi par stikla keramikas virsmām

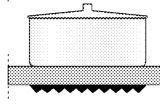
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija traukus un kastroļus. Alumīnijs bojā stikla keramikas virsmu.



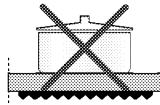
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

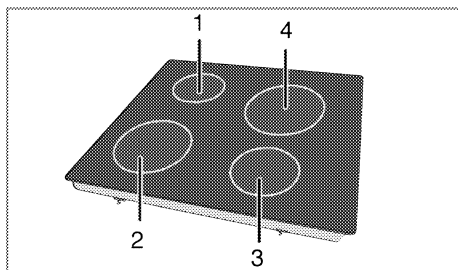


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakānu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



Ja kastroļa diametrs būs pārāk mazs, tad tiks velti tērēta enerģija.

## Plīts virsmu izmantošana



- 1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 14-16 cm
- 2 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20 cm
- 3 Vienkontūra elektriskā plītiņa 14-16 cm
- 4 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20 cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.



### **BĪSTAMI:**

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš.

Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

## Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana

Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonas lietošanai izmantojiet ēdiena gatavošanas zonas taustiņus. Pārvietojiet ēdiena gatavošanas zonas pārslēgu līdz attiecīgajam līmenim, lai panāktu vēlamo ēdiena gatavošanas līmeni.

| Ēdiena gatavošanas līmenis | 1           | 2 — 3                 | 4 — 6                      |
|----------------------------|-------------|-----------------------|----------------------------|
|                            | sasildīšana | vārīšana, nostādīšana | ēdiena gatavošana, cepšana |

## Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Pagrieziet sildriņķa pārslēgu (augšējā) pozīcijā IZSLĒGTS.

## 6 Krāsns izmantošana

### Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu

 **BRĪDINĀJUMS**

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Nelaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

 **BĪSTAMI:**

Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

#### Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārkļājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

#### Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biežuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt


vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.

- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

#### Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārtojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uztvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

 Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

## Elektriskās krāsns izmantošana

### Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



- 1 Funkciju pārslēgs
  - 2 Termostata pārslēgs
1. Iestatiet krāsns taimeris atbilstoši vēlamajam ēdiena gatavošanas laikam; skatiet *Cepeškrāsns izmantošana, Lappuse 21*.
  2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

3. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.

» Krāsns sakarsis līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampa deg.

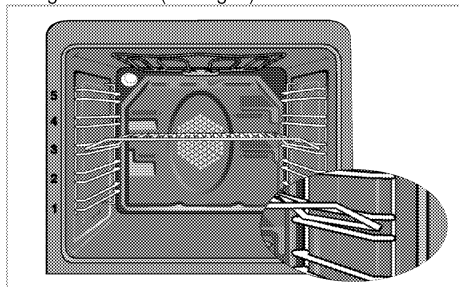
### Elektriskās krāsns izslēgšana

Novietojiet krāsns taimeris izslēgtā stāvoklī.



Kad taimeris iestatīts atbilstoši zināmajam laikam, tas automātiski izslēgsies; skatiet *Cepeškrāsns izmantošana, Lappuse 21*

Pagrieziet funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



### Plaukta novietojums (modeļiem ar stieplu grilu)

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.

### Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.

### Augšējais un apakšējais sildelements



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kēksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

### Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

### Augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai augšējais sildelements.

### Apakšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas apakšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai apakšējais sildelements.

### Izmantošana ar ventilatoru



Krāsns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidinata istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts.

### Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

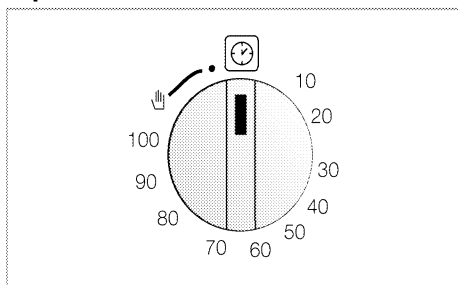
## Pilns grila režīms



Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.
- Kad pagājuši puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

## Cepeškrāsns izmantošana



## Ēdiena gatavošanas sākšana



Lai varētu izmantot krāsni, jāizvēlas ēdiena gatavošanas režīms un vēlamā temperatūra, kā arī jāiestata laiks. Pretējā gadījumā krāsns nedarbosies.

1. Pagrieziet laika regulēšanas pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku.
2. Ielieciet ēdienu krāsnī.
3. Izvēlieties darba režīmu un temperatūru. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*.  
» Krāsns tiks sakarsēta līdz iepriekš iestatītajai temperatūrai un to saglabās līdz izvēlētajam ēdiena gatavošanas beigu laikam.
4. Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas taimera iestatīšanas poga automātiski pagriežies pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Atskanēs brīdinājuma signāls, norādot, ka iestatītais laiks ir pagājis, un iekārta ir atvienota no strāvas avota.



Ja nevēlaties izmantot taimera funkciju, pagrieziet pārslēgu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz rokas simbolam.

5. Izslēdziet krāsni ar temperatūras iestatīšanas pogu, funkciju pogu un temperatūras pogu.

## Krāsns izslēgšana pirms iestatītā laika

1. Pagrieziet laika regulēšanas pogu līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
2. Izslēdziet krāsni ar funkciju pogu un temperatūras pogu.

## Ēdiena gatavošanas laika tabula



Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdiena temperatūras, biežuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

## Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

| Ēdiens                                   | Ēdiena gatavošanas līmeņa numurs |   | Režģa novietojums | Temperatūra (°C)                 | Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs) |
|--|----------------------------------|---|-------------------|----------------------------------|---|
| Kūkas paplāte*                           | Viens līmenis                    | ☐ | 3                 | 175                              | 30 ... 45                               |
| Kēksi veidnē*                            | Viens līmenis                    | ☒ | 2                 | 175                              | 30 ... 50                               |
| Kēksi papīra veidnē*                     | Viens līmenis                    | ☐ | 3                 | 160 ... 170                      | 25 ... 30                               |
| Biskvītkūka*                             | Viens līmenis                    | ☐ | 3                 | 180 ... 200                      | 10 ... 20                               |
| Cepumiņi*                                | Viens līmenis                    | ☐ | 3                 | 160 ... 170                      | 20 ... 30                               |
| Rauga miklas izstrādājumi*               | Viens līmenis                    | ☐ | 3                 | 200                              | 20 ... 30                               |
| Trekni konditorijas izstrādājumi*        | Viens līmenis                    | ☒ | 3                 | 190                              | 20 ... 35                               |
| Ieraugs*                                 | Viens līmenis                    | ☐ | 3                 | 190                              | 20 ... 40                               |
| Lazanja*                                 | Viens līmenis                    | ☐ | 2                 | 180                              | 25 ... 45                               |
| Pīca*                                    | Viens līmenis                    | ☐ | 1                 | 200                              | 10 ... 20                               |
| Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis | Viens līmenis                    | ☒ | 2                 | 25 min. 220, pēc tam 180 ... 190 | 80 ... 100                              |
| Jēra stīlis (sautējums)                  | Viens līmenis                    | ☒ | 2                 | 25 min. 220, pēc tam 190         | 70 ... 90                               |
| Apcēpts cālis                            | Viens līmenis                    | ☒ | 2                 | 15 min. 250/max, pēc tam 190     | 55 ... 65                               |
| Titars (Sagriezts)                       | Viens līmenis                    | ☒ | 3                 | 25 min. 220, pēc tam 190         | 70 ... 120                              |
| Zivis                                    | Viens līmenis                    | ☒ | 3                 | 200                              | 20 ... 30                               |

Kad vienlaikus notiek ēdiena gatavošana 2 paplātes, tad novietojiet dziļāko paplāti uz augšējā režģa un otru - uz zemākā režģa.  
\* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

(\*\*) Ja ēdiena pagatavošanai nepieciešama iepriekšēja krāsns sasildīšana, tad ēdiena gatavošanas sākumā sakarsējiet krāsni, līdz nodziest termostata lampiņa.

### Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidrums vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpusē ir labi izcepiesies, bet iekšpusē ir vēl arvien lipīga, izmantojiet mazāk šķidrums, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

### Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga miklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepiesies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga miklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.



Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.

### Padomi par dārzenu vārīšanu

- Ja dārzenu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzenu ēdiena nētiel līdz galam pagatavots, vispirms izvēriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsni.

### Grīla izmantošana



#### BRĪDINĀJUMS

Grīlēšanas laikā aizveriet krāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Grīlēšanas laikā pagrieziet laika regulēšanas pogas skaitītāju līdz rokas simbolam.

### Grīla ieslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grīla simbolam.
  2. Pēc tam iestatiet vēlamo grīla temperatūru.
  3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.
- » Temperatūras indikators ieslēgsies.

### Ēdiena grīlēšanas laika tabula

#### Grīlēšana ar elektrisko grīlu

| Ēdiens               | Ievietošanas līmenis | Grīlēšanas laiks (apt.) |
|----------------------|----------------------|-------------------------|
| Zivis                | 4..5                 | 20...25 min. *          |
| Sagriezts cālis      | 4..5                 | 25...35 min.            |
| Jēra gaļas karbonāde | 4..5                 | 20...25 min.            |
| Rostbīfs             | 4..5                 | 25...30 min. #          |
| Teļa gaļas karbonāde | 4..5                 | 25...30 min. #          |
| Graudzēta maize      | 4                    | 1...2 min.              |

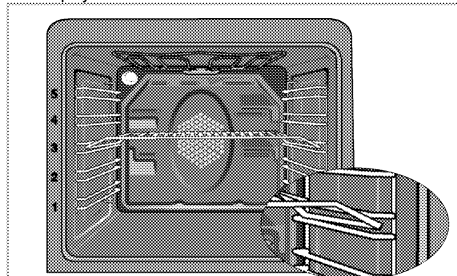
\* atkarībā no biezuma

### Grīla izslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).

### Plaukta novietojums

Grīla veiktspēja samazināsies, ja stieplu grīls būs atbalstīts pret krāsns aizmuguri. Pabīdiet stieplu grīlu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu vislabāko grīla veiktspēju.



Neizmantojiet augšējo režģi grīlēšanai.



Grīlēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grīļējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grīlēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grīla aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

## 7 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

### Plīts virsmas tīrīšana

#### **Stikla keramikas virsmas**

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķiņiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzis. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārkļājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību.

Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

#### **Vadības paneļa tīrīšana**

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



Vadības paneļa tīrīšanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

#### **Krāsns tīrīšana**

##### **Notīriet krāsns durvis**

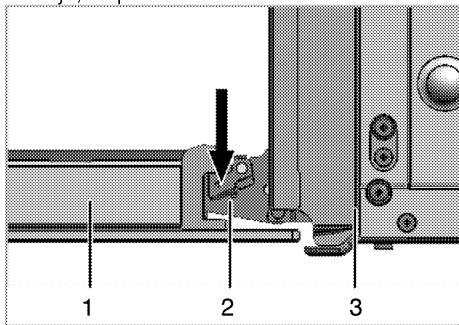
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



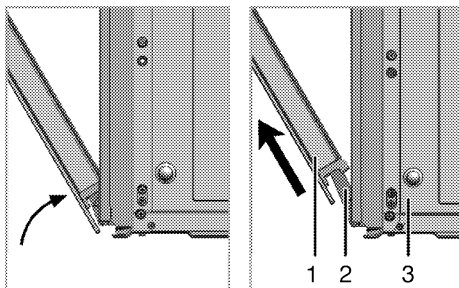
**i** Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

## Krāsns durvju izņemšana

1. Atveriet priekšējās durvis (1).
2. Atveriet klipšus priekšējo durvju eņģu ietvara (2) labajā un kreisajā pusē, piespiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Eņģe
- 3 Krāsns



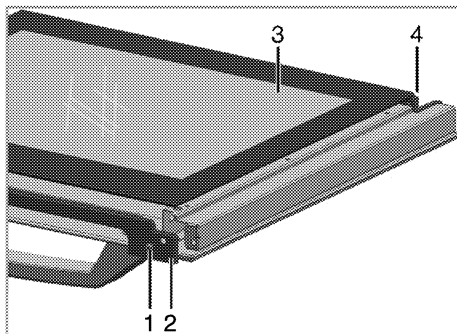
3. Līdz pusei pārvietojiet priekšējās durvis.
4. Izceliet priekšējās durvis, tās pavelkot uz augšu, lai izņemtu no abām eņģēm.

**i** Lai atkal ieliktu durvis, veiciet izņemšanas laikā izdarītās darbības apgrieztā secībā. Pēc durvju ielikšanas atpakaļ neaizmirsiet aizvērt klipšus, kuri atrodas pie eņģu ietvara.

## Iekšējo stikla durvju izņemšana

Krāsns durvju iekšējais stikla panels var tikt izņemts notīrīšanai.

1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Skrūve
  - 2 Plastmasas profils
  - 3 Iekšējais stikla panels
  - 4 Plastmasas atvere
2. Ar skrūvgriezi palīdzību izskrūvējiet skrūvi (1).
  3. Izņemiet profilu (2), kas fiksē iekšējo stiklu (3).
  4. Pēc tam atkal salieciet durvis: ievietojiet stikla paneli (3) plastmasas atverēs (4) un uzlieciet profilu.

## Krāsns lampas nomainīšana



### BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomainīšanas pārliecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Cepeškrāsns lampa ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 11".

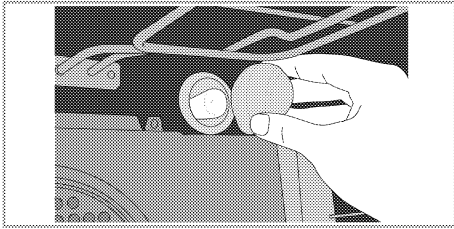
Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

### **Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa**

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



3. Izņemiet cepeškrāsns lampu, to griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, un nomainiet ar jaunu.
4. Uzlieciet stikla vāku.

## 8 Traucējummeklēšana

### Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

### Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

### Krāsns nesakarst.

- Funkcija un/vai temperatūra nav iestatīta. >>> *Iestatiet funkciju un temperatūru ar funkcijas un/vai temperatūras pārslēga/taustiņa palīdzību.*
- Modeļiem ar taimerī nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējiet laiku.* (Iekārtām ar mikroviļņu krāsni taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsni.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

### (Modeļiem ar taimerī) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.

- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējiet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārtu.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

