



**Перна**

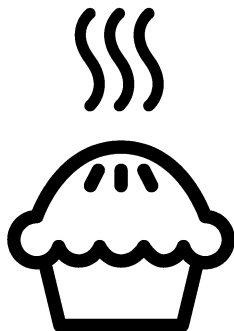
**Упатство за корисникот**

**Viryklė**

**Vartotojo vadovas**

**Krāsns**

**Lietotāja rokasgrāmata**



**CSS 48100 GW**

**MK/LT/LV**

585.3001.51/R.AI/25.11.2019/5-3

7715288306

## Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

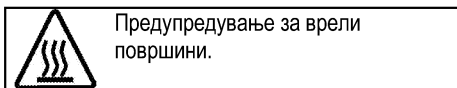
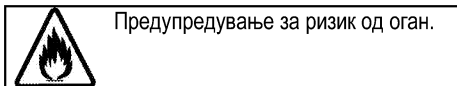
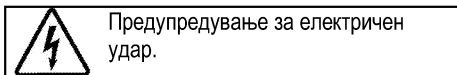
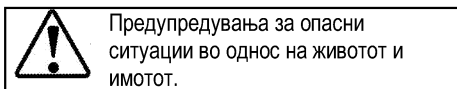
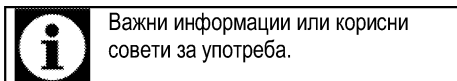
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

<b>1</b>	<b>Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</b>	<b>4</b>
	Општа безбедност .....	4
	Електрична безбедност.....	5
	Безбедност на производот.....	6
	Наменета употреба.....	9
	Безбедност за децата .....	9
	Фрлање на стариот производ .....	9
	Фрлање на материјалот за пакување .....	10
<b>2</b>	<b>Општи информации</b>	<b>11</b>
	Преглед .....	11
	Содржина на пакувањето.....	12
	Технички спецификации.....	13
<b>3</b>	<b>Инсталација</b>	<b>14</b>
	Пред поставување .....	14
	Поставување и поврзување .....	15
	Фрлање на стариот производ .....	16
<b>4</b>	<b>Подготовка</b>	<b>18</b>
	Совети за штедење енергија .....	18
	Првична употреба .....	18
	Прво чистење на производот .....	18
	Воведно загревање.....	18
<b>5</b>	<b>Како Се Користи Плочата</b>	<b>20</b>
	Општи информации за готвењето.....	20
	Употреба на плочата .....	21
<b>6</b>	<b>Како се ракува со рерната</b>	<b>22</b>
	Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.....	22
	Како се работи со електричната рерна .....	22
	Работни режими .....	23
	Употреба на часовникот на рерната .....	23
	Табела со времиња за готвење.....	24
	Како се работи со грилот.....	24
	Табела со времиња на готвење за грил.....	25
<b>7</b>	<b>Одржување и грижа</b>	<b>26</b>
	Општи информации.....	26
	Чистење на плочата .....	26
	Чистење на контролниот панел.....	26
	Чистење на рерната .....	26
	Вадење на вратата на рерната .....	27
	Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	28
	Замена на светилката во рерната.....	28
<b>8</b>	<b>Решавање проблеми</b>	<b>30</b>

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина**

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата. Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.  
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.

- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

#### Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да

биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.

- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.

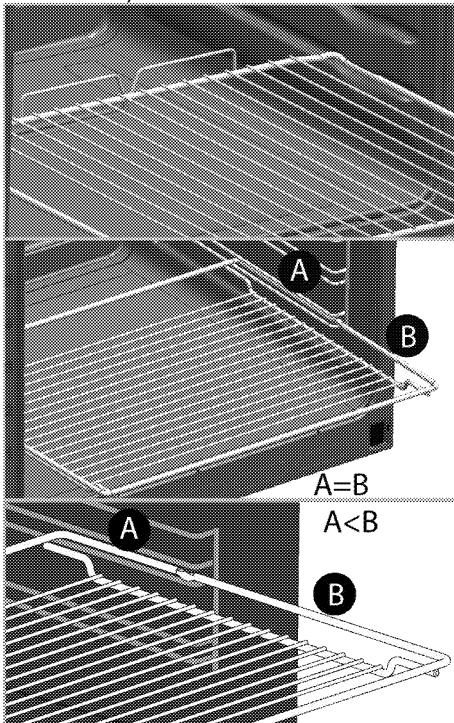
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

#### Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.

- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на параа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)

Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полица  
 Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични

производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
 Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.

- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.
  - Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
  - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
  - ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
  - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
  - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
  - Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
  - Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
  - Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
  - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.
- За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:
- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
  - Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел.



Користете го само оригиналниот кабел,

- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Наменета употреба
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
  - **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
  - Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греене.
  - Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
  - Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.

- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

#### **Фрлање на стариот производ**

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во

општината за да дознаете каде има собирни центри.

**Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:**

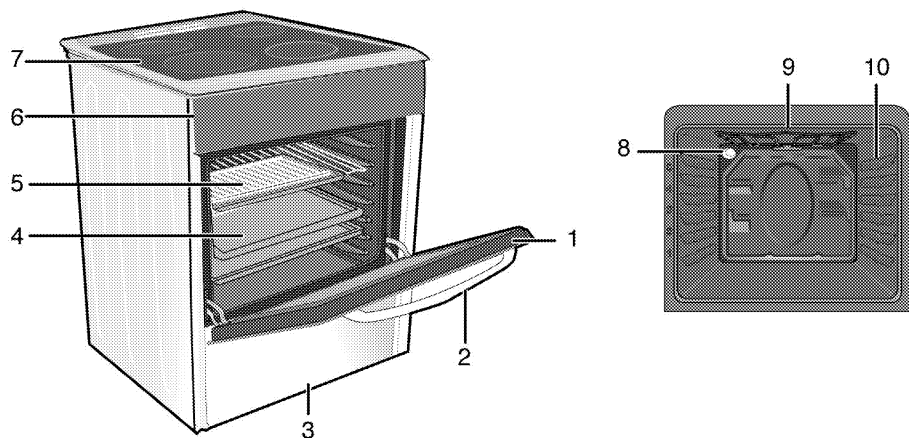
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

**Фрлање на материјалот за пакување**

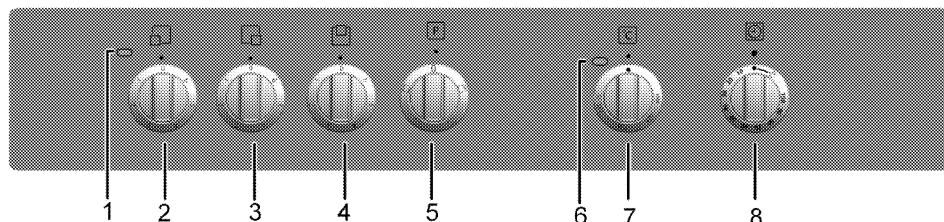
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



- |   |                   |    |                             |
|---|-------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Врата             | 6  | Контролен панел             |
| 2 | Рачка             | 7  | Плотна со горилник          |
| 3 | Долен дел         | 8  | Светилка                    |
| 4 | Тава              | 9  | Елемент со грејач за грилот |
| 5 | Полица со решетки | 10 | Позиции на полиците         |



- |   |   |   |                          |
|---|---|---|--------------------------|
| 1 | Предупредувачка светилка                    | 5 | Регулатор со функции     |
| 2 | Плотна за готвење со еден круг Напред лево  | 6 | Светилка за термостатот  |
| 3 | Плотна за готвење со еден круг Напред десно | 7 | Регулатор за термостатот |
| 4 | Плотна за готвење со еден круг Средина      | 8 | Механички тајмер         |

## Содржина на пакувањето

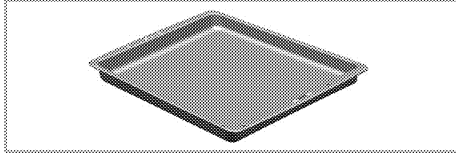


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

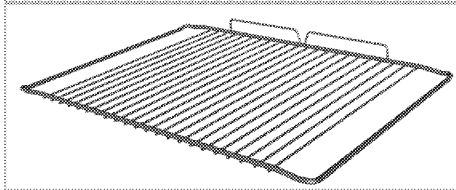
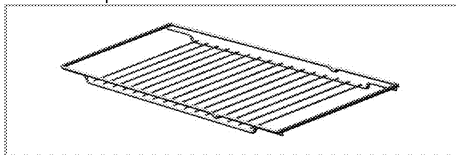
### 2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



### 3. Решетка за грил

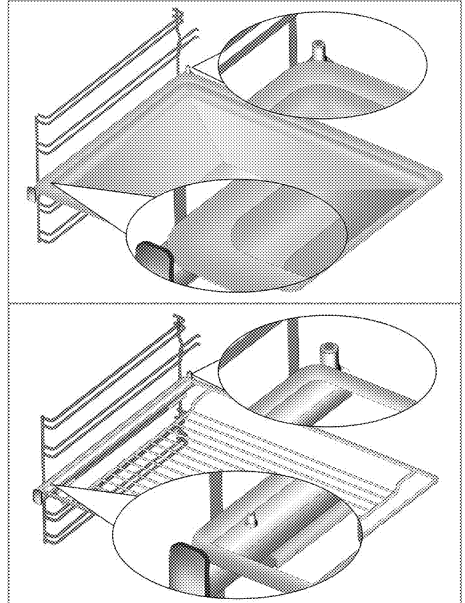
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



### 4. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



## Технички спецификации

<b>ОПШТО</b>	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./500 мм./500 мм.
Напон / фреквенција	220-240 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	6000 W
Вид кабел / секција	мин. H05VV-F 3 x 2,5 мм. <sup>2</sup>
<b>ПЛОЧА</b>	
<b>Горилници</b>	
Напред лево	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	180 мм.
Напојување	1700 W
Напред десно	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Средина	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
<b>РЕРНА / ГРИЛ</b>	
Главна рерна	<b>Конвенционална рерна</b>
Внатрешна светилка	15–25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	1500 W

# Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има). Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



#### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



#### ОПАСНОСТ:

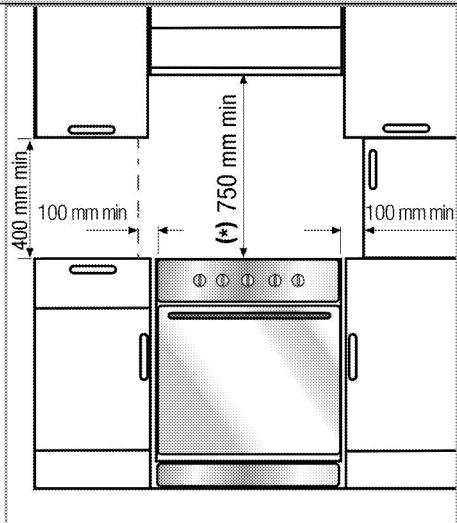
Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

### Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.



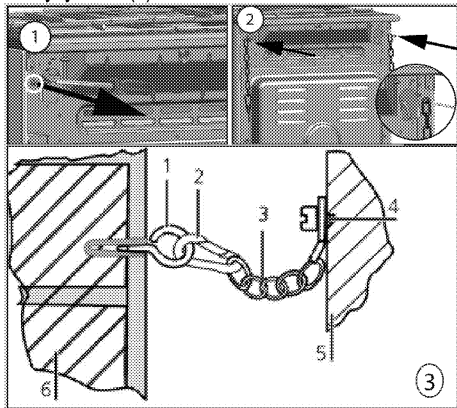
- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било ѕид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (\*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до ѕидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

#### Безбедносен синцир

**Ако вашиот производ има 2 безбедносни синцира;**

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синцири на рерната. Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот ѕид (6) и поврзете го безбедносниот

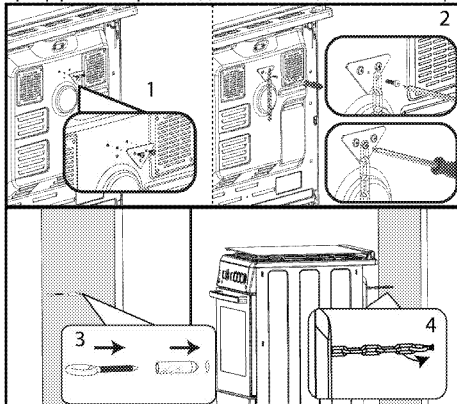
синцир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



- 1 Кука за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синцир
- 4 Цврсто закачете го синцирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски сид

**Ако вашиот производ има 1 безбедносен синцир;**

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синцир на рерната. Следете ги чекорите долу во сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синцир.



**i** Синцирот за стабилност треба да биде што е можно пократок за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синцирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

**Поставување и поврзување**

Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

**i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

**i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

**Електрично поврзување**

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

**! ОПАСНОСТ:**  
 Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

**! ОПАСНОСТ:**  
 Кабелот за напојување не смее да се прикештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот.

Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



#### ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

#### Поврзување на кабелот за напојување

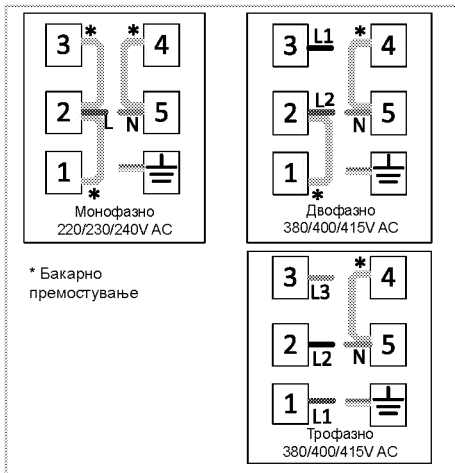


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.


1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

**Ако се доставува кабел со производот:**



2. **За монофазно поврзување**, поврзете како што е посочено подолу:

- Кафена жица - L (фаза)
- Сина жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)
- Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната**  
Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.

За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

#### Конечна проверка

1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.

#### Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните ѕидови.



- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.



Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворajte ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворajte ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капаци за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на

времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

### Првична употреба

#### Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

#### Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

#### Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 22.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 22

#### Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 24.

4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 24*



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето



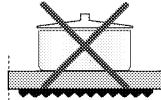
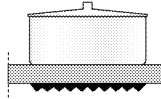
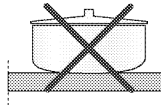
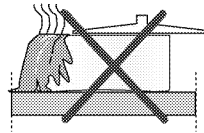
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на сатовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење.

Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Совети за стакло-керамички плочи

- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



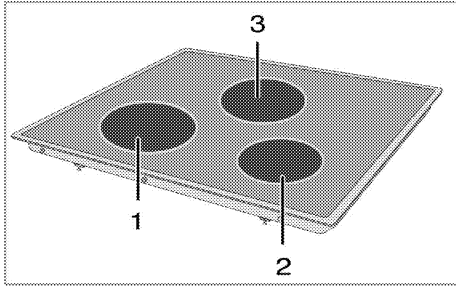
Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.

Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.

Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.

## Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 18-20 цм.
- 2 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм.
- 3 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



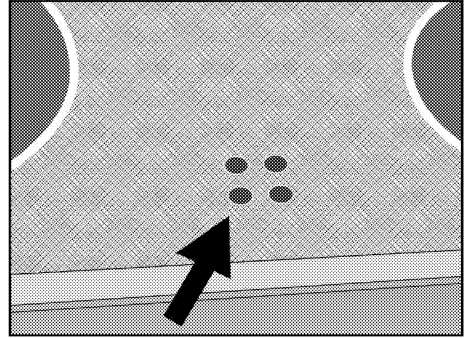
### ОПАСНОСТ:

Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој.

Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

Стаклено-керамичката плоча е опремена со сијаличка за работа и со индикатор за предупредување за врела зона.

Предупредувачкиот индикатор за врела зона го посочува статусот на активната зона и свети дури и кога ќе се исклучи плочата. Кога температурата на плочата ќе се намали до ниво коешто може да се допре со рака, предупредувачкиот сигнал се гаси. Трепкањето на предупредувачкиот индикатор за врела зона не е дефект.



### Вклучување на керамичките плочи

Регулаторите за контрола на плочата се користат за работа со зоните. За да го добиете саканото ниво за готвење, свртете го регулаторот за контрола на зоната на соодветното ниво.

Ниво на готвење	1	2 — 3	4 — 6
	греење	динстање, готвење	варење, печење, вриење

### Исклучување на керамичките плочи

Свртете го регулаторот за зоната во позиција за ИСКЛУЧЕНО (нагоре).

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува.

Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или водите садови во / од врелата рерна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

#### Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

#### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

#### Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

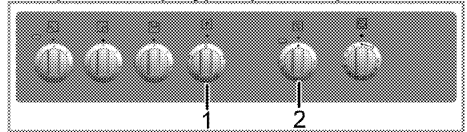
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

### Како се работи со електричната рерна

#### Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор со функции
  - 2 Регулатор за термостатот
1. Поставете го тајмерот на саканото време за готвење, видете *Употреба на часовникот на рерната, страница 23*
  2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
  3. Поставете го регулаторот за функциони на саканата работна температура.

» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

### Исклучување на електричната рерна

Ставете го тајмерот за рерната во позиција за исклученост.



Кога тајмерот е поставен на одредено време, ќе се исклучи автоматски, видете *Употреба на часовникот на рерната, страница 23*

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

### Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

### Горен грејач



Работи само горниот грејач. На пример, соодветен е за колачи со светла површина и за јадења што сакате да потемнат одгоре.

### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.



Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

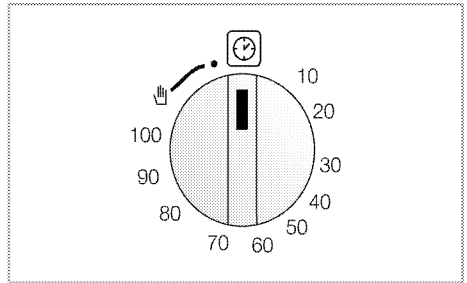
### Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

### Употреба на часовникот на рерната



### Започнување со готвење



За да ја вклучите рерната, мора да ги изберете режим за готвење и саканата температура и да го поставите времето. Инаку, рерната нема да работи.

1. Вртете го регулаторот за прилагодување на времето во правец на стрелките на часовникот за да го поставите времето за готвење.
  2. Ставете го садот во рерната.
  3. Изберете работен режим и температура, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 22*.
- » Рерната ќе се загрева до претходно поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.
4. Штом ќе истече времето за готвење, регулаторот за поставување на времето ќе се сврти автоматски обратно од стрелките на часовникот. Се слуша звук за предупредување кој посочува дека

поставеното време е истечено и дека струјата е исклучена.



Ако не сакате да ја користите функцијата за тајмер, свртете го регулаторот обратно од стрелките на часовникот на симболот со рака.

- Исклучете ја рерната преку регулаторот за поставување на времето, регулаторот за функции и регулаторот за температура.

### Исклучување на рерната пред поставеното време

- Вртете го регулаторот за прилагодување на времето обратно од стрелките на часовникот додека не застане.

- Исклучете ја рерната преку регулаторот за функции и регулаторот за температура.

### Табела со времиња за готвење



Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

### Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Сад за готвење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Тава за рерна 24 ... 26 цм.	3	170 ... 180	25 ... 35
Колач во калап	Калап за торта 18 ... 22 цм.	3	170 ... 180	35 ... 45
Колачи	Тава за рерна	3	170 ... 190	25 ... 35
Крцкава обланда	Тава за рерна	3	180 ... 190	25 ... 35
Крофни	Тава за рерна	3	160 ... 180	25 ... 35
Печива	Тава за рерна	3	200	40 ... 50
Маја	Тава за печење	3	200	35 ... 45
Богато тесто	Тава за рерна	3	180 ... 190	25 ... 35
Тесто за крофни	Тава за рерна	3	180 ... 190	40 ... 50
Лазањи	Длабока тава	3	170 ... 180	40 ... 50
Пица	Тава за рерна	3	200 ... 220	15 ... 20
Стек	Тава за рерна	3	15 мин. 250/макс. *	110 ... 120
Јагнешки бут	Тава за рерна	3	15 мин. 250/макс. *	70 ... 90
Печено пилешко	Тава за рерна	3	15 мин. 250/макс. *	60 ... 70
Мисирка (5.5 кг.)	Тава за рерна	3	25 мин. 220 *	180 ... 240
Риба	Тава за рерна	3	200	15 ... 25
			* потоа 150	

### Како се работи со грилот



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Свртете го регулаторот за прилагодување на времето обратно од стрелките на часовникот на симболот со рака кога го користите грилот.

### Вклучување на грилот

- Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
- Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.

- Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.

» Се вклучува сијаличката за температура.

### Исклучување на грилот

- Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.



## Табела со времиња на готвење за грил

### Печење на грил со електричен грил

Храна	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	3..4	250/max	20..25 мин. #
Пилешко на парчиња	3..4	250/max	15..20 мин.
Котлети од јагнешко	3..4	250/max	12..15 мин.
Печење говедско	3..4	250/max	15..25 мин. #
Телешки котлети	3..4	250/max	15..25 мин. #

# во зависност од густината  
\*\*Ако може да се приспособи температурата за грил на вашиот производ, тој ќе работи при максимална температура.

## 7 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.  
Постои ризик од струен удар!



#### ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не-рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.  
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

### Чистење на плочата

#### Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја

оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храната што содржи шеќер како што се густоот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

### Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



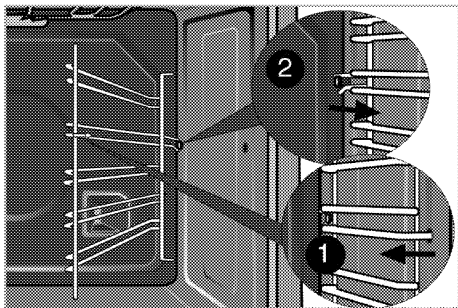
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.  
Контролниот панел може да се оштети!

### Чистење на рерната

**Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)**

**(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.

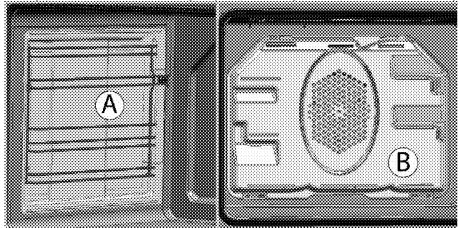


### Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енасел.

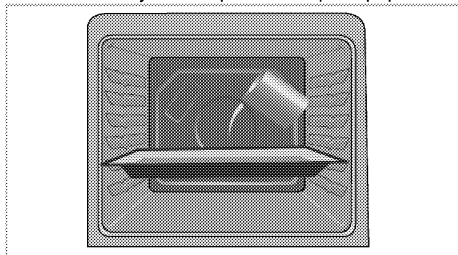
Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (пареа и јаглерод диоксид).



### Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 300 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.



За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

### Чистење на вратата на рерната

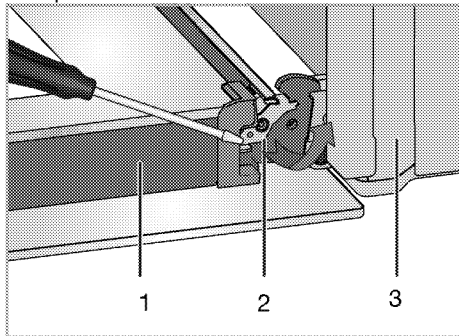
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

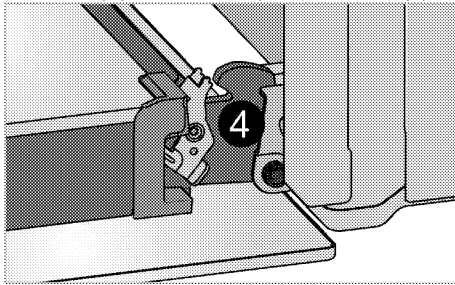
### Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.

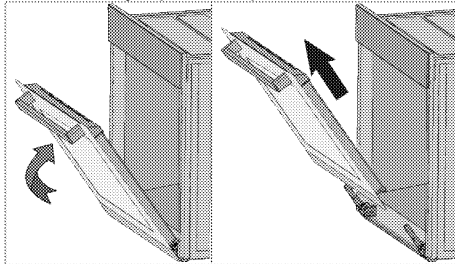


- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна

#### 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



#### 3. Поместе ја предната врата половично.



#### 4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



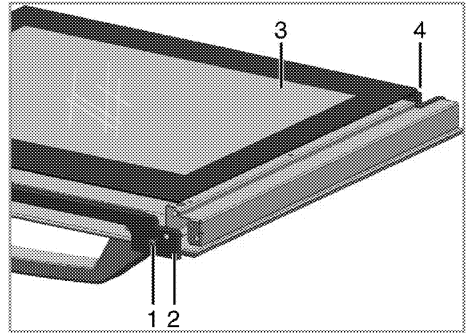
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

### Вадење на внатрешното стакло на вратата

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

#### 1. Отворете ја вратата на рерната.



- 1 Шраф
  - 2 Профил
  - 3 Внатрешно стаклено окно
  - 4 Пластичен отвор
2. Извадете го шрафот (1) со шрафцигер.
  3. Извадете го профилот (2) и потпрете го на внатрешното стакло (3).
  4. Потоа, составете ја вратата повторно, ставете го стакленото окно (3) во пластичните отвори (4) и составете го профилот.

### Замена на светилката во рерната



#### ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации*, страница 13 за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.

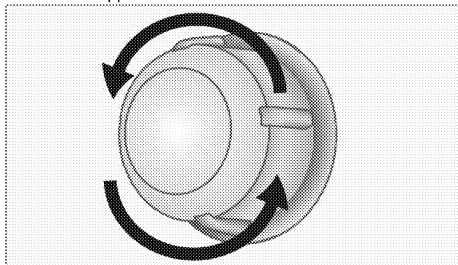


Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

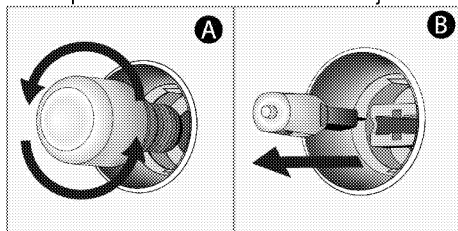
### Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.

2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

### Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> *Прилагодете го времето.*  
(Кај производите со микроречка, тајмерот ја контролира само микроречката.)
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### (Кај моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*

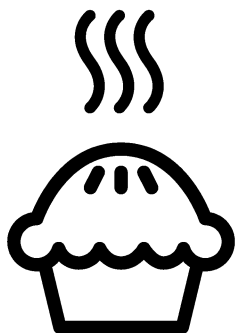


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

# beko

## Viryklė

Vartotojo vadovas



LT

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

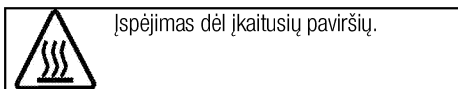
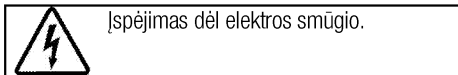
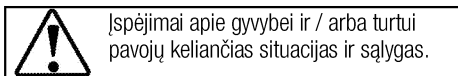
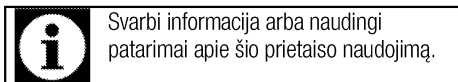
Gerbiamas pirkėjų,

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 pridėjusius 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.....	8
Vaikų sauga.....	8
Seno gaminio išmetimas.....	8
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 16**

Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....	16
Kaitlenčių naudojimas.....	16

**6 Kaip naudoti orkaitę 18**

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	18
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	18
Veikimo režimai.....	18
Orkaitės laikrodžio naudojimas.....	19
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	20
Kaip naudoti grilį.....	20
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė.....	20

**7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 21**

Bendroji informacija.....	21
Kaitlentės valymas.....	21
Valdymo skydo valymas.....	21
Orkaitės valymas.....	21
Orkaitės durelių išėmimas.....	22
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas.....	23
Orkaitės lemputės keitimas.....	23

**8 Triukšių nustatymas 24**

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

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite 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.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.  
Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- 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 neįgalioje asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. 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.
- 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 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**

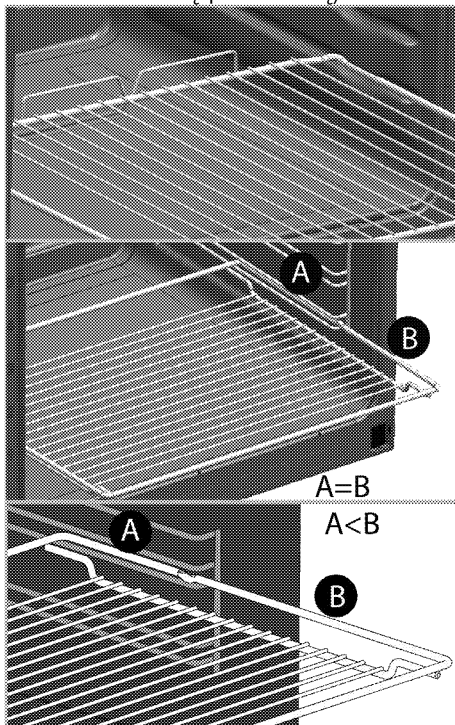
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi 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.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą  
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių

ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- 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 mėvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo

maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- ĮSPĖJIMAS: Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
- ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrėjimas 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.
- DĖMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.

- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- 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.
- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų. 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.
- DĖMESIO: 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

- ĮSPĖJIMAS: 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 prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiiui 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

**WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikstis:**



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

### RoHS direktyvos atitikstis:

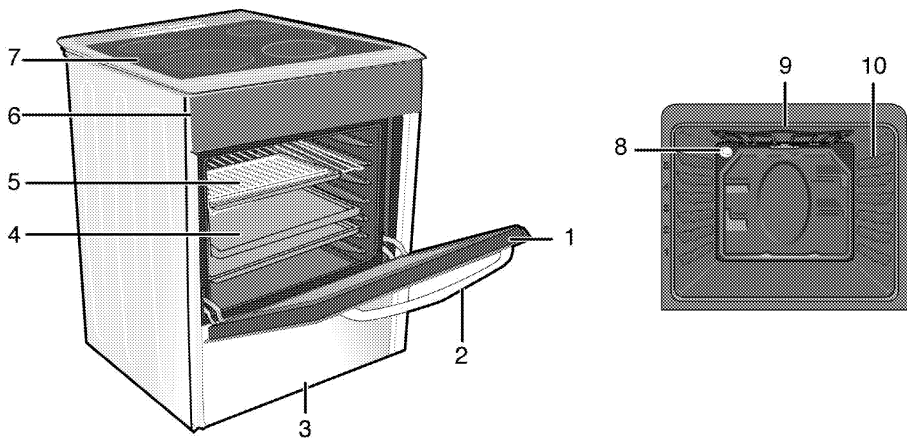
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

### Pakavimo medžiagų išmetimas

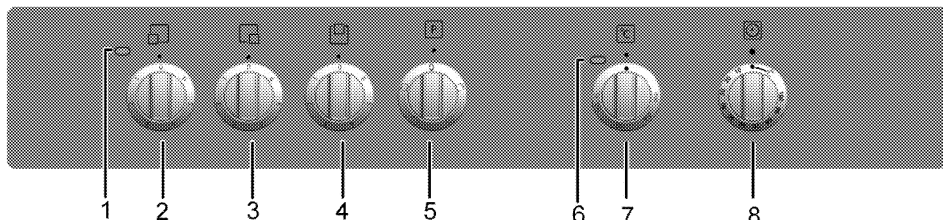
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su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

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- |   |                 |    |                          |
|---|-----------------|----|--------------------------|
| 1 | Durėlės         | 6  | Valdymo skydelis         |
| 2 | Rankena         | 7  | Degiklio plokštė         |
| 3 | Apatinė dalis   | 8  | Lemputė                  |
| 4 | Skarda          | 9  | Grilio šildymo elementas |
| 5 | Grilio grotelės | 10 | Lentynos padėtis         |



- |   |   |   |                              |
|---|---|---|------------------------------|
| 1 | Įspėjamoji lemputė                                  | 5 | Funkcijų parinkimo rankenėlė |
| 2 | Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis kairysis  | 6 | Termostato lemputė           |
| 3 | Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis dešinysis | 7 | Termostato rankenėlė         |
| 4 | Vienos grandinės kepimo plokštė Vidurinė            | 8 | Mechaninis laikmatis         |

## Komplekto turinys

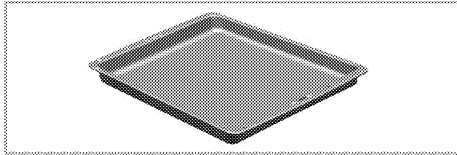


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. **Vartotojo vadovas**

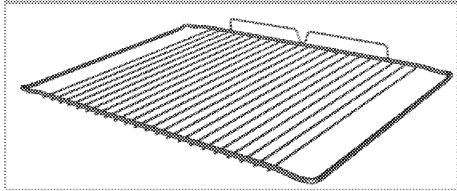
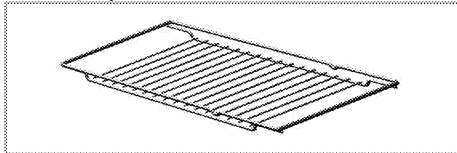
2. **Standartinis padėklas**

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. **Grilio grotelės**

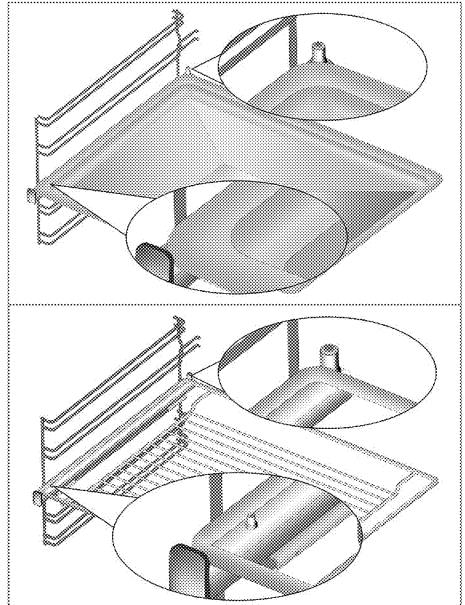
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



4. **Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamųjų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio grotelės.

Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.





## Techniniai duomenys

<b>BENDRA INFORMACIJA</b>	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/500 mm/500 mm
Įtampa/dažnis	220-240 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	6000 W
Saugiklis	25 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>VIRYKLĖ</b>	
<b>Degikliai</b>	
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
Vidurinė	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
<b>ORKAITĖ/GRILIS</b>	
Pagrindinė orkaitė	<b>Standartinė orkaitė</b>
Vidaus lemputė	15–25 W
Grilio energijos sąnaudos	1500 W

# Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartiniai apkrovai, 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 neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



#### PAVOJUS:

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



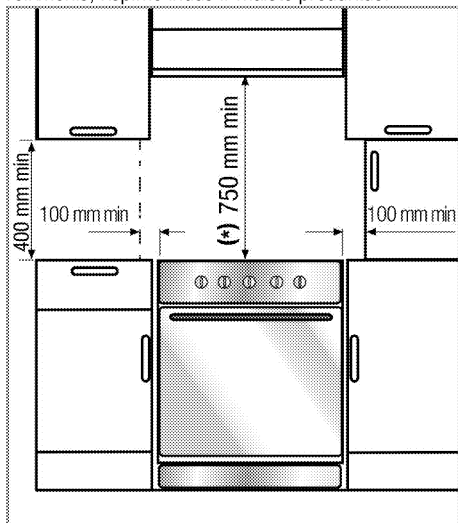
#### PAVOJUS:

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, keptimo 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.

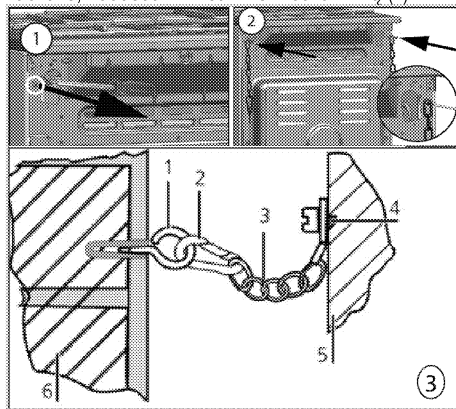
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (\*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm).
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienele 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).

### Apsauginė grandinė

Jeigu jūsų gaminyje yra 2 apsauginės grandinės;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirštų, pritvirtinant jį dviem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis.

Pritvirtinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).

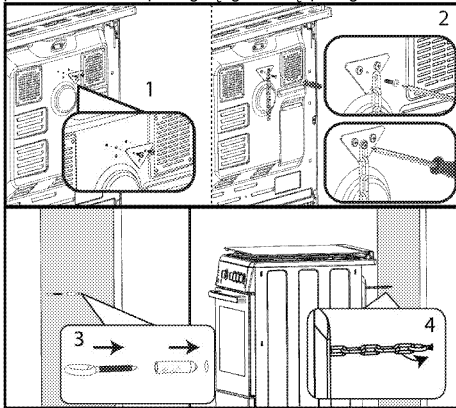


- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie viryklės galinės pusės
- 5 Viryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirštų, pritvirtinant jį su orkaite pateikta apsaugine grandine.

Vykdykite paveikslėlyje pavaizduotus veiksmus, kad pritvirtintumėte apsauginę grandinę prie gaminio.



**i** Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklę nuo pasvirimo į priekį, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė viryklėms, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinti.

## Įrengimas ir prijungimas

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

**i** 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.

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

## Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, 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 neįgaliotieji asmenys.



### PAVOJUS:

Maitinimo laidą 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 plokštėlėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštėlę pamatysite arba atidarė 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

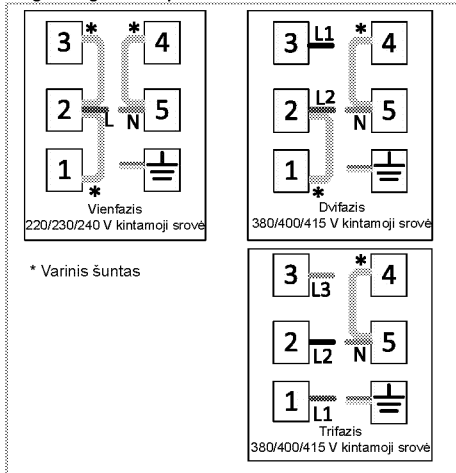


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. 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.

## Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



## 2. Vienfaziam prijungimui; prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žemimo)
- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.

### Orkaitės kojelių reguliavimas

Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginus 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 vežkite 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 apsuokite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų 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 vertikaloje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis buvo 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 dugniu.
- 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 paviršius. Valydami nenaudokite šėdinančių 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

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.

#### Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 18*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 18*

#### 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 20*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 20*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtina 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



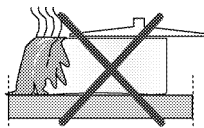
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekte jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaisty. 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 ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistuvius ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistuvius 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.

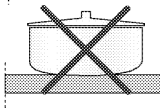
### Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.

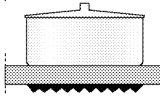
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršius.



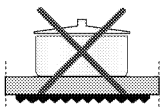
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



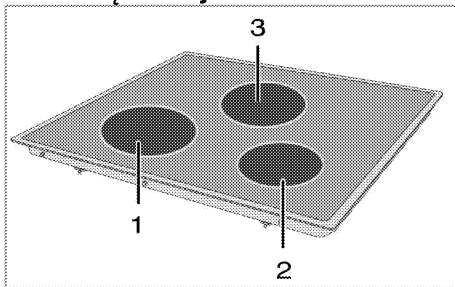
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



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



### Kaitlenčių naudojimas

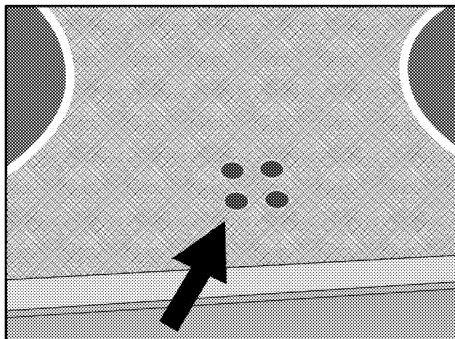


- 1 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 3 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.

**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.

Stiklo keramikos kaitlentėje įrengta naudojimo lemputė ir kaitvietės likutinės šilumos įspėjimo indikatorius. Kaitvietės likutinės šilumos įspėjimo indikatorius rodo įjungtos kaitvietės būseną; išjungus kaitvietę, jis tebešviečia. Kai kaitvietės temperatūra sumažėja tiek, kad ją galima liesti ranka, įspėjimo indikatorius užgesa. Kaitvietės įspėjimo indikatoriaus žybciojimas nėra gedimas.

**Keraminių kaitviečių įjungimas**

Kaitvietės valdomos viryklės valdymo rankenėlėmis. Norėdami nustatyti tinkamą virimo galingumą, pasukite viryklės valdymo rankenėles į atitinkamą lygį.

Virimo lygis	1	2 — 3	4 — 6
	pašildymas	troškinimas, lėtas virimas	kepimas, skrudinimas, virinimas

**Keraminių kaitviečių išjungimas**

Pasukite kaitvietės rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

## 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 nepritegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš jungdami 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 kepančios 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 paukštinę grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepaną mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

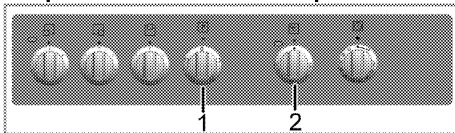
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas nevirsytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pagedaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, 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 dideliame 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 19*.
  2. Funkcijų rankenėle nustatykite norimą darbo režimą.
  3. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.

» 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 19*

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

### 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.

## Viršutinis šildymas



Veikia tik viršutinis šildytuvas. Tinka, pavyzdžiui, tortams su glazūra kepti ir paskesniam patiekalų apskrudinimui iš viršaus.

## Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniam patiekalų apskrudinimui iš apačios. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.



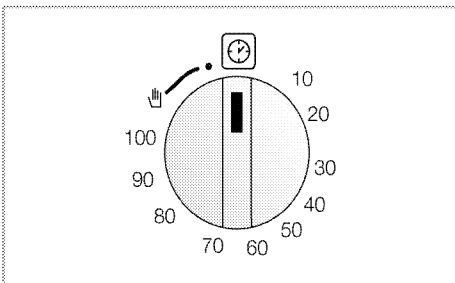
## Stiprus grilis



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.

## 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 18.*  
» 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 išjungiamą.
- Jeigu laikmačio funkcijos nenaudosite, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite ją ties rankos simboliu.
5. Išjunkite orkaitę, pasukdami laiko, funkcijos ir temperatūros nustatymo rankenėles.

## Orkaitės išjungimas nepasibaigus nustatytam laikui

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

## 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 indas	Grotelių padėtis			Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Kepimo skarda, 24 vnt. ... 26 cm	3		170 ... 180	25 ... 35	
Formose kepami pyragai	Forma tortui kepti 18 ... 22 cm	3		170 ... 180	35 ... 45	
Sausainiai	Orkaitės kepimo skarda	3		170 ... 190	25 ... 35	
Trapus plokštainis	Orkaitės kepimo skarda	3		180 ... 190	25 ... 35	
Spurgos	Orkaitės kepimo skarda	3		160 ... 180	25 ... 35	
Tešlainiai	Orkaitės kepimo skarda	3		200	40 ... 50	
Mielinės tešla	Kepinimo skarda	3		200	35 ... 45	
Sviestiniai pyragaičiai	Orkaitės kepimo skarda	3		180 ... 190	25 ... 35	
Tešlainiai	Orkaitės kepimo skarda	3		180 ... 190	40 ... 50	
Lazanja	Gili kepimo skarda	3		170 ... 180	40 ... 50	
Pica	Orkaitės kepimo skarda	3		200 ... 220	15 ... 20	
Kepsniai	Orkaitės kepimo skarda	3		15 min. 250/maks. *	110 ... 120	
Eriuko koja	Orkaitės kepimo skarda	3		15 min. 250/maks. *	70 ... 90	
Keptas viščiukas	Orkaitės kepimo skarda	3		15 min. 250/maks. *	60 ... 70	
Kalakutas (5,5 kg)	Orkaitės kepimo skarda	3		25 min. 220 *	180 ... 240	
Žuvis	Orkaitės kepimo skarda	3		200	15 ... 25	
				<b>* tuomet 150</b>		

## 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 kepimo grilyje temperatūrą.

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	3..4	250/max	20..25 min. #
Pjaustytas viščiukas	3..4	250/max	15...20 min.
Erienos žiegtiniai	3..4	250/max	12...15 min.
Rostbifas	3..4	250/max	15...25 min. #
Veršienos kotletai	3..4	250/max	15...25 min. #

# priklausomai nuo storio

\*\*Jeigu jūsų gaminio grilio temperatūros negalima reguliuoti, grilis veiks maksimalia temperatūra.

3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.

» Užsidega temperatūros lemputė

### Grilio išjungimas

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



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 užsilipti.

## 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 šveičiančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

### Kaitlentės valymas

#### Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršius (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršius naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusius likučius jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas dėmės) šalinkite naudodami parduotuvėse įsigyjamomis kalkių nuosėdų šalinimo priemonėmis arba nedideliu kiekiu kitos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinų sultimis.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršius 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 neturi įtakos prietaiso veikimui.

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.



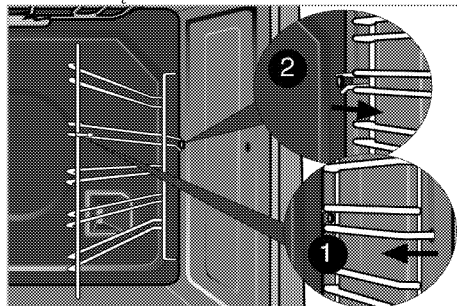
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėles, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

### Orkaitės valymas

**Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)**

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

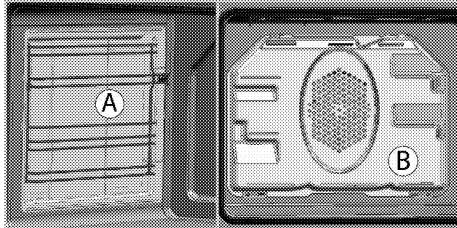
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



## Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

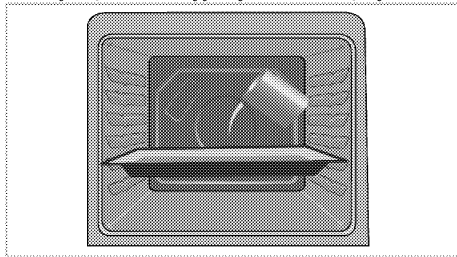
Vidinės šoninės (A) ir / arba galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaime, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



## Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (įsisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės keptimo skardą 300 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.



Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.

## Orkaitės durų valymas

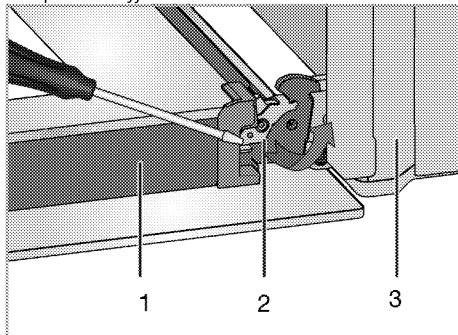
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



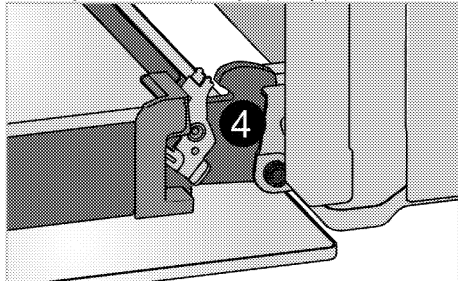
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

## Orkaitės durių išėmimas

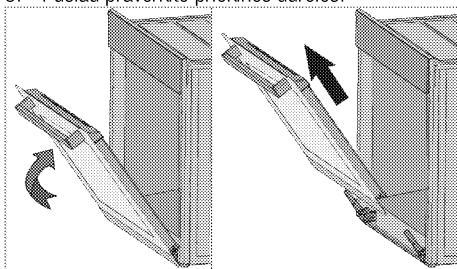
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spauštukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durių pusės virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



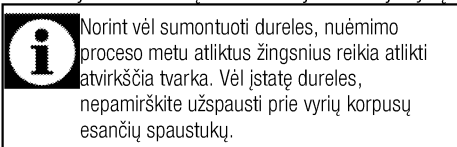
- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



### 3. Pusiau praverkite priekines dureles.



### 4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



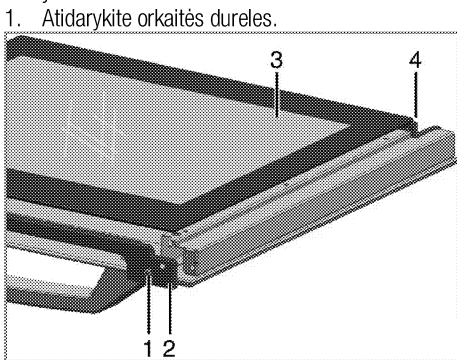
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

### (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



1 Varžtas

2 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 atvėšęs, 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 įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



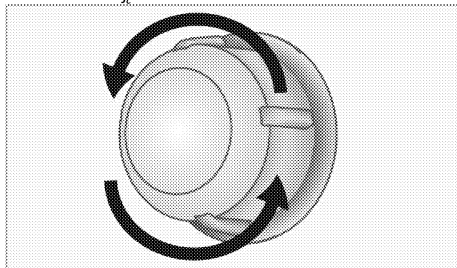
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



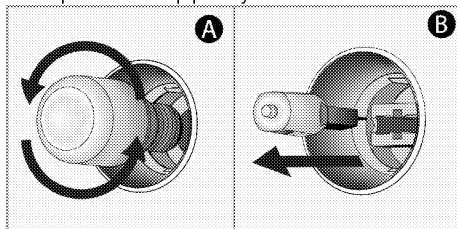
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

### Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 8 Trikių nustatymas

### Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes virykle 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 (žemintą) 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.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- 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.*

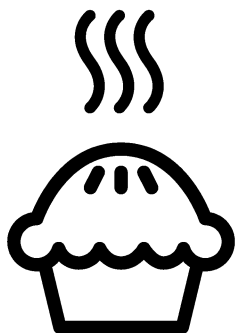


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

# beko

## Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

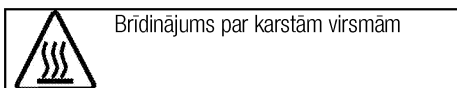
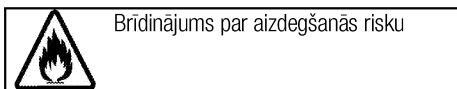
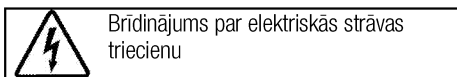
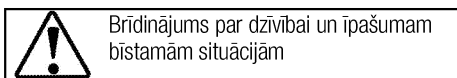
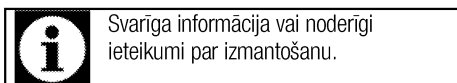
Cienijamais pircēj!

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 rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

### Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā 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.....	8
Bērnu drošība.....	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	9
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla .....	9

**2 Vispārīgā informācija 10**

Pārskats.....	10
Iepakojuma saturs.....	11
Tehniskā specifikācija .....	12

**3 Uzstādīšana 13**

Pirms uzstādīšanas .....	13
Uzstādīšana un pievienošana .....	14
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	15

**4 Sagatavošana 16**

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu .....	16
Sākotnējā izmantošana.....	16
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize .....	16
Sākotnējā sakarsēšana.....	16

**5 Plīts virsmas izmantošana 17**

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	17
Plīts virsmu izmantošana .....	17

**6 Krāsns izmantošana 19**

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

**7 Apkope un tīrīšana 22**

Vispārīga informācija .....	22
Plīts virsmas tīrīšana.....	22
Vadības paneļa tīrīšana.....	22
Krāsns tīrīšana.....	22
Krāsns durvju izņemšana.....	23
Iekšējo stikla durvju izņemšana .....	24
Krāsns lampas nomaiņšana .....	24

**8 Traucējummeklēšana 25**

## **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.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instrukciju.
- Nodrošiniet, lai bērni nespējās ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Nekādā gadījumā nelieciet mašīnu uz tepika. 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.
- 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 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 iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

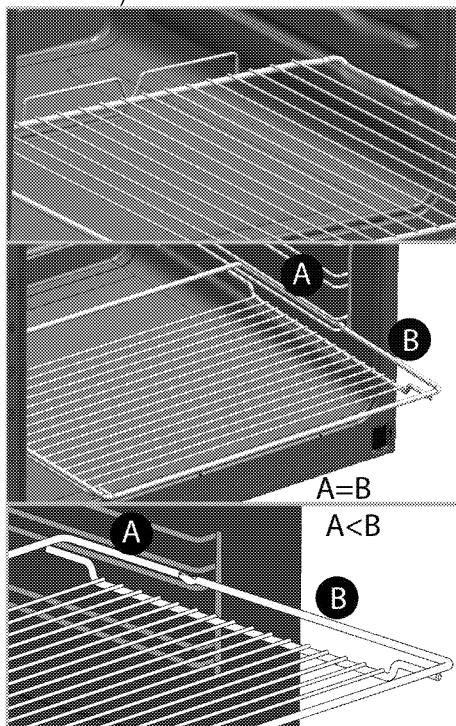
### Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** 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 iekārtu 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 tīršanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīršanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ielaisāt.
- Ierīces tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiel stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārļiecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ielaisājis.
- Krāsns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm

dvieli, cimds vai līdzīgs tekstilizstrādājumus.

- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgu virtuves cimds.
- Iekļājiēt cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neekļājiēt cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- BRĪDINĀJUMS: Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai paaugstinājuma.
- BRĪDINĀJUMS: Ar taukiem 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.
- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabājiēt lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiēt ierīci.
- 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.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai ieplīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### **Paredzētā lietošana**

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai māsājniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** 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**

- **BRĪDINĀJUMS:** 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 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

### Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem māsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

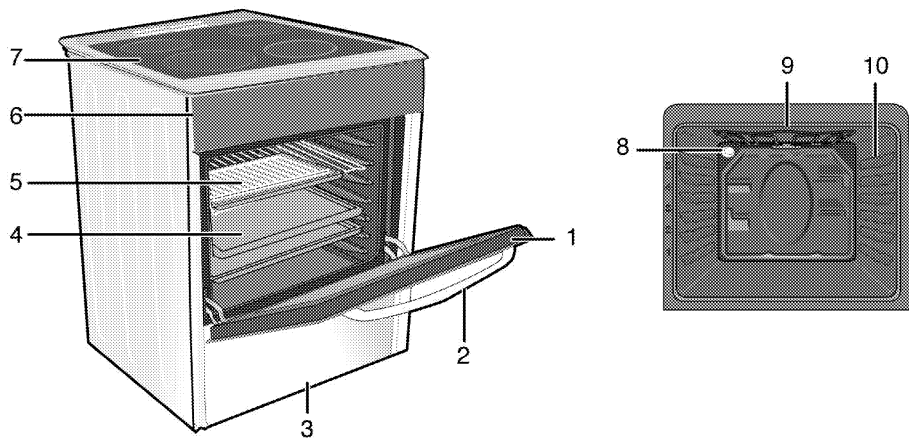
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

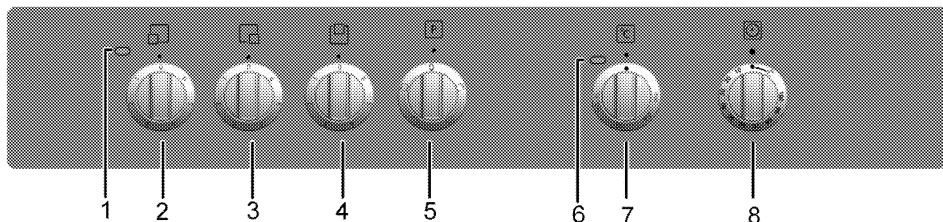
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |                 |    |                    |
|---|-----------------|----|--------------------|
| 1 | Durvis          | 6  | Vadības panelis    |
| 2 | Rokturis        | 7  | Degļa plāksne      |
| 3 | Apakšējā daļa   | 8  | Lampa              |
| 4 | Panna           | 9  | Grila sildelements |
| 5 | Stieplu plaukts | 10 | Plaukta stāvokļi   |



- |   |  |   |                      |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Brīdinājuma indikators                                 | 5 | Funkciju pārslēgs    |
| 2 | Vienkontūra elektriskā plītiņa Priekšpuses kreisā puse | 6 | Termostata lampa     |
| 3 | Vienkontūra elektriskā plītiņa Priekšpuses labā puse   | 7 | Termostata pārslēgs  |
| 4 | Vienkontūra elektriskā plītiņa Vidusdaļa               | 8 | Mehāniskais taimeris |



## Iepakojuma saturs

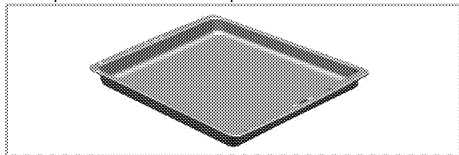


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

### 1. Lietotāja rokasgrāmata

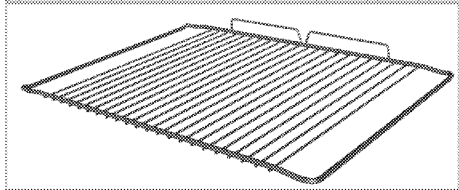
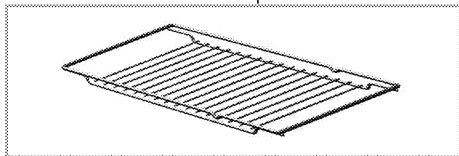
### 2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



### 3. Grila režģis

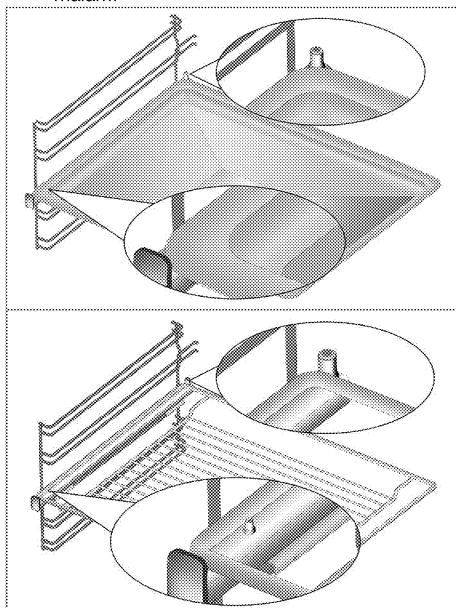
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



### 4. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



## Tehniskā specifikācija

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	
Ārejie izmēri (augstums/platums/dziļums)	850 mm/500 mm/500 mm
Spriegums/frekvence	220-240 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	6000 W
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Priekšpuses kreisā puse	<b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W
Priekšpuses labā puse	<b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Vidusdaļa	<b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	<b>Konvekcijas krāsns</b>
Iekšējā lampa	15–25 W
Grila jaudas patēriņš	1500 W

# Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 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 ir atbildīgs pats klients.



#### BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.

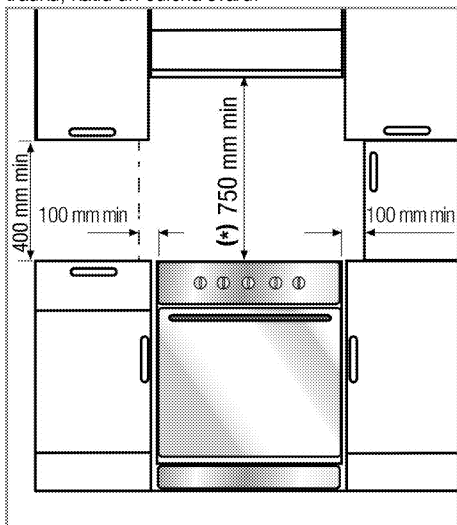


#### BĪSTAMI:

Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. 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 neiegrībst 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.

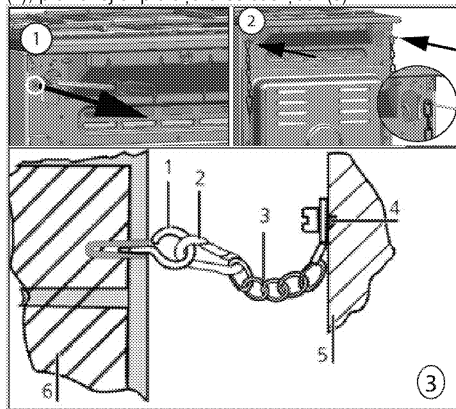
- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (\*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbeļēm vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- Jebkurām virtuves mēbeļēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumizturīgām (min. līdz 100 °C).

#### Drošības ķēde

Ja jūsu izstrādājumam ir divas drošības ķēdes(2).

Lai iekārta nevarētu zaudēt līdzsvaru, tā jānostiprina ar krāsns komplektācijā iekļautajām divām drošības ķēdēm.

Ar pareiza kņaģa palīdzību nostipriniet āķi (1) pie virtuves sienas (6) un, izmantojot fiksācijas mehānismu (2), pievienojiet pie āķa drošības ķēdi (3).

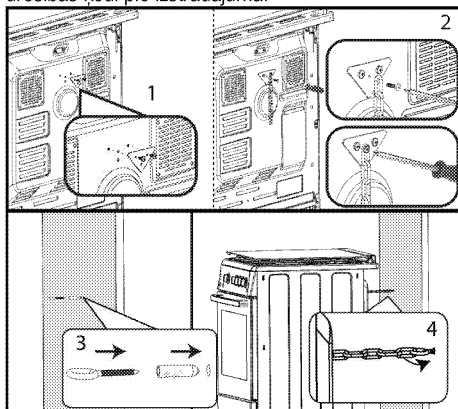


- 1 Āķis stabilitātes nodrošināšanai
- 2 Fiksācijas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Cieši piestipriniet ķēdi plīts aizmugurē
- 5 Plīts aizmugure
- 6 Virtuves siena

Ja jūsu izstrādājumam ir viena drošības ķēde(1).

Lai ierīce nezaudētu līdzsvaru, tā jānostiprina ar cepeškrāsns komplektācijā iekļauto drošības ķēdi.

Izpildiet zemāk norādītās darbības, lai nostiprinātu drošības ķēdi pie izstrādājuma.



**i** Stabilizējošajai ķēdei ir jābūt tik īsai, cik vien tas ir praktiski iespējams, lai izvairītos no krāsns sašķiešanās uz priekšu, pa diagonāli un sāniski.

Plītis stabilizējošā ķēde ir bez spraugas balsteņa ievietošanai.

## Uzstādīšana un pievienošana

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

**i** Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums 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.

**i** 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 mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. 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 saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaīņa 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, sāksians atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

## Pievienojiet barošanas kabeli.

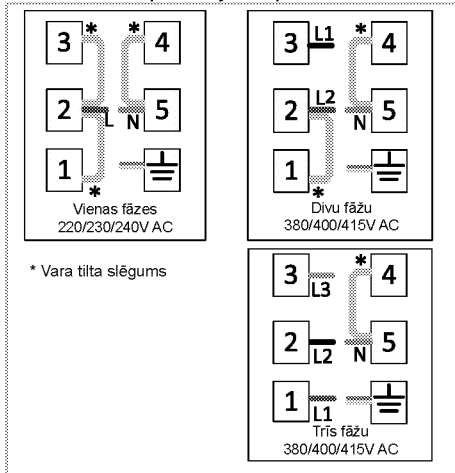


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.


1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdžeji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tā) 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 aizsargslēdži.

## Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



## 2. Pievienojot vienai fāzei savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais vads = L (fāze)
- Zilais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)
- Piebīdiet iekārtu pie virtuves sienas.

### Plīts kāju noregulēšana

Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamās 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 darba virsmu.


## Pēdējā pārbaude

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

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē 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 paplātiem, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai rektura.

 **Ne**novietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.

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

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdieni 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 durtiņas.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienenovietojot 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 atlaidniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienen 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 ēdienen uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakānu 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 mazāki 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 sūkļi 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 cimdus.

#### 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 cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsnī. 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 21*.
4. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 21*



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



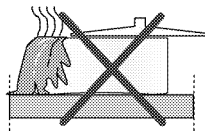
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsteta eļļa rada aizdegšanas risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts 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 pārlicinieties, 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 plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļos un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša 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,

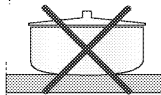
nebēdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

### Padomi par stikla keramikas virsmām

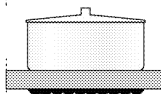
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija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



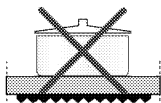
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

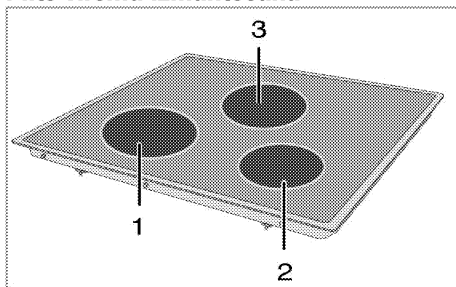


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



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

### Plīts virsmu izmantošana



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

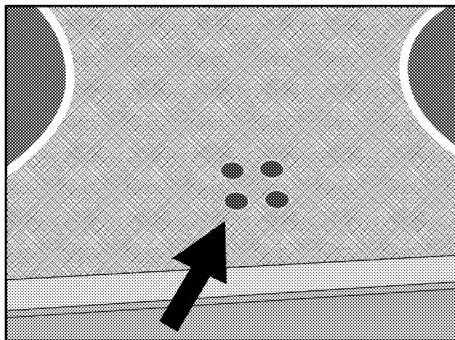


### **BĪSTAMI:**

Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekavējošas 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 virsma ir aprīkota ar darba apgaismojumu un karstas virsmas brīdinājuma indikatoru.

Karstās zonas brīdinājuma indikators norāda aktīvās zonas statusu un turpina degt pēc plāksnes izslēgšanas. Kad plāksnes temperatūra samazinās līdz tādai, ka tai var pieskarties ar roku, brīdinājuma indikators nodziest. Mirgojošs karstās zonas brīdinājuma indikators nav bojājums.



### **Keramikas plāksņu ieslēgšana**

Plīts virsmas pārslēgi tiek izmantoti plāksņu darbības kontrolei. Lai panāktu vēlamo ēdiena gatavošanas jaudu, pagrieziet plīts virsmas pārslēgus līdz attiecīgajam līmenim.

Ēdiena gatavošanas līmenis	1	2 — 3	4 — 6
	sildīšana	sautešana, vārīšana uz lēnas uguns	ēdiena gatavošana, apcepšana, vārīšana

### **Keramikas plāksņu izslēgšana**

Pagrieziet plāksnes pārslēgu (augšējā) IZSLĒGTĀ pozīcijā.



## 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. Neļaujiet 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 šķivjus ar piemērotu pārklājumu, 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 biezuma 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 cisiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

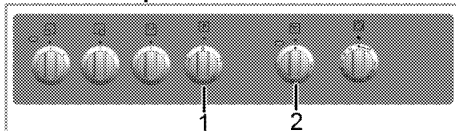
- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai 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 20*.
  2. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
  3. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

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

### Elektriskās krāsns izslēgšana

Novietojiet krāsns taimeris izslēgtā stāvoklī.



Kad taimeris iestatīts atbilstoši zināmajam laikam, tas automātiski izslēgsies; skatiet *Cepeškrāsns izmantošana, Lappuse 20*

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

### 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, kūkiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

### Augšējais sildelements



Darbojas tikai augšējais sildelements. Piemēram, tas ir piemērots kūkām ar spīgtu virsmu un pārtikai, kuru no augšas jāapbrūnina.

### Apakšējais sildelements



Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgi pārtikas apbrūnīšanai no apakšas.



Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

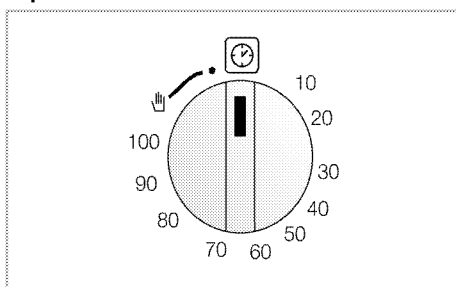
### Pilns grila režīms



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 pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdiena uz otru pusi.

### Cepečkrāsns 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 pulkstenrādītāju kustības virzienā, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku.
2. Ielieciet ēdiena krāsni.
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 pagriezīsies pretēji pulkstenrādītāju 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 pulkstenrādītāju 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 pulkstenrādītāju 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	Trauks ēdiena gatavošanai	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte	Cepeškrāsns panna 24 ... 26 cm	3	170 ... 180	25 ... 35
Kēksi veidnē	Kēksa veidnē 18 ... 22 cm	3	170 ... 180	35 ... 45
Cepumi	Cepeškrāsns paplāte	3	170 ... 190	25 ... 35
Trauslā Napoleona kūka	Cepeškrāsns paplāte	3	180 ... 190	25 ... 35
Virtulis	Cepeškrāsns paplāte	3	160 ... 180	25 ... 35
Konditorijas izstrādājumi	Cepeškrāsns paplāte	3	200	40 ... 50
Ieraugs	Cepešpanna	3	200	35 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Cepeškrāsns paplāte	3	180 ... 190	25 ... 35
Rauga miklas izstrādājumi	Cepeškrāsns paplāte	3	180 ... 190	40 ... 50
Lazanja	Dzilā paplāte	3	170 ... 180	40 ... 50
Pica	Cepeškrāsns paplāte	3	200 ... 220	15 ... 20
Steiks	Cepeškrāsns paplāte	3	15 min. 250/maks. *	110 ... 120
Jēra stilbs	Cepeškrāsns paplāte	3	15 min. 250/maks. *	70 ... 90
Apcepts cālis	Cepeškrāsns paplāte	3	15 min. 250/maks. *	60 ... 70
Tītars (5,5 kg)	Cepeškrāsns paplāte	3	25 min. 220 *	180 ... 240
Zivis	Cepeškrāsns paplāte	3	200	15 ... 25
			* pēc tam 150	

## Grila izmantošana



### BRĪDINĀJUMS

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

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

### Grila ieslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grila simbolam.
2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.
3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.

» Temperatūras indikatora ieslēgšanās.

### Grila izslēgšana

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



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.

## Ēdiena grilēšanas laika tabula

### Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	3..4	250/max	20..25 min. #
Sagriezts cālis	3..4	250/max	15..20 min.
Jēra gaļas karbonāde	3..4	250/max	12..15 min.
Rostbīfs	3..4	250/max	15..25 min. #
Teļa gaļas karbonāde	3..4	250/max	15..25 min. #

# atkarībā no biezuma

\*\*Ja jūsu izstrādājuma grila temperatūru nevar regulēt, grils darbosies maksimālajā temperatūrā.

## 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 izšļakstīšanās 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 virsma

Noslaukiet stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmu ar aukstu ūdeni, pievēršot uzmanību tam, lai uz tās nepaliktu tīrīšanas līdzekļa paliekas, un nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst

noskrāpēt ar asmeņiem ar āķiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kalcija traipus (dzeltenos plankumus) ar veikalos nopērkamu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa kā, piemēram, etiķis vai citronu sula. Ja virsma ir ļoti netīra, ar sūkliņi uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.



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

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas neliela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību.

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

### Vadības paneļa tīrīšana

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



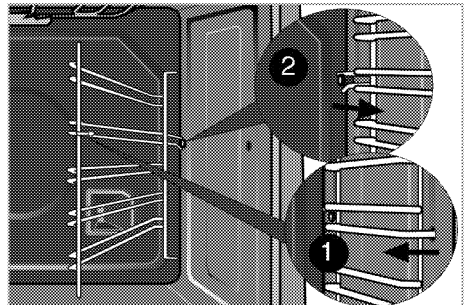
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenoņemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

### Krāsns tīrīšana

#### Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

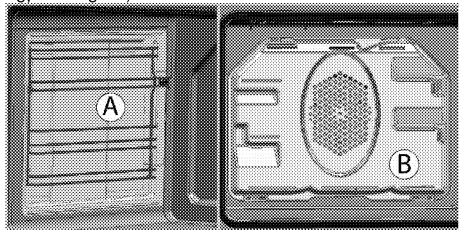
1. Nenoņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



#### Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

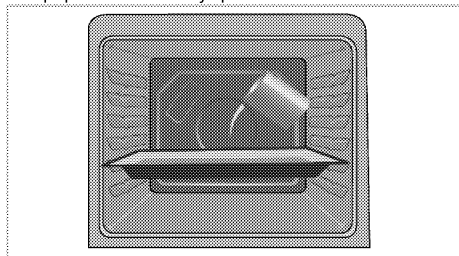
Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Katalītisko sienu porainā virsma tiek tīrta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšļakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).



### Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmiekskē tvaiks, kas izveidojas krāsnī, un ūdens lāsītes, kas kondensējas uz krāsns iekšējām virsmām.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Ielejiet krāsns paplātē 300 ml ūdens un ievietojiet paplāti krāsns otrajā plauktā.



3. Uzstādīt cepeškrāsni līdz viegli tvaika tīrīšanas režīmā un palaist pie 100 ° C temperatūrā 25 minūtes.
4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkli vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.



Viegļajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ielietis tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durvīņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durvīņas, var pilēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durvīņu atvēršanas.

### Notīriet krāsns durvis

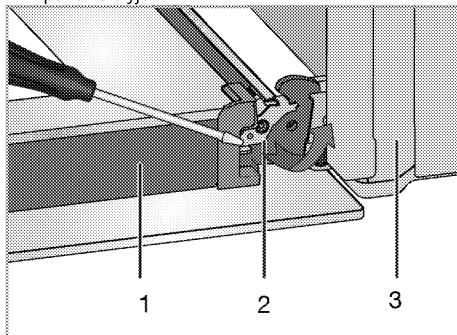
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



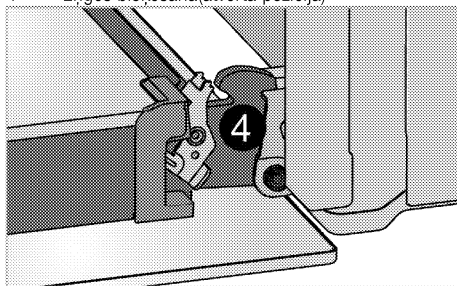
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

### Krāsns durvju izņemšana

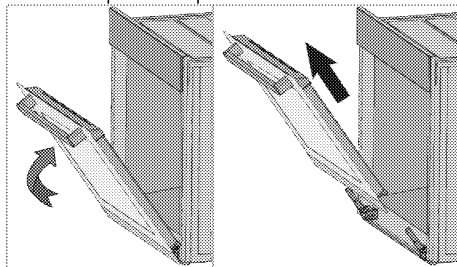
1. Atīdarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spautukus, esančius prie dešinēs ir kairēs priekinių durelių pusēs virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Enges bloķēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enges bloķēšana(atvērta pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

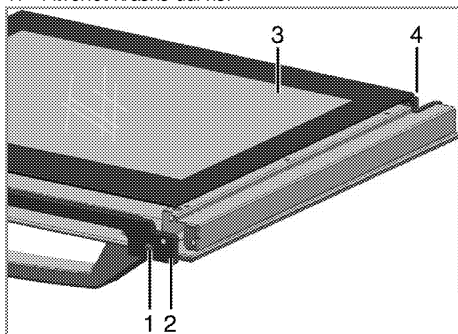
**i** Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spausutukų.

### iekšėjo stikla durvju izņemšana

(Ši funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts noīrišanai.

1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Skrūve
- 2 Profil
- 3 iekšējais stikla panelis
- 4 Plastmasas atvere

2. Ar skrūvgriežu 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 pārliedzinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

**i** Cepeškrāsns lampas ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 12". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.

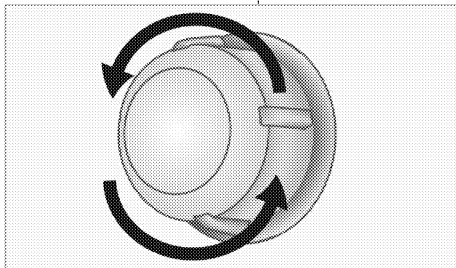
**i** Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

**i** Šajā ierīcē izmantotā lampas nav piemērota mājsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.

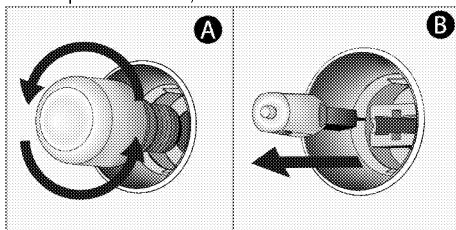
**i** Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

### Ja cepeškrāsni ir apaļa lampas

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



3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



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 (ezemētai) 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.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Modeļiem ar taimeri 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 taimeri) 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.

