



Pečnica

Uputstvo za upotrebu

Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Viryklė

Vartotojo vadovas



FSM57100GW

BS / LV / LT

485.3014.20/R.AI/4.11.2022/6-3

7786988606



RECIKLIRANI I
RECIKLABILNI PAPIR

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti.....	4
Električna sigurnost	5
Sigurnost proizvoda.....	6
Predviđena upotreba	9
Sigurnost za djecu.....	9
Odlaganje starog proizvoda.....	9
Odlaganje materijala za pakovanje	10

2 Opće informacije 11

Pregled.....	11
Sadržaj pakovanja.....	12
Tehničke specifikacije	13

3 Instalacija 14

Prije instalacije.....	14
Instalacija i povezivanje	15
Odlaganje starog proizvoda.....	17

4 Priprema 18

Savjeti za uštedu energije.....	18
Prva upotreba	18
Prvo čišćenje uređaja.....	18
Početno zagrijavanje.....	18

5 Kako koristiti ploču za kuhanje 20

Opšte informacije o kuhanju	20
Upotreba ploče za kuhanje.....	21

6 Kako rukovati pećnicom 23

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju	23
Kako rukovati električnom pećnicom.....	24
Načini rada.....	24
Upotreba sata pećnice.....	25
Tabela vremena kuhanja	26
Kako rukovati roštiljom	27
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	28

7 Održavanje i njega 29

Opšte informacije.....	29
Čišćenje ploče za kuhanje	29
Čišćenje kontrolne ploče	30
Čišćenje pećnice	30
Čišćenje vrata rerne	31
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima..	32
Zamjena svjetla u pećnici	33

8 Rješavanje problema 35

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.

Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.

- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Nikada ne postavljajte proizvod na tepih-pokrivene podove. U spurotnom, manjak protoka zraka ispod proizvoda će prouzrokovati pregrijavanje električnih dijelova. To će prouzrokovati probleme s vašim proizvodom.
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.

- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Koristite samo kabal za priključivanje koji je specificiran u odjeljku "Tehničke specifikacije".
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom,

izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.

- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na

visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.

- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu

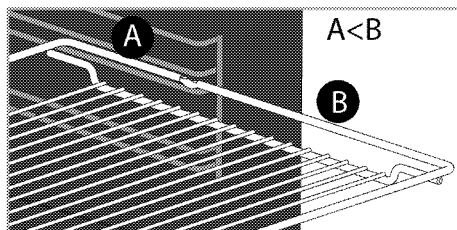
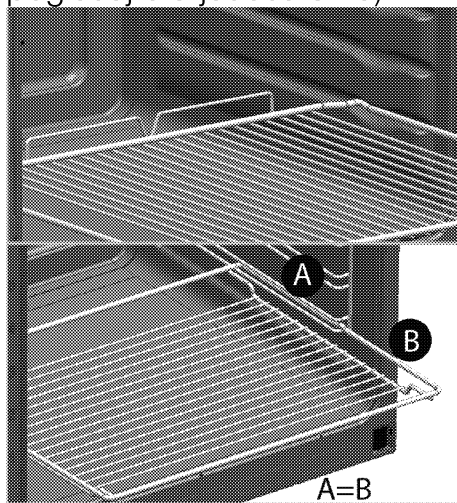
izgrebati površinu, što može rezultirati lomom na staklu.

- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja

isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- **OPREZ:** Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve

električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemoje dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.

- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga pazite da površina ploče i dno lonaca budu suhi.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladi sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

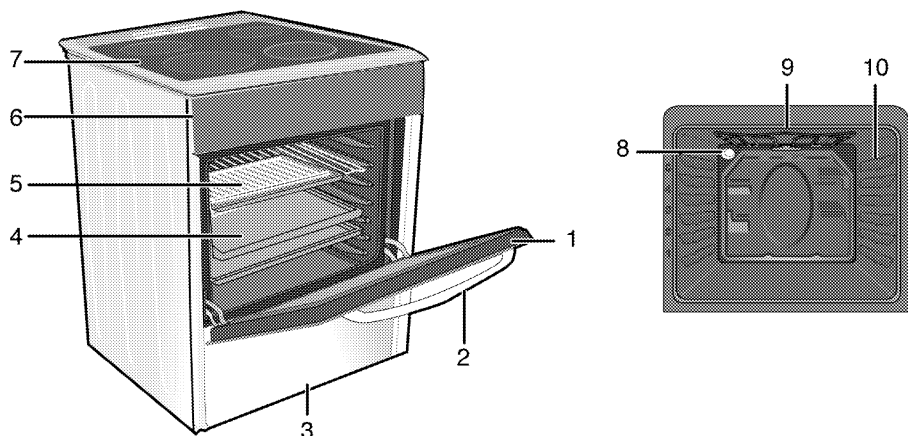
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

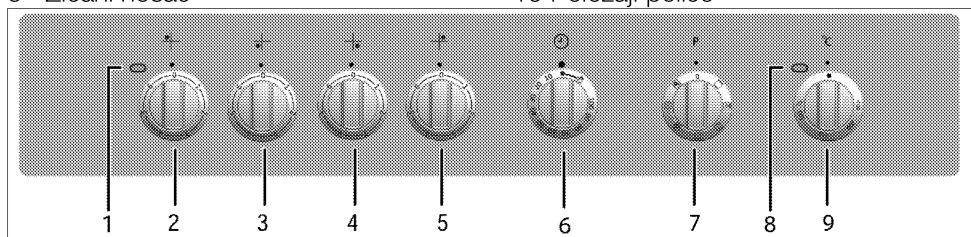
2 Opće informacije

Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Drška
- 3 Donji dio
- 4 Pladanj
- 5 Žičani nosač

- 6 Upravljačka ploča
- 7 Ploča gorionika
- 8 Lampa
- 9 Grijni element roštilja
- 10 Položaji police



- 1 Lampica upozorenja
- 2 Ploča za kuhanje sa jednim kolom Stražnji lijevi
- 3 Ploča za kuhanje sa jednim kolom Prednji lijevi
- 4 Ploča za kuhanje sa jednim kolom Prednji desni
- 5 Ploča za kuhanje sa jednim kolom Stražnji desni

- 6 Mehanički mjerač vremena (Ovisi o modelu. Tajmer vašeg proizvoda može trajati 100 ili 90 minuta. Na ilustraciji je kao primjer prikazano 100 minuta.)
- 7 Funkcijska sklopka
- 8 Termostatska lampa
- 9 Termostatska sklopka

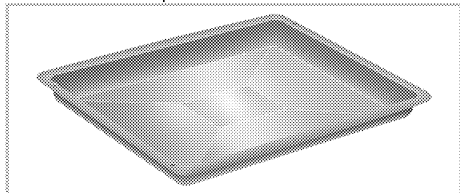
Sadržaj pakovanja

i Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. Uputstvo za upotrebu

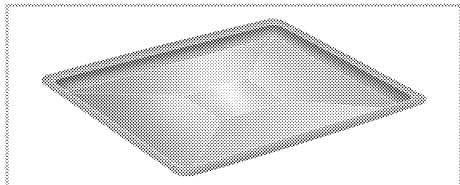
2. Standardni pladanj

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



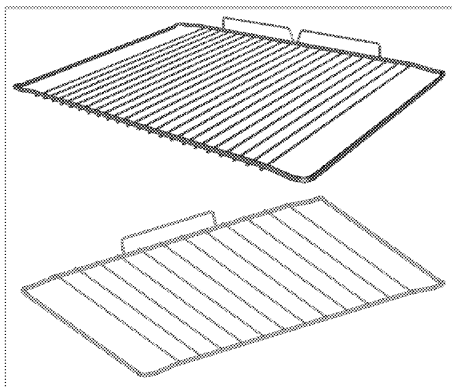
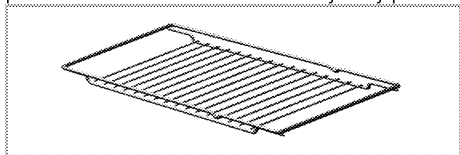
3. Pladanj za tijesto

Upotrebljava se za peciva poput suhih kolačića i biskvita.



4. Rešetka roštilja

Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.

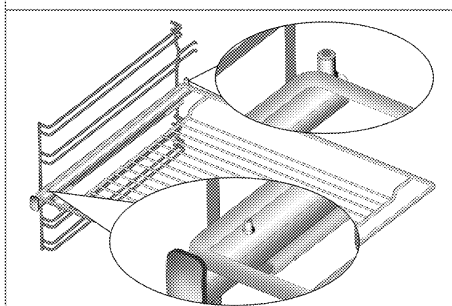
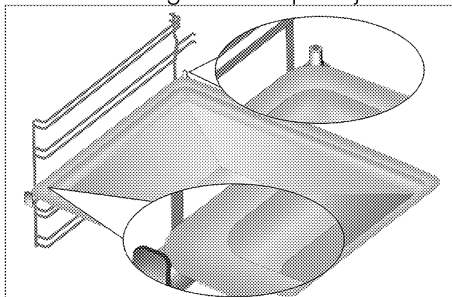


5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač.

Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

OPŠTI	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	7.8 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
PLOČA ZA KUHANJE	
Gorionici	
Stražnji lijevi	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
Prednji desni	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Stražnji desni	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15–25 W
Potrošnja električne energije roštilja	1.6 kW

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).

Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

i Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

i Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

i vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.

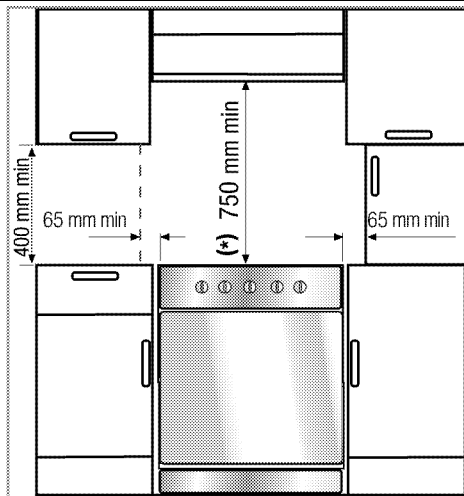
i Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.

! Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.

! Prije instalacije, izvršiti vizuelno proveru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Da bi se osiguralo da ispod uređaja postoji prostor za zrak, što je od ključnog značaja, preporučujemo da se uređaj postavi na čvrstu podlogu i da nožice ne utonu u tepih ili bilo kakav meki prekrivač za pod. Kuhinjski pod mora biti takav da može podnositi težinu uređaja i dodatnu težinu posuđa i pribora za kuhanje i hrane.



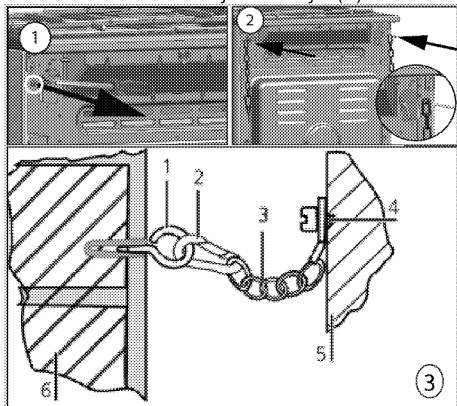
- Uređaj odgovara klasi uređaja 1, tj. može se postavljati sa stražnjim dijelom i **jednom** stranom uz kuhinjske zidove, kuhinjski namještaj ili opremu bilo koje veličine. Kuhinjski namještaj ili oprema sa **druge** strane mogu biti samo iste veličine ili manji.
- Može se koristiti uz ormariće sa obje strane, ali da bi se ostvarila minimalna udaljenost od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje, ostavite zazor sa strane od 65mm između uređaja i zida, pregrade ili visokog plakara.
- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje. Ako nije definirana bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina treba biti najmanje 650 mm.
- Kuhinjski namještaj koj se postavlja pored uređaja mora biti otporan na toplotu (minimalno 100 °C).

Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem dva sigurnosna lanca koji se isporučuju uz pećnicu.

Pričvrstite kuku (1) koristeći odgovarajući klin na kuhinjski zid (6) i povežite sigurnosni lanac (3) na kuku pomoću mehanizma za zaključavanje (2).

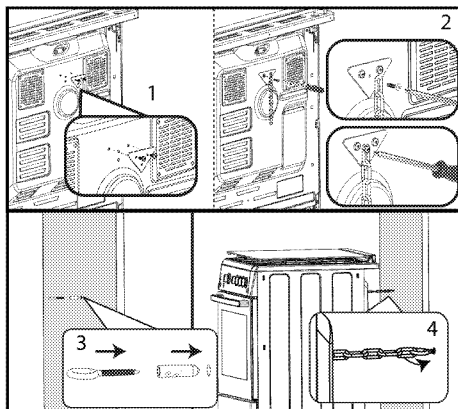


- 1 Kuka za stabilnost
- 2 Mehanizam za zaključavanje
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Čvrsto pričvrstite lanac na stražnji dio štednjaka
- 5 Stražnji dio štednjaka
- 6 Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem isporučenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite dolje navedene korake koji su dati na slici da biste pričvrstili sigurnosni lanac na vašem proizvodu.



i Lanac za stabilnost treba biti kratak koliko god je to praktično moguće kako bi se izbjeglo naginjanje pećnice prema naprijed i dijagonalno da bi se izbjeglo naginjanje pećnice na stranu.

Lanac za stabilnost štednjaka za štednjake koji nisu dizajnirani sa prerezom za konzolno pričvršćivanje.

Instalacija i povezivanje

Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

i Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.

- Proizvod trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.

i Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod. Vrata, ručka ili baglame se mogu oštetiti.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni

minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.



Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.



Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Pločica sa podacima o napajanju može se vidjeti kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjem zidu jedinice, ovisno o tipu jedinice. Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".



Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

Spajanje napojnog kabla



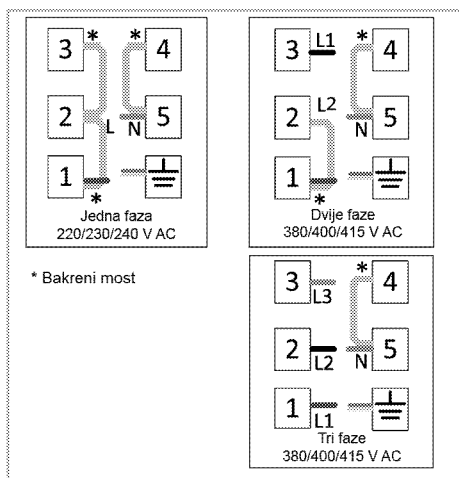
Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. Ako napojni kabal nije isporučen uz vaš proizvod, napojni kabal koji odaberete iz tabele (*Tehničke specifikacije, Stranica 13*) u skladu sa elektro instalacijama u vašem domu mora biti spojen na vaš proizvod slijedeći uputstva u dijagramu kablova. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.



Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

2. Otvorite odvijačem poklopac priključnog bloka.
3. Umetnite napojni kabal kroz obujmicu za kabal ispod priključka i pričvrstite ga na glavno tijelo s integrisanim vijkom na komponenti obujmice za kabal.
4. Povežite kablove prema priloženom dijagramu.



dnu okrećući ih lijevo ili desno i poravnajte sa radnom pločom.

Završna provjera

1. Ponovo spojite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite električne funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.

i Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.

i Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

5. Nakon što ste završili spajanje žica, zatvorite poklopac priključnog bloka.

6. Vodite napojni kabal tako da ne dođe u kontakt s proizvodom i da ne bude prignječen između proizvoda i zida.

i Napojni kabl ne smije biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite proizvod prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**
Vibiranje tokom kuhanja može prouzrokovati pomjeranje posuda za kuhanje. Ova opasna situacija se može izbjeći ukoliko je proizvod ravan i balansiran.
Radi vaše vlastite sigurnosti molimo osigurajte da je proizvod ravan tako što ćete podesiti njegove nožice na

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrzните zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.

- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.
- Za duža kuhanja, isključite zonu kuhanja 5 ili 10 minuta prije isteka vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% koristeći preostalu toplotu.
- Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda date uz proizvod.

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja

- i** Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



Vruće površine izazivaju

opекотine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 24*.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.

6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 24*

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 27*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 27*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju



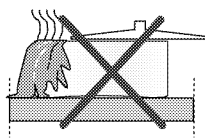
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.

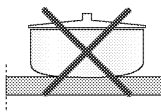
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

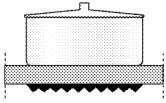
Savjeti za staklokeramičke ploče za kuhanje

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijske posude i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.

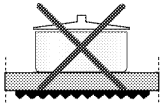


Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar. Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom.

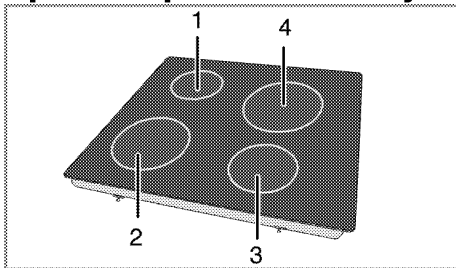




Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote. Ako je prečnik duboke tave premal, energija će se rasipati.



Upotreba ploče za kuhanje



- 1 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 18-20 cm
- 3 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16 cm
- 4 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 18-20 cm je popis predloženih prečnika posuda koje treba koristiti na odgovarajućim gorionicima.

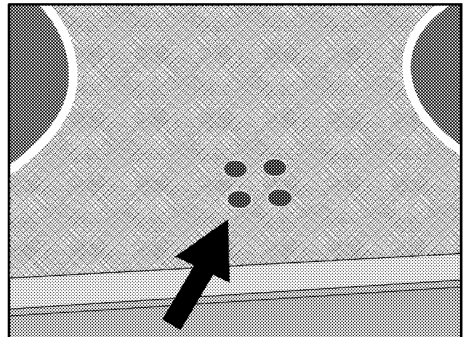


Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj. U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Staklokeramička ploča za kuhanje je opremljena sa radnim svjetlom i indikatorom upozorenja za vruću zonu. Indikator upozorenja za vruću zonu naznačava status aktivne zone i ostaje svijetliti nakon što se ploča isključi. Svjetlucanje indikatora upozorenja vruće zone nije greška.



Ovisno o upotrebi, površina ploče za kuhanje može se ohladiti u različitim vremenskim intervalima. Površina ploče za kuhanje može biti vruća čak i ako lampice indikatora ne svijetle. Vodite računa da se površina ohladi prije nego je dodirnete. U suprotnom, mogla bi vam izazvati opekotine!



Uključivanje keramičkih ploča

Kontrolne sklopke na ploči za kuhanje koriste se za uključivanje/isključivanje ringli. Za postizanje željene snage kuhanja, okrenite odgovarajuće sklopke na ploči za kuhanje u odgovarajući položaj.

Jačina kuhanja	1	2 – 3	4 – 6
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

Isključivanje keramičkih ploča

Okrenite tipku ploče na OFF (gornji) položaj.

6 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.



Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para.

Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.

- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjići i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

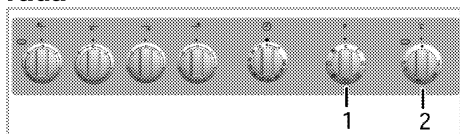
- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Kako rukovati električnom pećnicom

Odaberite temperaturu i način rada



1 Funkcijska sklopka

2 Termostatska sklopka

1. Okrenite dugme mehaničkog timera do kraja u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite na željeno vrijeme kuhanja.
2. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.
3. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.

» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

Prebacite mjerac vremena pećnice u položaj 'isključeno'.

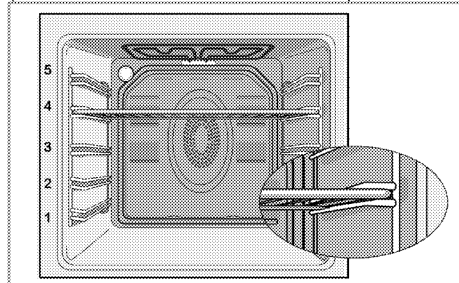


Kada je mjerac vremena podešen na određeno vrijeme, on se automatski isključuje; pogledati *Upotreba sata pećnice, Stranica 25*

Okrenite funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu u položaj isključeno (prema gore).

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici. Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.

(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

Gornje i donje zagrijavanje



Gornje i donje zagrijavanje su u funkciji. Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Zagrijavanje gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji grijač i ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak se distribuira bolje s ventilatorom u poređenju sa situacijom gdje je samo zagrijavanje gornje strane u funkciji.

Zagrijavanje donje strane potpomognuto ventilatorom



Donji grijač i ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak se distribuira bolje s ventilatorom u poređenju sa situacijom gdje je samo zagrijavanje donje strane u funkciji. Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane sa žitaricama.

Zagrijavanje ventilatorom



Zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) je u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Pogodno za kuhanje vaše hrane na različitim nivoima nosača. Podesno za pripremanje hrane na više plehova. Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

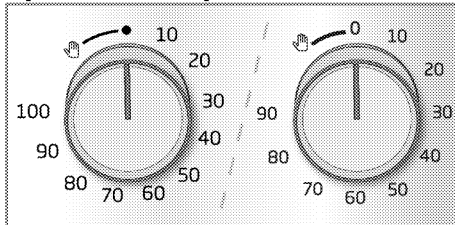
Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

Upotreba sata pećnice



Početak kuhanja

i Da biste koristili pećnicu, morate odabrati režim kuhanja i željenu temperaturu i podesiti vrijeme. U suprotnom, pećnica neće funkcionirati.

1. Okrenite tipku za prilagođavanje vremena u smjeru kretanja kazaljke na satu da biste podesili vrijeme kuhanja.
2. Stavite posudu sa hranom u pećnicu.
3. Odaberite režim rada i temperaturu; pogledajte. *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 24.*
» Pećnica će se zagrijati do zadane temperature i održavat će tu temperaturu od kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.
4. Nakon što vrijeme kuhanja istekne, tipka za podešavanje vremena automatski će se okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu. Začuje se zvuk upozoravanja koji pokazuje da je zadano vrijeme isteklo i napajanje se prekida.

i Ako ne želite koristiti funkciju programatora, okrenite tipku u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu u pravcu simbola ruke.

5. Isključite pećnicu koristeći tipku za podešavanje vremena, funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu.

Isključivanje pećnice prije zadanog vremena.

1. Okrenite tipku za podešavanje vremena u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu dok se ne zaustavi.
2. Isključite pećnicu koristeći funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu.

Tabela vremena kuhanja

i Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Pečenje i prženje

i 1. polica pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj pladnjeva	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu*	Jedan pladanj		3	175	30 ... 45
Kolači u kalupu*	Jedan pladanj		2	175	30 ... 50
Kolači u papiru za kuhanje*	Jedan pladanj		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskvit kolač*	Jedan pladanj		3	180 ... 200	10 ... 20
Kolači*	Jedan pladanj		3	160 ... 170	20 ... 30
Kolači od tijesta*	Jedan pladanj		3	200	20 ... 30
Filovana tjestenina*	Jedan pladanj		3	190	20 ... 35
Kvasac*	Jedan pladanj		3	190	20 ... 40
Lazanje*	Jedan pladanj		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedan pladanj		1	200	10 ... 20
Goveđi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	80 ... 100
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj		2	25 min. 220, zatim 190	70 ... 90

Posuda	Broj pladnjeva	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Pileće pečenje	Jedan pladanj		2	15 min. 250/max, zatim 190	55 ... 65
Ćurka (Kriške)	Jedan pladanj		3	25 min. 220, zatim 190	70 ... 120
Riba	Jedan pladanj		3	200	20 ... 30
Prilikom kuhanja sa 2 pleha istovremeno, stavite duboki pleh na gornju policu, a drugi pleh na donju policu.					
* Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.					

(**) Za procese kuhanja koji zahtijevaju prethodno zagrijavanje, unaprijed zagrijte pećnicu na početku procesa dok pećnica ne dostigne podešenu temperaturu.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanu dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i

po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.

- i** Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Kako rukovati roštiljom

- !** Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Okrenite tipku za prilagođavanje vremena u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do simbola ruke kada roštiljate.

Uključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.
» Lampica temperature se pali.

Isključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijsku sklopku u položaj Off (isključeno) (prema gore).



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250/max	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250/max	20...25 min.
Goveđe pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...30 min. #
Sjeckana tetetina	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode.

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

7 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja. Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati oštrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Odstranite mrlje od kalcija (žute mrlje) pomoću komercijalno dostupnih odstranjivača vapna ili manjom količinom odstranjivača vapna poput octa ili soka od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.



Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklo-keramička površina se može trajno oštetiti.

Blago blijeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. Ovo ne utiče na rad proizvoda. Blijeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.

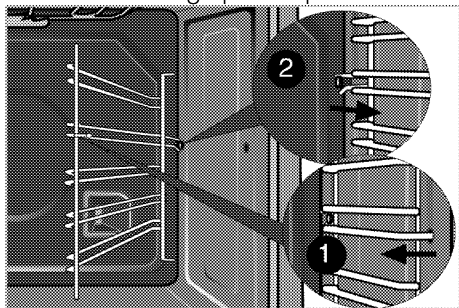
- i** Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje bočnih zidova(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.

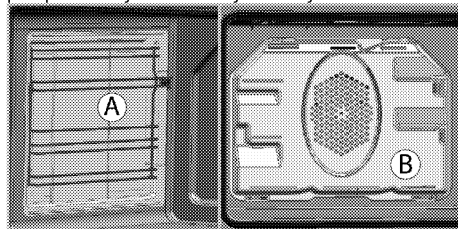


Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu

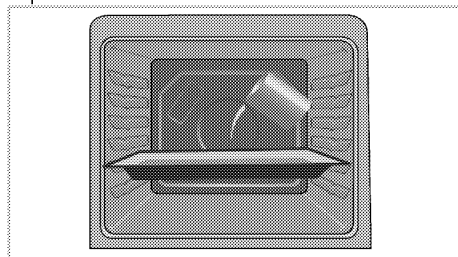
površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



Lako čišćenje parom

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 300 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojeća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.

i U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Čišćenje vrata pećnice

Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

i Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

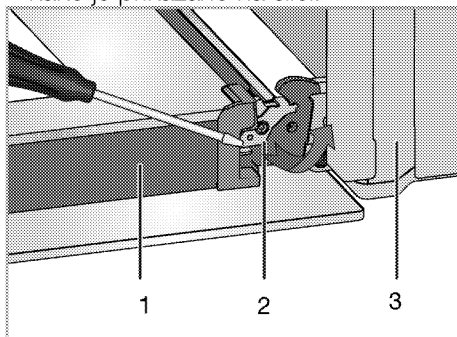
Čišćenje vrata rerne

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

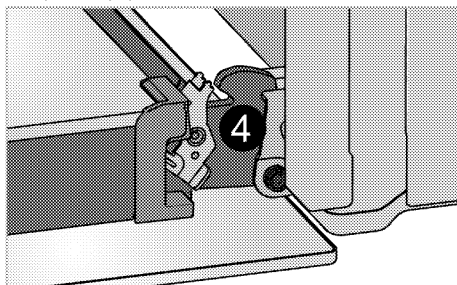
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

Skidanje vrata pećnice

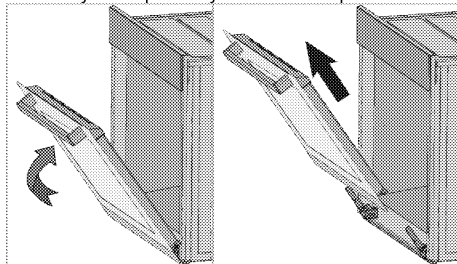
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili

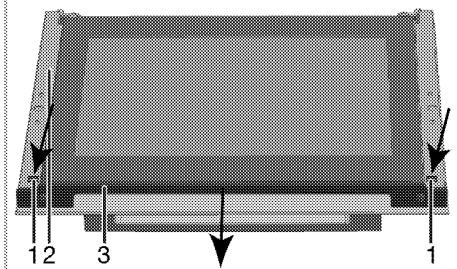
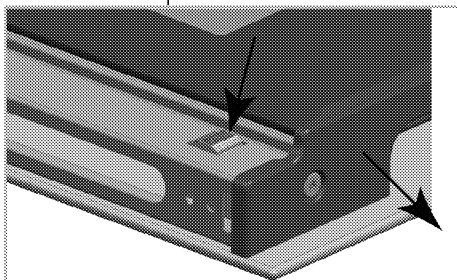
veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

i Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

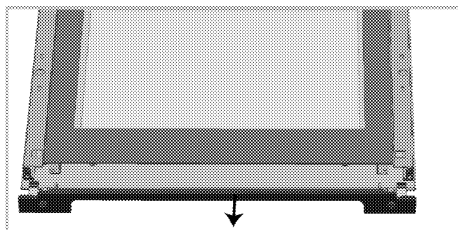
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

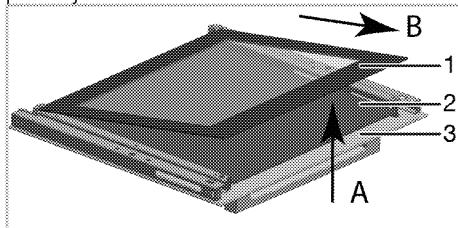
Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja. Otvorite vrata pećnice.



- 1 Jezičak
- 2 Okvir
- 3 Profil



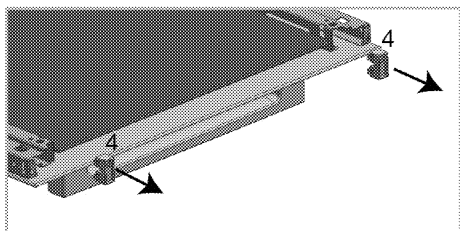
Kao što je prikazano na gornjim slikama, pritisnite jezičke (1) i istovremeno povucite profil (3) prema sebi da izvadite profil koji je pričvršćen na gornjoj strani prednjih vrata.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča*
- 3 Vanjska staklena ploča
- * (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru 'A' i povucite je van u smjeru 'B'.

Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom; Povucite elemente za povezivanje staklenog držača u sredini kao što je prikazano na slici da ih oslobodite od staklenih ploča.



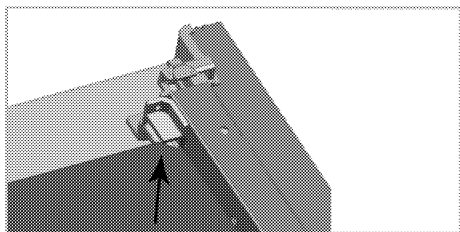
4 Element za povezivanje staklenog držača*

* (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Ponovite istu proceduru da uklonite unutrašnju staklenu ploču (2). Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, postavite staklenu ploču tako da bude ubačena u plastični prorez.

i U suprotnom staklena ploča neće u potpunosti nalegnuti i može biti izložena vibracijama i pucanju.



Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da donji uglovi najskrovitije staklene ploče nalegnu u plastične proreze.

i U suprotnom staklena ploča neće u potpunosti nalegnuti i može biti izložena vibracijama i pucanju.

Imajte u vidu da dijelove za povezivanje za držanje stakla treba staviti u njihove proreze.

Konačno, pritisnite jezičke profila kako bi oni ponovo nalegli u svoje proreze.

Zamjena svjetla u pećnici

! Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

i U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

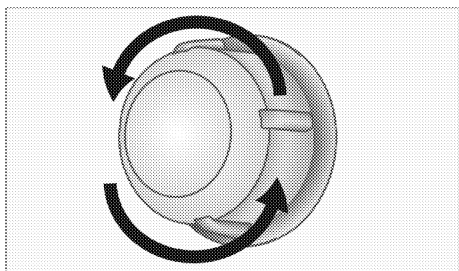
i Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

i Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjtljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.

i Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

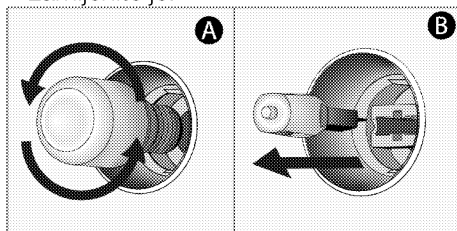
Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite

kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

8 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablju.*

Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Kod modea koji su opremljeni programatorom, programator nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.*
(Kod proizvoda sa mikrovalnom pećnicom, programator upravlja samo mikrovalnom pećnicom.)
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

(Kod modela sa programatorom) ekran sata trepće ili simbol sata svijetli.

- Ranije se dogodio prekid u napajanju. >>> *Podesite vrijeme / isključite proizvod i zatim ga ponovo uključite.*

Tajmer prestaje kuhati prije željenog vremena.

- Okrenite dugme mehaničkog timera do kraja u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite na željeno vrijeme kuhanja..

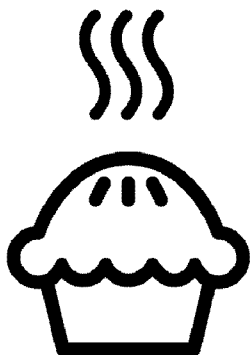


Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.



Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIRS

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai nodevēgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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.....	5
Produkta drošība.....	6
Paredzētā lietošana.....	9
Bērnu drošība.....	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	9
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	10

2 Vispārīgā informācija 11

Pārskats.....	11
Iepakojuma saturs.....	12
Tehniskā specifikācija.....	13

3 Uzstādīšana 14

Pirms uzstādīšanas.....	14
Uzstādīšana un pievienošana.....	15
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	17

4 Sagatavošana 18

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu....	18
Sākotnējā izmantošana.....	18
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	18
Sākotnējā sakarsēšana.....	18

5 Plīts virsmas izmantošana 20

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	20
Plīts virsmu izmantošana.....	21

6 Krāsns izmantošana 23

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	23
Elektriskās krāsns izmantošana.....	24
Darba režīmi.....	24
Cepeškrāsns izmantošana.....	26
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	26
Grila izmantošana.....	28
Ēdiena grilēšanas laika tabula.....	28

7 Apkope un tīrīšana 29

Vispārīga informācija.....	29
Plīts virsmas tīrīšana.....	29
Vadības paneļa tīrīšana.....	30
Krāsns tīrīšana.....	30
Cepeškrāsns durvju tīrīšana.....	31
Iekšējo stikla durvju izņemšana.....	32
Krāsns lampas nomaiņošana.....	33

8 Traucējummeklēšana 34

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 instruktāžu.
- Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas 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 tepiķa. Tas var aizkavēt gaisa plūsmu zem iekārtas un izraisīt elektrisko daļu pārkaršanu. Tas izraisīs iekārtas darbības traucējumus.
 - Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
 - Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.

- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

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

remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.

- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Izmantojiet tikai tabulā “Tehniskās specifikācijas” norādīto savienojuma kabeli.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka 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 elektroaprikojumu 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

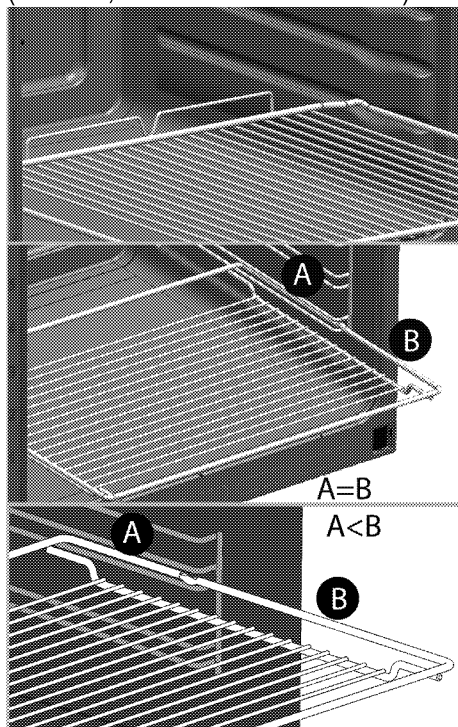
- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas 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 tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai 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. Iebīdiet 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 ieplaisājis.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no

cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

- Ieklājiet 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. Neeklājiet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārļiecinieties, 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:** Aizdegšanās risks! Neglabājiet 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.
Neizmantojiet 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. Tāpēc pārliecinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
 - **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.
- Pārliecinieties, 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 mājāsaimniecībā. 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 atlaidīšanai, 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 (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt

otreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

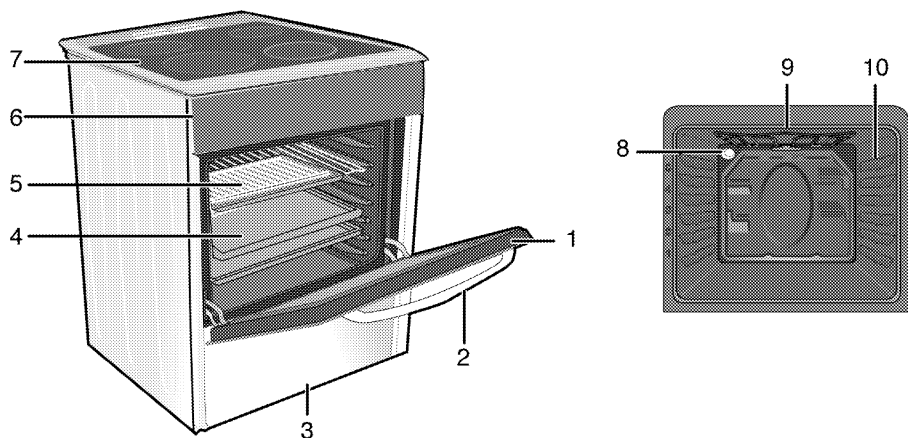
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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 sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

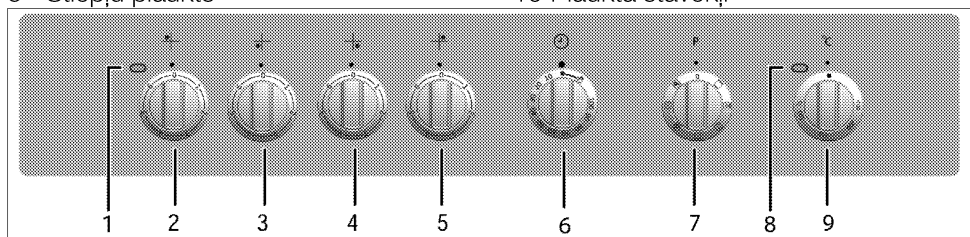
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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

- 6 Vadības panelis
- 7 Degļa plāksne
- 8 Lampa
- 9 Grīla sildelements
- 10 Plaukta stāvoķļi



- 1 Brīdinājuma indikators
- 2 Vienkontūra elektriskā pļītiņa
Aizmugures kreisā puse
- 3 Vienkontūra elektriskā pļītiņa
Priekšpuses kreisā puse
- 4 Vienkontūra elektriskā pļītiņa
Priekšpuses labā puse
- 5 Vienkontūra elektriskā pļītiņa
Aizmugures labā puse

- 6 Mehāniskais taimeris (Tas ir atkarīgs
no modeļa. Jūsu produkta taimeris
var būt 100 vai 90 minūtes.
Ilustrācijā 100 minūtes tiek parādītas
kā piemēri.)
- 7 Funkciju pārslēgs
- 8 Termostata lampa
- 9 Termostata pārslēgs

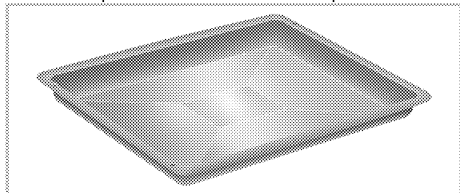
Iepakojuma saturs

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

1. Lietotāja rokasgrāmata

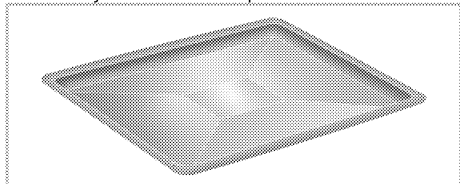
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



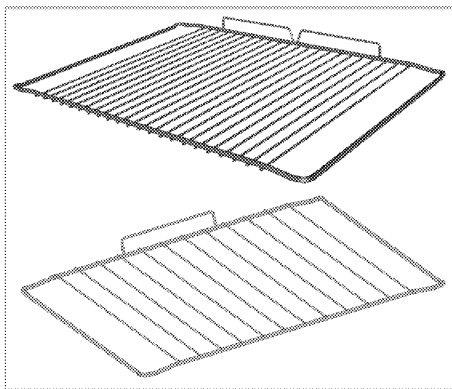
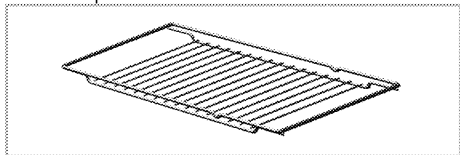
3. Paplāte konditorejas izstrādājumiem

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



4. Grila režģis

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

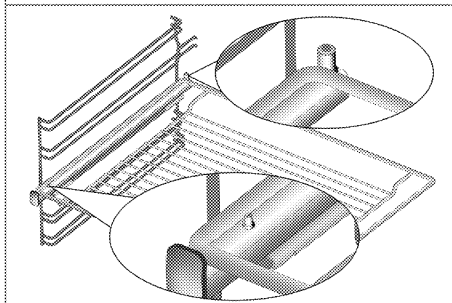
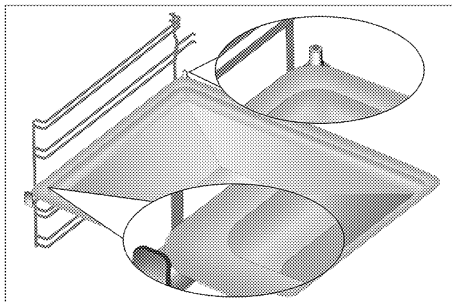


5. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem

(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	
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	850 mm/500 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	7.8 kW
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Priekšpusē kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W
Priekšpusē labā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Aizmugures labā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15–25 W
Grīla jaudas patēriņš	1.6 kW

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.

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

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

i 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.

i Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.

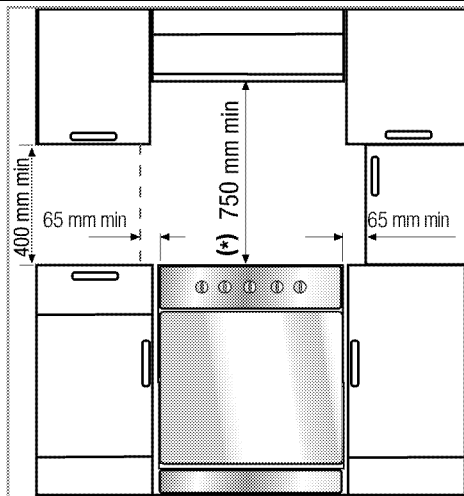
! Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.

! 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 neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā.

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



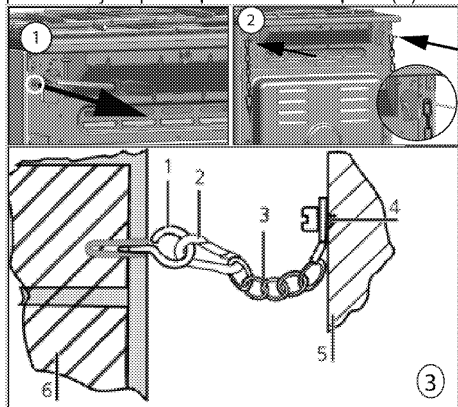
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbelēm vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāatstāj 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. Ja kapuces rokasgrāmatā nav noteikts neviens izmērs, šim augstumam jābūt vismaz 650 mm.
- Jebkurām virtuves mēbelēm, 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.

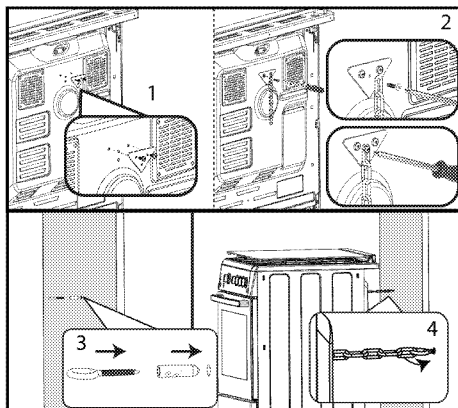
Ar pareiza kņaļa palīdzību nostipriniet āķi (1) pie virtuves sienas (6) un, izmantojot fiksācijas mehānismu (2), pievienojiet pie āķa drošības ķēdi (3).



- 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 valstī 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 mazgabariņa 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.

 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.

 Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma 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".

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

Pievienojiet barošanas kabeli.

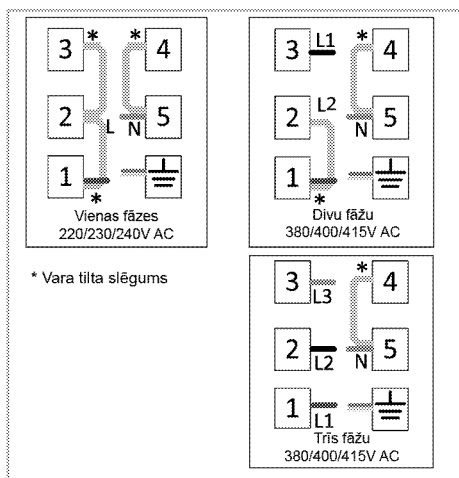
 Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot pīlīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju,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

1. Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 13*) atbilstoši elektroinstalācijai jūsu mājā.

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

 Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

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



apakšā, tās pagriežot pa kreisi vai labi un novietojot vienā līmenī dar darba virsmu.

Pēdējā pārbaude

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportēji iekārtu tajā. Ievēroji 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 krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.
- i** Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.
- i** Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.

6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspīests starp iekārtu un sienu.

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

- Piebīdi iekārtu pie virtuves sienas.

Pīķis kāju noregulēšana

Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamās situācijās var izvairīties, ja iekārta ir novietota taisni un vienā līmenī. Savai paša drošībai, lūdzu, nodrošiniet, ka iekārta atrodas vienā līmenī, noregulējot četras kājiņas iekārtas

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.
- Ilgāka ēdiena gatavošanas laika gadījumā izslēdziet ēdiena gatavošanas zonu 5 līdz 10 minūtes pirms ēdiena gatavošanas laika beigām. Izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas.
- Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam.

Sākotnējā izmantošana Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

- i** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

Sākotnējā sakarsēšana

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



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 24*.
5. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.

6. Izslēdziet cepeškrāsni. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 24*

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 28*.
4. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 15 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 28*



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. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

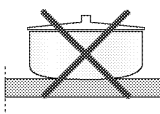
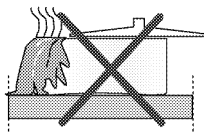
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus.

Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.

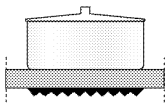
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakānu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādējādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebīdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Padomi par stikla keramikas virsmām

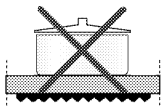
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija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



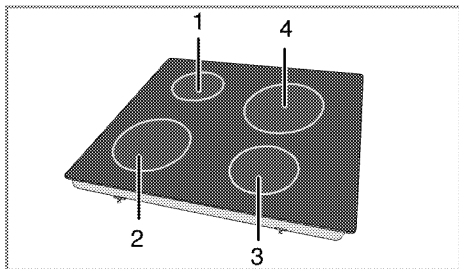
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet traukus ar ieliktu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plākanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu. Ja kastroļa diametrs būs pārāk mazs, tad tiks veltī tērēta enerģija.



Plīts virsmu izmantošana



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



Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

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

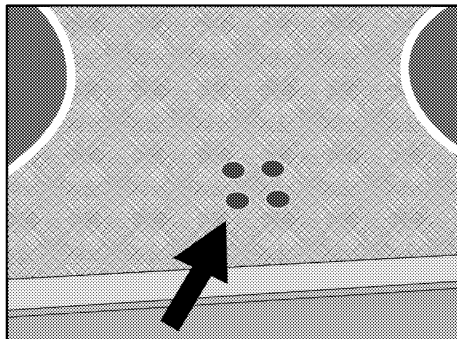
Stikla keramikas virsma ir aprīkota ar darba apgaismojumu un karstas virsmas brīdinājuma indikatoru.

Karstās zonas brīdinājuma indikators norāda aktīvās zonas statusu un turpina degt pēc plāksnes izslēgšanas.

Mirgojošs karstās zonas brīdinājuma indikators nav bojājums.



Atkarībā no pielietojuma plīts virsma dažādos laika periodos var atdzist. Plīts virsma var būt karsta, pat ja indikatora lampas netiek izgaismotas. Pirms pieskaršanās pārlicinieties, vai virsma ir atdzisusi. Pretējā gadījumā varat apdedzināt roku!



Keramikas plākšņu ieslēgšana

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

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

Keramikas plākšņu izslēgšana

Pagriežiet plāksnes pārslēgu (augšējā) IZSLĒGTĀ pozīcijā.

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



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.



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

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu 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 karsts.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mārci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veikspēju.
- 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 atstājiēt gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

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

- Izkārtojiet grilējamās gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā — tādējādi cepešpannā nokļūs tauki. Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādam, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

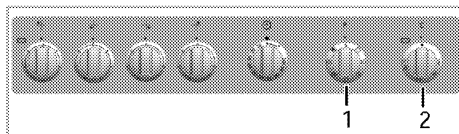


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns

izmantošana

Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



- 1 Funkciju pārslēgs
- 2 Termostata pārslēgs
1. Pagrieziet mehāniskā taimera pogu pilnībā pulksteņrādītāja kustības virzienā, pēc tam pagrieziet to vēlamajā gatavošanas laikā.
2. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
3. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.
» Krāsns sakarsīs līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

Elektriskās krāsns izslēgšana

Novietojiet krāsns taimeri izslēgtā stāvoklī.

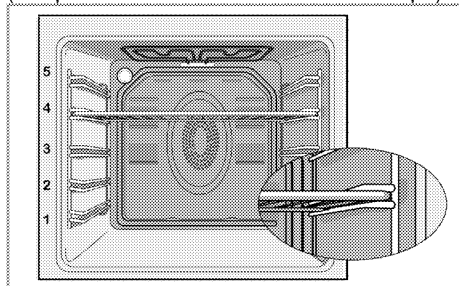


Kad taimeris iestatīts atbilstoši zināmam laikam, tas automātiski izslēgsies; skatiet *Cepeškrāsns izmantošana, Lappuse 26*

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

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils

ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



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.

Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

Augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

Apakšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas apakšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai apakšējais sildelements. Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

Izmantošana ar ventilatoru



Krāns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidzināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts. Laiks, kas nepieciešams, lai atkausētu veselu gaļas gabalu, ir ilgāks nekā ēdienam ar graudiem.

Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasilšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm. Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

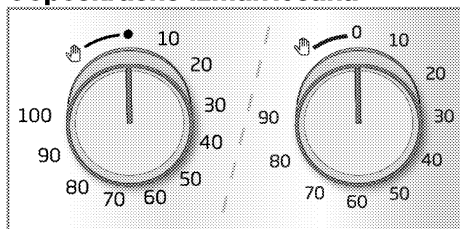
Pilns grila režīms



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

Cepeškrāns izmantošana



Ēdiena gatavošanas sākšana

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

1. Pagrieziet laika regulēšanas pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku.
2. Ielieciet ēdienu krāsnī.
3. Izvēlieties darba režīmu un temperatūru. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 24*.

» 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 pulksteņrādītāju kustības virzienam. Atskanēs brīdinājuma signāls, norādot, ka iestatītais laiks ir pagājis, un iekārta ir atvienota no strāvas avota.

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

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

Krāsns izslēgšana pirms iestatītā laika

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

Ēdiena gatavošanas laika tabula

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

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

i 1. krāsns režģis ir apakšējais režģis.

Ēdiens	Pannas numurs	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē*	Viena panna		3	175	30 ... 45
Kēksi veidnē*	Viena panna		2	175	30 ... 50
Kēksi papīra veidnē*	Viena panna		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskvītkūka*	Viena panna		3	180 ... 200	10 ... 20
Cepumiņi*	Viena panna		3	160 ... 170	20 ... 30

Ēdiens	Pannas numurs	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Rauga mīklas izstrādājumi*	Viena panna		3	200	20 ... 30
Treknī konditorijas izstrādājumi*	Viena panna		3	190	20 ... 35
Ieraugs*	Viena panna		3	190	20 ... 40
Lazanja*	Viena panna		2	180	25 ... 45
Pica*	Viena panna		1	200	10 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna		2	25 min. 220, pēc tam 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stilbs (sautējums)	Viena panna		2	25 min. 220, pēc tam 190	70 ... 90
Apcēpts cālis	Viena panna		2	15 min. 250/max, pēc tam 190	55 ... 65
Tītars (Sagriezts)	Viena panna		3	25 min. 220, pēc tam 190	70 ... 120
Zivis	Viena panna		3	200	20 ... 30

Kad vienlaikus notiek ēdiena gatavošana 2 paplātēs, tad novietojiet dziļāko paplāti uz augšējā režģa un otru - uz zemākā režģa.

* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

(**)Ēdiena gatavošanai, kam nepieciešama iepriekšēja sildīšana, uzsildiet krāsni procesa sākumā, līdz tā sasniedz iestatīto temperatūru.

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10°C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga

mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.

- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.

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

Padomi par dārzeņu vārīšanu

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

Grila izmantošana



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.

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	Grila režģis	4...5	250/max	20...25 min. #
Sagriezts cālis	Grila režģis	4...5	250/max	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4...5	250/max	25...30 min. #
Teļa gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250/max	25...30 min. #
Grauzdēta maize *	Grila režģis	4	250/max	1...3 min.

atkarībā no biezuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

**Ja jūsu produkta grilu temperatūru nevar noregulēt, grils darbosies ieteicamajā temperatūrā.

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Grauzdēta maize	Grila režģis	4	250/max	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	250/max	25...35 min.

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdianu.

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāni.

2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.

3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.
» Temperatūras indikators ieslēgsies.

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.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



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, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, 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 kalķakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kalķakmens tīrīšanas līdzekļa kā, piemēram, etiķis vai citronu sula.

Ja virsma ir ļoti netīra, ar sūklīti uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.



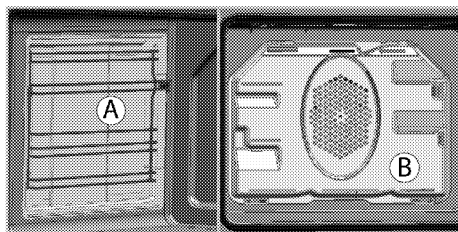
Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un siļņups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt neatgriezeniski sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas neliela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas krāsas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

Vadības paneļa tīrīšana

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

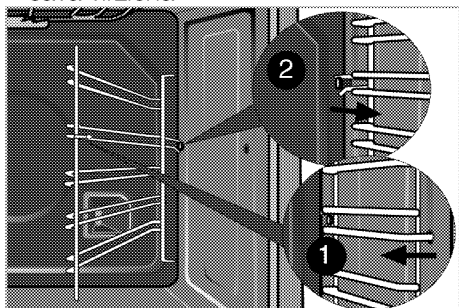
- i** Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenoņemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!



Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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



Katalītiskās sienas

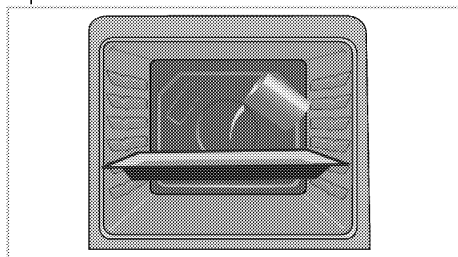
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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. Pateicoties savai perforētajai struktūrai, katalītiskās virsmas absorbē taukus un, kad virsma ir uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomainīt.

Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmiešņķē 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 sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

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

Notīriet krāsns durvis

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

Noslaukiet stiklu ar etiķi un pēc tam noskalojiet kaļķa atlikumus, kas var rasties uz krāsns stikla.

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

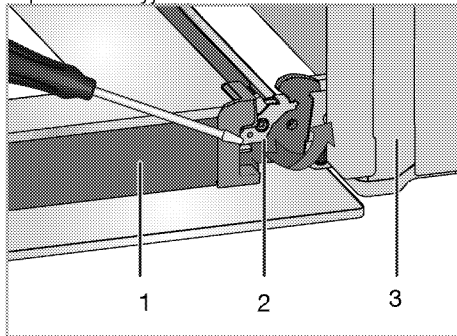
Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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

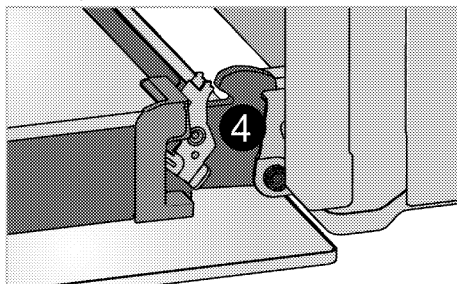
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "Cepeškrāsns durvju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšana". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu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

Krāsns durvju izņemšana

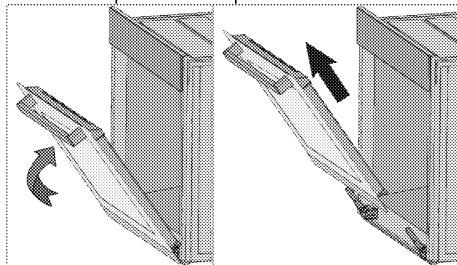
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Enĝes bloķēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enĝes bloķēšana(atvērtā pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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

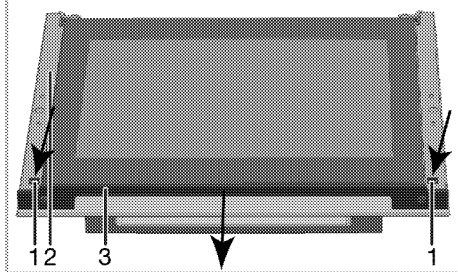
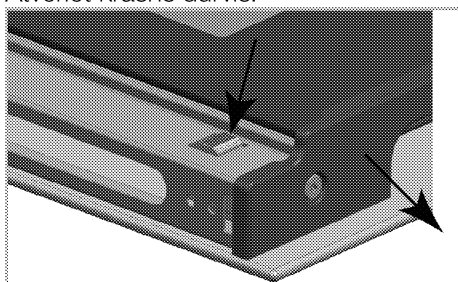
i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Iekšėjo stikla durvju izņemšana

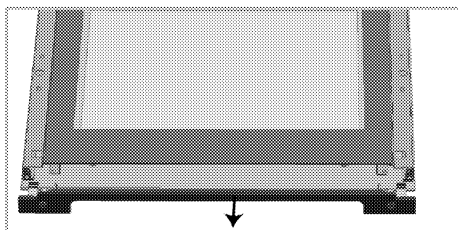
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.

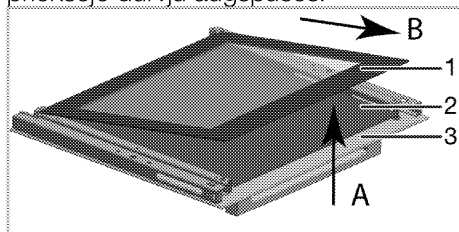


- 1 Izcilnis
- 2 Rāmis
- 3 Profils



Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izciļņus (1) un vienlaikus

velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpusēs.



1 Pēdējais iekšējais stikla panelis

2 Iekšējais stikla panelis*

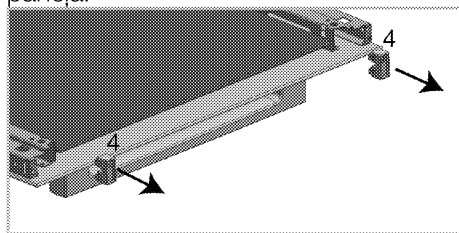
3 Ārējais stikla panelis

* (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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

Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli;

Pavelciet stikla turētāja savienotājelementus vidū, kā tas ir parādīts attēlā, lai tos atbrīvotu no stikla paneļa.

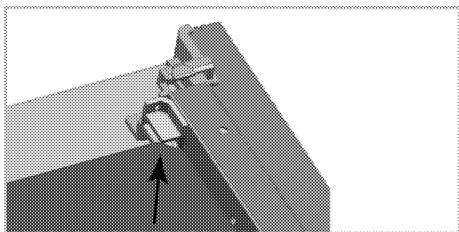


4 Stikla turētāja savienotājelements*

* (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Atkārtojiet to pašu procedūru, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2). Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ. Šekilde gosterildiģi ģibi, camı plastik yuvanın arasına ģirecek ŗekilde yerleřtirin.

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



Pēc pēdējā iekšējā stikla paneļa (1) ievietošanas pārliecinieties, vai paneļa apdrukātā puse ir pavērsta iekšējā stikla paneļa virzienā.

Ir ļoti svarīgi, lai pēdējā iekšējā stikla paneļa zemākie stūri tiktu ievietoti plastmasas gropēs.

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

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

Krāsns lampas nomaiņšana

! Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomaiņšanas pārliecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

i Šajā krāsnī tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehniķa ar licenci.

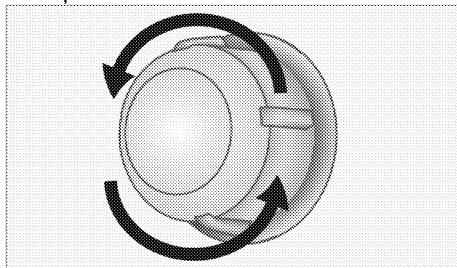
i Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

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

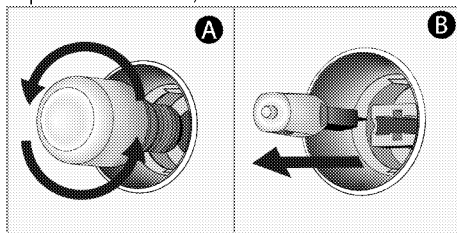
i Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 ° C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu 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 (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Modeļiem ar taimeru 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 taimeru) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.

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

Taimeris pārtrauc gatavot pirms vēlamā laika.

- Pagrieziet mehāniskā taimera pogu pilnībā pulksteņrādītāja kustības virzienā, pēc tam pagrieziet to vēlamajā gatavošanas laikā.

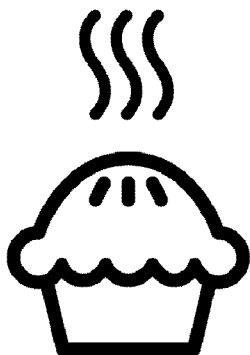


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.



Viryklė

Vartotojo vadovas



LT



PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

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 pridamus 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:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga	5
Gaminio sauga	6
Numatytoji naudojimo paskirtis	8
Vaikų sauga	9
Seno gaminio išmetimas	9
Pakavimo medžiagų išmetimas	9

2 Bendra informacija 10

Apžvalga	10
Komplekto turinys	11
Techniniai duomenys	12

3 Įrengimas 14

Prieš įrengiant	14
Įrengimas ir prijungimas	15
Būsimas transportavimas	17

4 Paruošimo Darbai 18

Patarimai, kaip taupyti energiją	18
Naudojant pirmą kartą	18
Pirmasis prietaiso valymas	18
Pradinis šildymas	18

5 Kaip naudoti šią viryklę 20

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	20
Kaitlenčių naudojimas	21

6 Kaip naudoti orkaitę 22

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje	22
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	23
Veikimo režimai	23
Orkaitės laikrodžio naudojimas	24
Maisto gaminimo laiko lentelė	25
Kaip naudoti grilį	26
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	26

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 28

Bendroji informacija	28
Kaitlentės valymas	28
Valdymo skydo valymas	29
Orkaitės valymas	29
Orkaitės durelių valymas	30
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas ...	31
Orkaitės lemputės keitimas	32

8 Trikčių nustatymas 33

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- 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 neįgaliojieji 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.
- Naudokite tik skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti 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

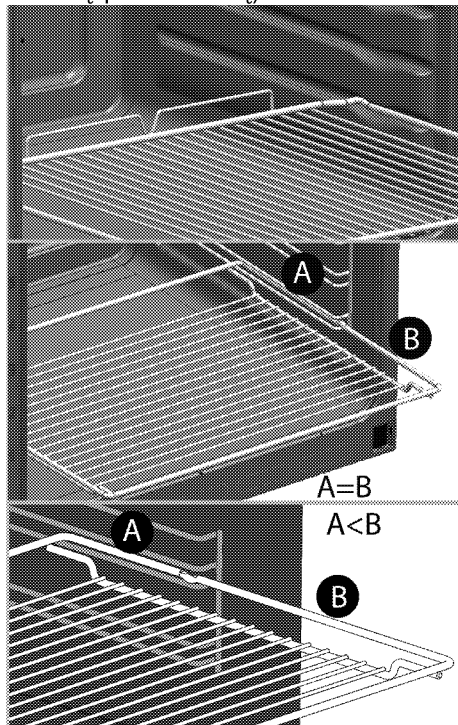
įgalioję kvalifikuoti specialistai.

- 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 amčiaus 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.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite 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:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. **NIEKADA** negesinkite gaisro vandeniu,

bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.

- **ISPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.

- **ISPĖJIMAS:** 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 įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.

- **ISPĖJIMAS:** 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. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir

neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



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 atitiktis:

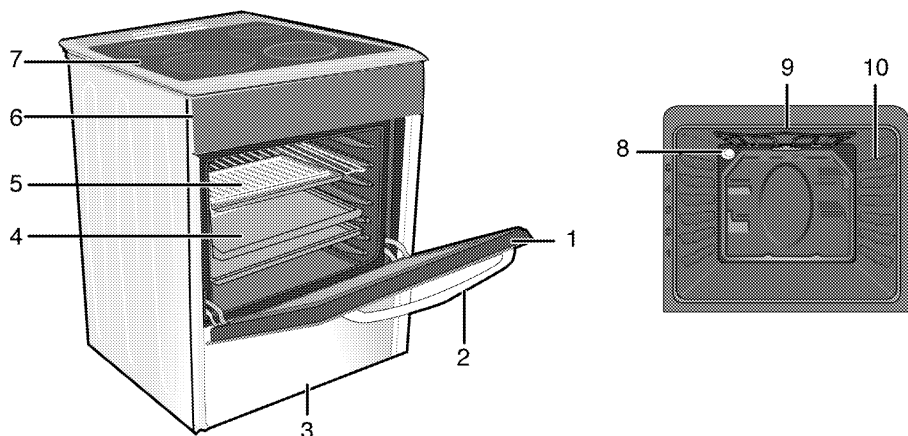
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

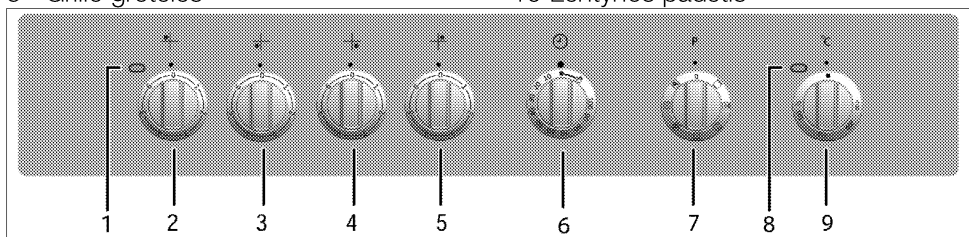
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1 Priekinės durelės | 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 | 6 Mechaninis laikmatis (Tai priklauso nuo modelio. Jūsų gaminio laikmatis gali būti 100 arba 90 minučių. Ilustracijoje kaip pavyzdžiai parodytos 100 minučių.) |
| 2 Vienos grandinės kepimo plokštė Galinis kairysis | 7 Funkcijų parinkimo rankenėlė |
| 3 Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis kairysis | 8 Termostato lemputė |
| 4 Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis dešinysis | 9 Termostato rankenėlė |
| 5 Vienos grandinės kepimo plokštė Galinis dešinysis | |

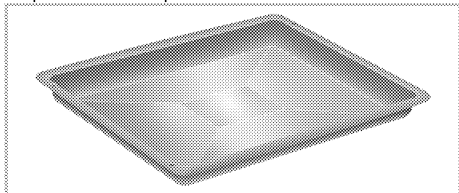
Komplekto turinys

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

1. Vartotojo vadovas

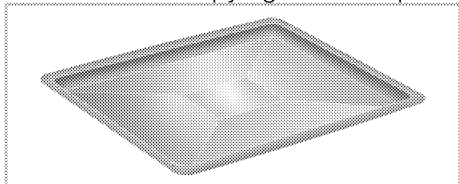
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



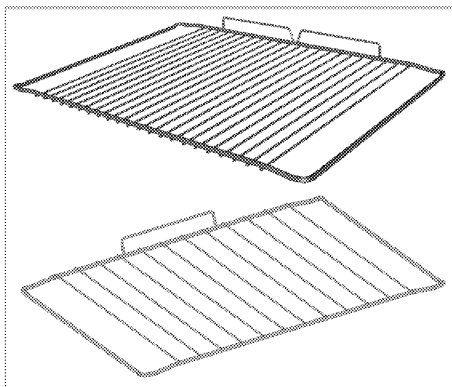
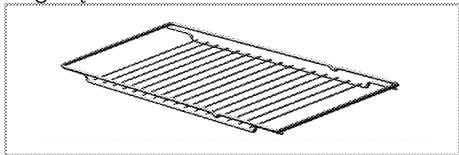
3. Skarda pyragaičiams

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



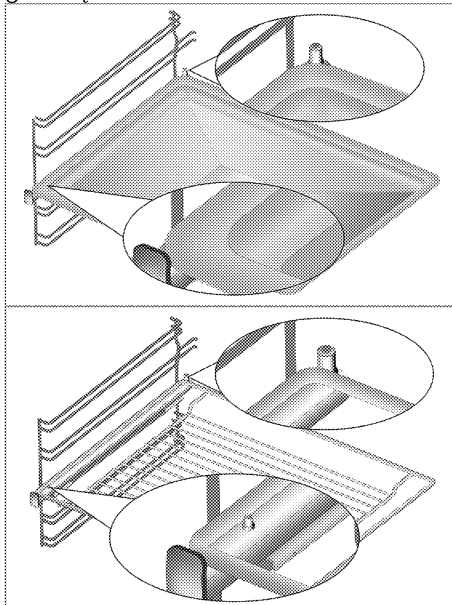
4. Grilio grotelės

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



5. Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles. Naudodami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/500 mm/600 mm
Įtampa/dažnis	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	7.8 kW
Saugiklis	25 A / 16 A x 3
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
VIRYKLĖ	
Degikliai	
Galinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Priekinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	180 mm
Energija	1700 W
Priekinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	180 mm
Energija	1700 W
ORKAITĖ/GRILIS	
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15–25 W
Grilio energijos sąnaudos	1.6 kW

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 ekonomiško 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.

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

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

i 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 eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

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

i Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminui.

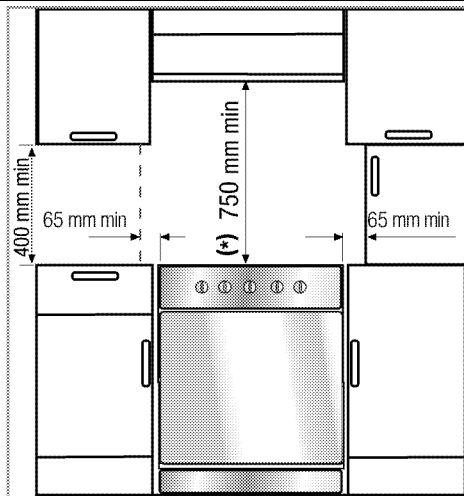
! Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

! Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

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

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



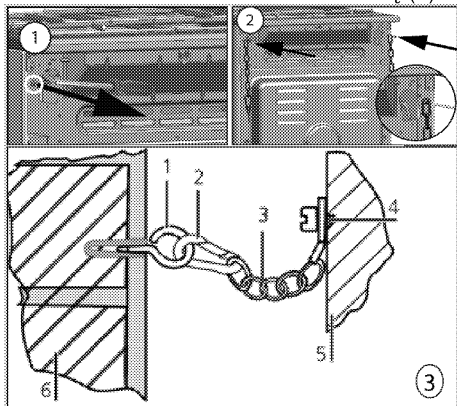
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Šį prietaisą galima 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. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
- 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 neapvirstų, 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).

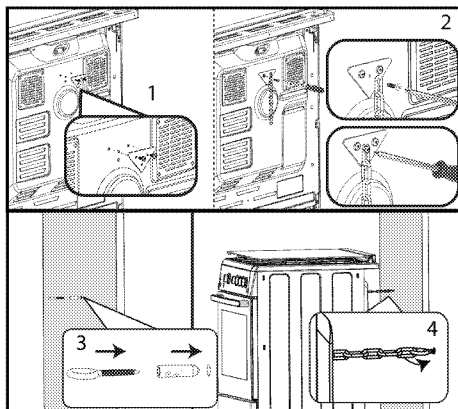


- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie viryklės galinės pusės
- 5 Viryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, 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 miniatiūrinio grandinės pertraukiklio, 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.



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.



Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkautusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelė pamatysite arba atidarę dureles arba apatiną dangtą, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio. Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



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.

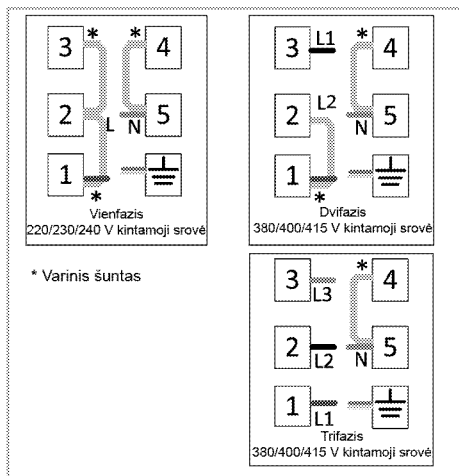
1. Maitinimo laidas su šiuo buitiniu prietaisu nepateikiamas, maitinimo laidą prie buitinio prietaiso privalo prijungti įgaliotasis asmuo, kuris parinks laidą pagal lentelę (*Techniniai duomenys, puslapis 12*), remdamasis jūsų namo elektros instaliacija, vadovaudamasis laidų jungimo schema.

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



Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

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



5. Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.

6. Nuteiskite maitinimo kabelį taip, kad jis nesiliestų prie gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.

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

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.

• Orkaitės kojelių reguliavimas

Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginutus ir subalansavus prietaiso aukštį.

Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias

apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulgyintas 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 apsukite 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 juoste priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.
- **i** Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikalioje padėtyje.
- **i** Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Naudokite tamios 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, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba

prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.

- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.
- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 % elektros energijos, naudodami likusią šilumą.
- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.

Naudojant pirmą kartą Pirmasis prietaiso valymas

- i** Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite ėsdinančių 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.



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 23.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30
minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti*
elektrinę orkaitę, puslapis 23

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 26.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15
minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį,*
puslapis 26



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

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės.

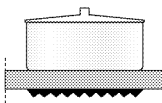
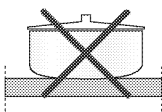
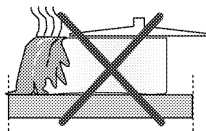
Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusauskite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvio 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 paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.

- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

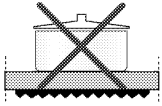
- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.
- Nenaudokite aliumininių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



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.

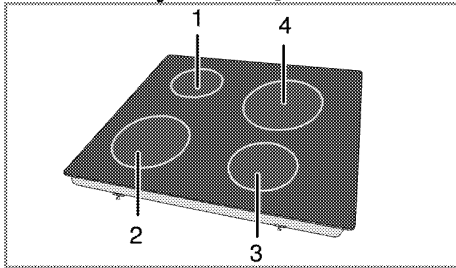
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą.



Jei puodo dugno skersmuo per mažas, prarasite dalį energijos.

Kaitlenčių naudojimas



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



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.

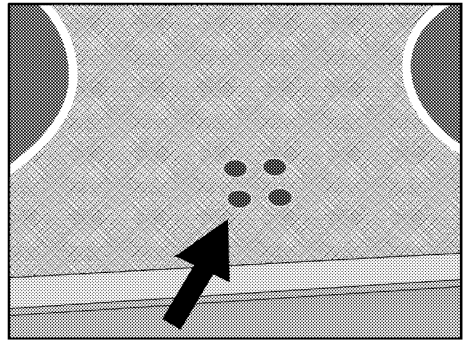
Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

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. Kaitvietės įspėjimo indikatoriaus žybsčiojimas nėra gedimas.



Priklausomai nuo naudojimo kaitlentės paviršiai gali atvėsti skirtingu greičiu. Kaitlentės paviršius gali būti šiltas net tada, kai nešviečia indikatoriai. Įsitikinkite, kad paviršius atvėso, priešingu atveju galite nusideginti ranką!



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



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuiomet 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.



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

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepinimo 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 kepinimo grilyje

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

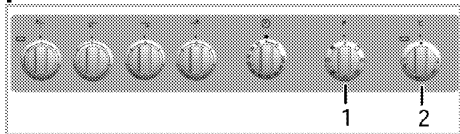
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepinimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepinimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepinimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepinimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepinimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepinimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepinimo 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 užsiliiepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 2 Termostato rankenėlė
1. Mechaninio laikmačio rankenėlę pasukite iki galo pagal laikrodžio rodyklę, tada pasukite ją atgal į norimą virimo laiką.
2. Funkcijų rankenėlę nustatykite norimą darbo režimą.
3. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą temperatūrą.
- » Orkaitę įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

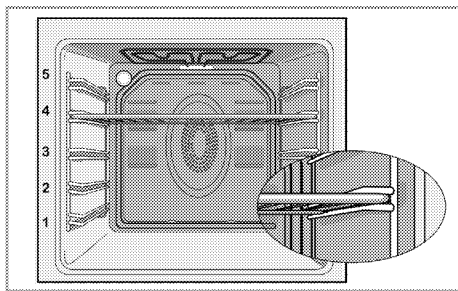
Elektrinės orkaitės išjungimas

Nustatykite orkaitės laikmatį į išjungimo padėtį

i Nustačius laikmatį tam tikram laikui, suskaičiavęs laiką, jis išsijungs automatiškai; žr. *Orkaitės laikrodžio naudojimas, puslapis 24*

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį. Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

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

Tradicinis kepinimas



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

Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Apatinis kaitinimas su ventilatoriumi



Veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventilatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventilatoriui, nei naudojant tik apatinį šildymą. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

Veikia su ventilatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventilatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.

Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas.

Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynos; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

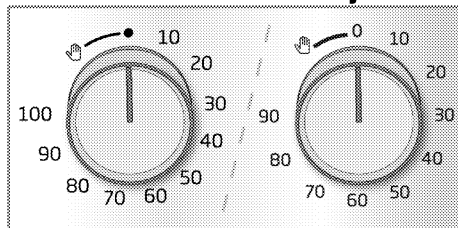
Stiprus grilis



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.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Orkaitės laikrodžio naudojimas



Kepimo pradžia

i 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 23*.
- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki kepimo pasirinkto kepimo laiko pabaigos.
4. Pasibaigus kepimo laikui, laiko nustatymo rankenėlė automatiškai pasisuks prieš laikrodžio rodyklę. Pasigirsta įspėjimo signalas, rodantis, kad laikas baigėsi, ir orkaitė išjungžiama.

i 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

i 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

i 1-ieji orkaitės bėgeliai yra apatiniai bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje*	Viena skarda		3	175	30 ... 45
Formose kepami pyragai*	Viena skarda		2	175	30 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse*	Viena skarda		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskvitas*	Viena skarda		3	180 ... 200	10 ... 20
Sausainiai*	Viena skarda		3	160 ... 170	20 ... 30
Tešlainiai*	Viena skarda		3	200	20 ... 30
Svestiniai pyragaičiai*	Viena skarda		3	190	20 ... 35
Mielinės tešla*	Viena skarda		3	190	20 ... 40
Lazanija*	Viena skarda		2	180	25 ... 45
Pica*	Viena skarda		1	200	10 ... 20
Jautienos žleigutės (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda		2	25 min. 220, tada 180 ... 190	80 ... 100
Ėriuko koja (troškiny)	Viena skarda		2	25 min. 220, tada 190	70 ... 90
Keptas viščiukas	Viena skarda		2	15 min. 250/max, tada 190	55 ... 65
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda		3	25 min. 220, tada 190	70 ... 120
Žuvis	Viena skarda		3	200	20 ... 30

Jeigu kepatė ant 2 skardų vienu metu, giliają skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o negiliają skardą - ant žemesnio lygio grotelių.

* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepatant bet kokius patiekalus.

(**)Kepimo procesams, kuriems reikalingas išankstinis pakaitinimas, pakaitinkite orkaitę proceso pradžioje, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylį ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...35 min.
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. #

su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.

- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį



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

» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

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



Dėl kepinio 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.

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.

[#] priklausomai nuo storio

*Pakeitinimas 5 minutes

**Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams.

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250/max	25...35 min.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepant maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio 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 gaminui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



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



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

Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą. Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusių likučių 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 paviršių drėgnu skudurėliu.



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

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai neturi įtakos prietaiso veikimui.

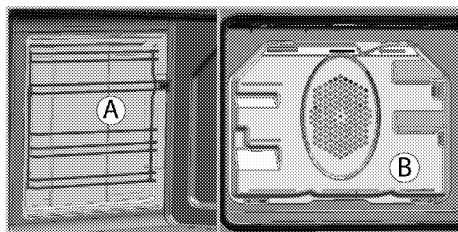
Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

Valdymo skydo valymas

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

i Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

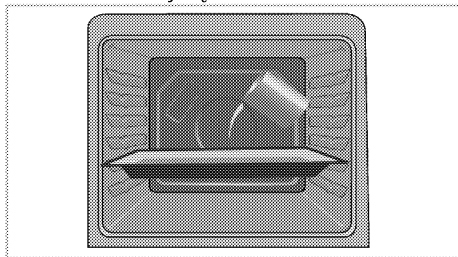
Galite sugadinti valdymo skydelį!



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 kepimo skardą 300 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



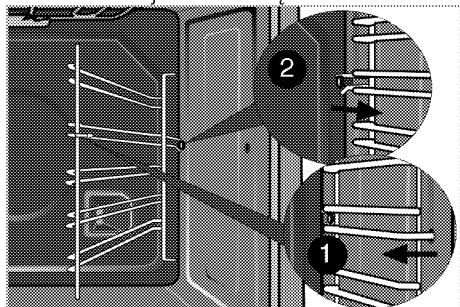
3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio,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

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. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiai užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

i 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 durelių 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. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

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

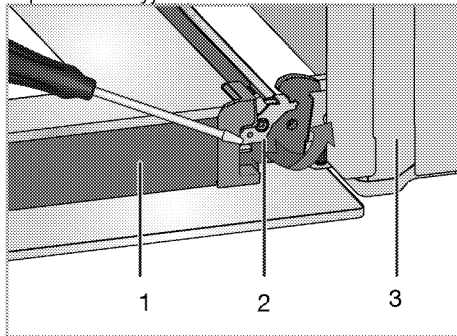
Orkaitės durelių valymas

i Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandyklių, vielinės vatos ar baliklių.

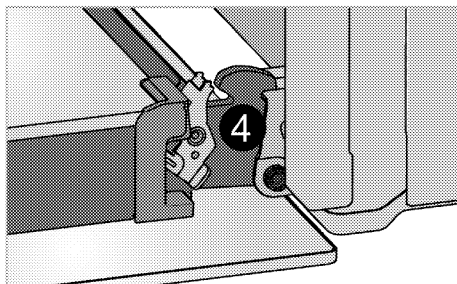
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

Orkaitės durelių išėmimas

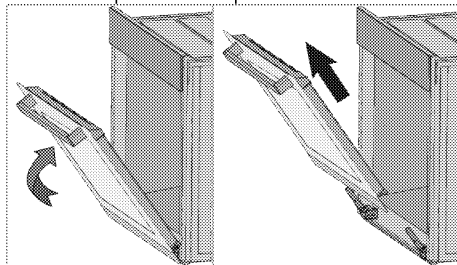
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 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.

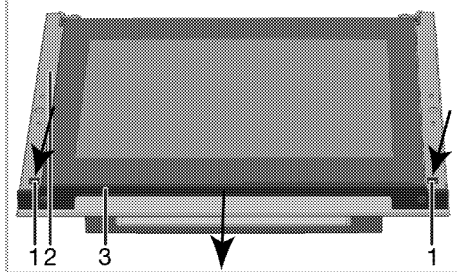
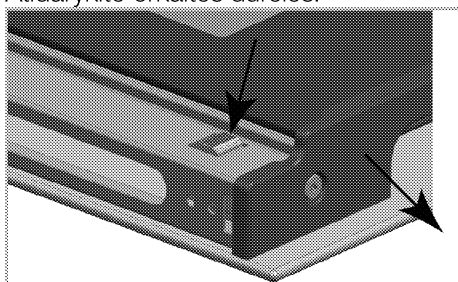
i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

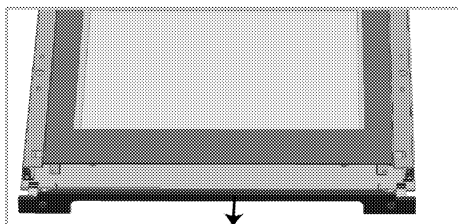
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.

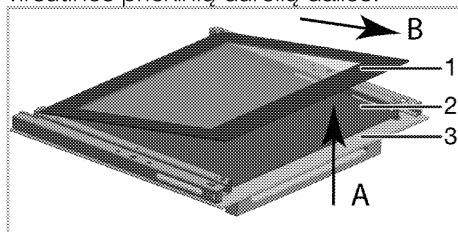


- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis



Paspauskite ašeles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau

pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.

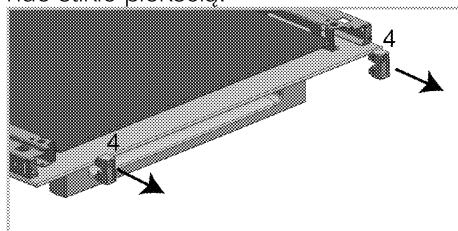


- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė*
- 3 Išorinė stiklo plokštė

* (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.

Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę: Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte juos nuo stiklo plokščių.

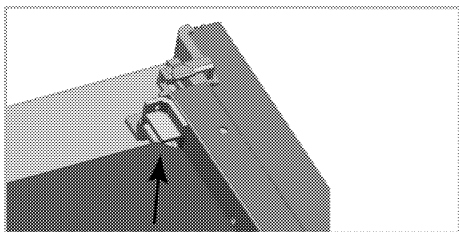


- 4 Stiklo laikiklis, jungiantis elementą*

* (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

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

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



Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.

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

Stiklą laikančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas. Galiausiai, paspauskite profilio ąseles, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.

Orkaitės lemputės keitimas

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

i Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.

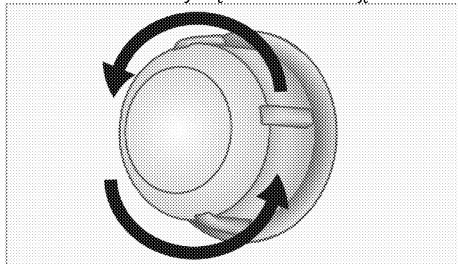
i Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

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

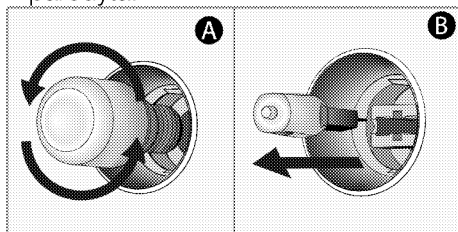
i Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

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 viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

- 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.*

Laikmatis nustoja gaminti prieš norimą laiką.

- Mechaninio laikmačio rankenėlę pasukite iki galo pagal laikrodžio rodyklę, tada pasukite ją atgal į norimą virimo laiką.



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

