

CIB6647ABM

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė**

35



Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	9
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	17
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	19
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	19
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	22
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	23
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	27
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	30
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	32
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	33

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeļi, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiēt priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērsumam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.

- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai

pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktlīgzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktlīgzdā.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un gatavošanas trauku, ja vien to nav norādījis šīs ierīces ražotājs.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brūkas, kas paredzētas konservēšanai.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarseti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsetas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns grīdas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.

- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Kopšana un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.7 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Tehniskie dati

Dimensijas

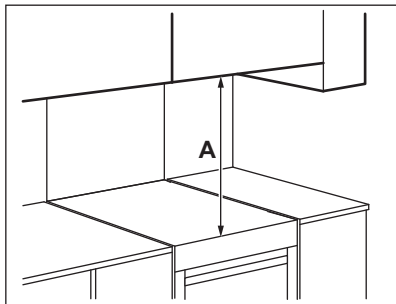
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm

Dimensijas

Dziļums 600 mm

3.2 Ierīces atrašanās vieta

Varat uzstādīt brīvi stāvošās ierīces, ja skapīši atrodas vienā vai abās pusēs, vai stūrī.

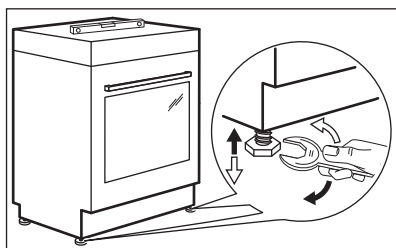


Minimālie attālumi

Izmēri mm

A 650

3.3 Ierīces līmeņošana



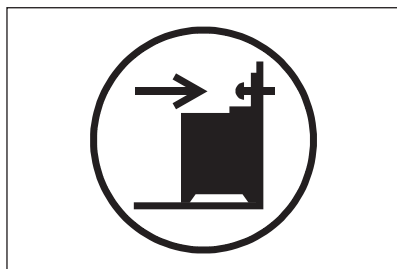
Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

3.4 Aizsardzība pret sasvēršanos

⚠ UZMANĪBU!

Uzstādiet aizsargu pret sasvēršanos, lai novērstu iekārtas krišanu nepareizas slodzes gadījumā. Aizsargs pret sasvēršanos darbojas tikai tad, ja ierīce ir novietota atbilstošā vietā.

Jūsu ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret sasvēršanos.



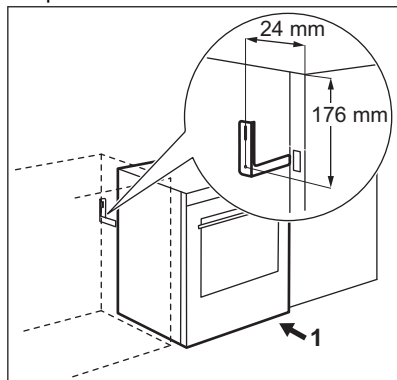
⚠ UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret sasvēršanos.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret sasvēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret sasvēršanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisā sāna apakšējā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).
3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapīšiem (1). Ja

atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



3.5 Elektroinstalācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja netiek ievēroti piesardzības pasākumi, kas norādīti Drošības sadaļās.

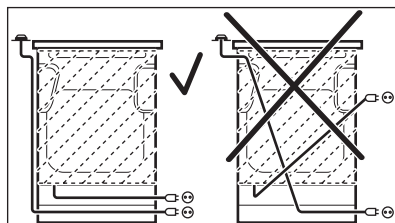
Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3 x 6,0 mm ²
3 ar neitrālu	5 x 1,5 mm ²

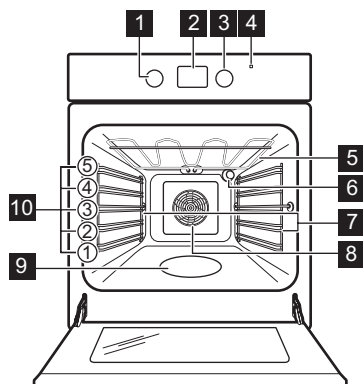
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



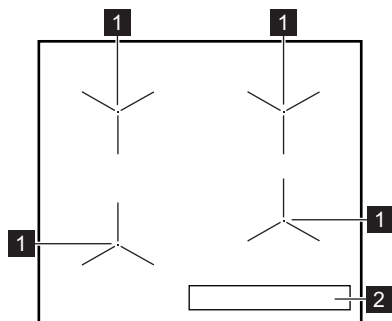
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 2 Displejs
- 3 Vadības regulators (temperatūrai)
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Ventilators
- 9 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 10 Plauktu līmeņi

4.2 Plīts virsmas kopskats



1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis

4.3 Papildpiederumi

- Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **AirFry paplāte**
Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plauktiem un paplātēm.
- **Glabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē ir zem cepeškrāsns dobuma.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.



Durvis tiek piegādātas ar lēnas aizvēršanas sistēmu. Nepielietojiet spēku, lai aizvērtu durvis.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. – Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.

4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

5.2 Sensoru lauku lietošana

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet un turiet nospiešu izvēlēto simbolu uz displeja vismaz 1 sekundi.

5.3 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Pievienojot ierīci elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo  indikators.

Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.

Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

5.4 Laika mainīšana



Diennakts laiku nav iespējams mainīt, ja darbojas kāda no funkcijām.

Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

5.5 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

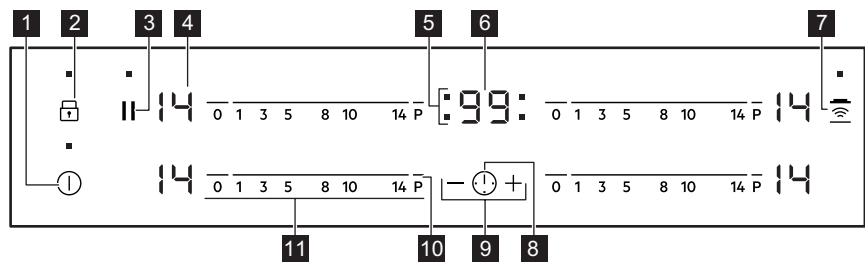
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Plīts virsmas vadības panelis



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Senso- ra lauks	Funkcija	Komentāri
1 	IESLĒGT / IZSLĒGT	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2 	Bloķēšana / Bērnu drošības sistē- ma	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3 	Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4 -	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
5 -	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6 -	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
7 	Hob²Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.

	Senso- ra lauks	Funkcija	Komentāri
8		-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
9		-	Paildzina vai saīsina laiku.
10	P	PowerBoost	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
11	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

6.2 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona darbojas.
	Pauze darbojas.
	Automātiskā uzkarsēšana darbojas.
	PowerBoost darbojas.
+ cipars	Radusies kļūda.
/ /	OptiHeat control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Bloķēšana / Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

6.3 OptiHeat control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

/ / Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

- turpināt gatavošanu,
- siltuma uzturēšana,
- atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,

- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.4 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.5 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietot plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

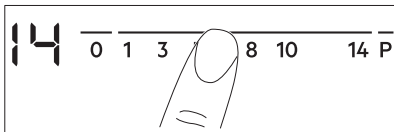
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
 , 1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundām

6.6 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



6.7 Gatavošanas zonu lietošana

Uzlieciet gatavošanas traukus uz krusta/kvadrāta, kas ir uz virsmas, uz kuras gatavojat. Pilnībā nosedziet gatavošanas zonas krustu/kvadrātu. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.



Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi.

6.8 Automātiskā uzkarsēšana

Izmantojiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie **P** (displejā iedegas ). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas .

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.9 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties **P**  iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.10 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas gatavošanas reizes ietvaros.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas zonu: atkārtoti pieskarieties  tik reizes, līdz iedegas nepieciešamās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties pie taimera vadīklai **+**, lai iestatītu laiku (00 – 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks lēnām mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

Lai redzētu atlikušo laiku: iestatiet gatavošanas zonu ar . Gatavošanas zonas indikators sāks ātri mirgot. Displejā būs redzama atlikušā laika vērtība.

Lai mainītu laiku: iestatiet gatavošanas zonu ar . Pieskarieties **+** vai **–**.

Lai deaktivizētu funkciju: iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties **–**. Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00. Gatavošanas zonas indikators izslēgsies.



Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls un sāks mirgot 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties pie .

Laika skaitīšanas taimeris

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Lai iestatītu gatavošanas zonu: atkārtoti pieskarieties  tik reizes, līdz iedegas nepieciešamās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties taimera vadīklai **–**. Iedegas **UP**. Kad gatavošanas zonas indikators sāks lēnām mirgot, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp **UP** un skaitāmo laiku (minūtēs).

Lai redzētu, cik ilgi gatavošanas zona

darbojas: iestatiet gatavošanas zonu ar . Gatavošanas zonas indikators sāks ātri mirgot. Displejā būs redzams, cik ilgi zona darbosies.

Lai atslēgtu funkciju: iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties **+** vai **–**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājums**, kad plīts virsma ir ieslēgta un gatavošanas zonas nedarbojas. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties .

Pieskarieties taimera vadīklai **+** vai **–**, lai iestatītu laiku. Kad beidzas iestatītais laiks, atskan skaņas signāls un sāks mirgot **00**.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties pie .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

6.11 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet **||**.

 Iedegas. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

2. Lai izslēgtu funkciju, nospiediet . Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

6.12 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties   Iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

6.13 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  Iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  Iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā: aktivizējiet plīts virsmu ar .  Iedegas. Piespiediet  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

6.14 OffSound control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Izslēdziet plīti. Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Piespiediet

 3 sekundes.  vai  Iedegas.

Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties 
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

6.15 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

	Automāti- skaiss ap- gaismo- jums	Vārīša- na ¹⁾	Cepša- na ²⁾
H0 režīms	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H1 režīms	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 režīms ³⁾	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3 režīms	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4 režīms	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5 režīms	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6 režīms	Ieslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tā darbības pamatā nav temperatūra.

Automātiskā režīma maiņa

- Deaktivizējiet ierīci.
- Nospiediet  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
- Piespiediet  3 sekundes, līdz iedegas  vai .
- Pāris reizes piespiediet , līdz iedegas .
- Nospiediet taimera vadīklas , lai atlasītu automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, pieskarieties , kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt

ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, pieskarieties .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

Apgaismojuma ieslēgšana

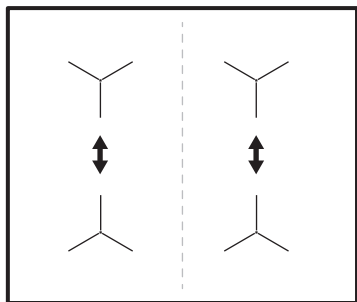
Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

6.16 Jaudas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katrai fāzei ir maksimālā elektroenerģijas slodze.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze tiek pārsniegta.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.



7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.



Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.



Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.

7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Kreisā aizmugurē	125 - 140	1400/2500
Labā aizmugurē	145 - 180	1800/2800
Labā priekšā	145 - 180	1800/2800
Kreisā priekšā	180 - 210	2300/3600

7.3 Trokšņi darbības laikā:

i
Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem (“sendviča” uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.4 Ēko Timer ECO Timer

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms laika atskaites signāla atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

7.5 Vienkāršotas gatavošanas norādes

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.

i
Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
 - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 3	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2 - 3	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
5 - 7	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
7 - 9	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
7 - 9	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
9 - 12	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siņņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuli.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
12 - 13	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
14	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens aplus, ūdens aplus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeškrāsns funkcijas

0

Izslēgts stāvoklis
Cepeškrāsns ir izslēgta.



Karsēšana ar ventilatoru

Cepšanai ne vairāk kā divās plauktu pozīcijās vienlaikus un produktu žāvēšanai. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.



Picas funkcija / AirFry



Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas. / Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā kartupeļi frī un pica.



Tradicionālā gatavošana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



SteamBake / Tīrīšana ar ūdeni

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Parez krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.

Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.



Ātrā grilēšana

Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūnināšanai.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Cepečkrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepečkrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepečkrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektroenerģijas taupīšana".

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski.



Jūs varat atkausēt ēdienu, atlasot funkciju Ventilatora kars. ar mitrumu bez temperatūras iestatīšanas.

9.2 Cepečkrāsns ieslēgšana un atslēgšana



Tas, vai jūsu ierīcei ir regulatoru simboli, indikatoru vai lampas, atkarīgs no modeļa:

- Indikators iedegas, kad cepečkrāsns saskarst.
- Lampiņa iedegas, kad cepečkrāsns darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepečkrāsns funkcijām vai temperatūru.

1. Pagrieziet cepečkrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepečkrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai atslēgtu cepečkrāsns, pagrieziet cepečkrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

9.3 Funkcijas aktivizēšana: SteamBake

Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. SteamBake.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis: SteamBake.



Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

1. Atveriet cepečkrāsns durvis.
2. Uzpildiet cepečkrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni. Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepečkrāsns ir auksts.
3. Pagrieziet funkciju regulatoru: SteamBake

4. Ar temperatūras kontroles pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
5. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

⚠ UZMANĪBU!

Neuzpildiet tīlpnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

6. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.
7. Izlejiet ūdeni no tīlpnes tvertnes.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta, pirms izliet atlikušo ūdeni no tīlpnes tvertnes.

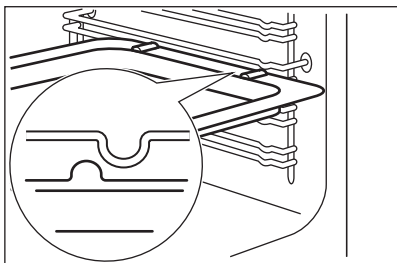
9.4 Dzesēšanas ventilators

Cepeškrāsns darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

9.5 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

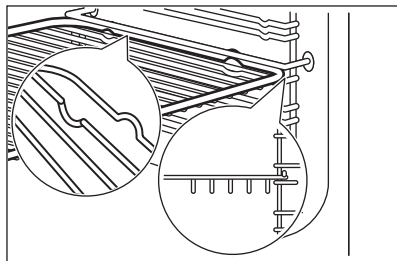
Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieņiem.



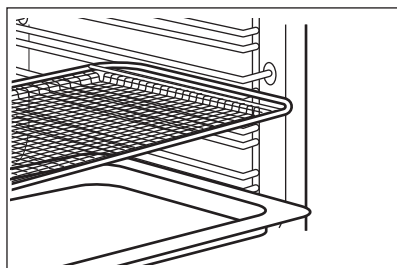
Restots plaukts

Iebīdīet restes starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



AirFry paplāte:

novietojiet AirFry paplāti trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.



i

- Visu papildpiederumu augšējā labajā un kreisajā sānā ir mazas iedobes izmantošanas drošības palielināšanas nolūkā. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos.
- Augstā mala ap plauktu ir ierīce, kas neļauj traukiem slīdēt.

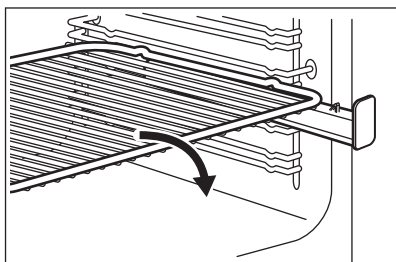
9.6 Teleskopiskās vadotnes — cepeškrāsns papildpiederumu ievietošana

i

Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.

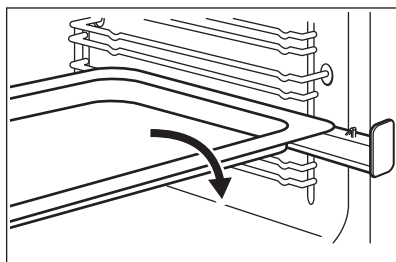
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

Restots plaukts



Uzlieciet restes uz teleskopiskajām vadotnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

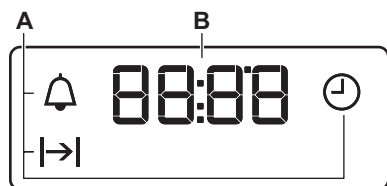
Cepamā panna:



Uzlieciet cepamo paplāti vai dziļo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

10.2 Taustiņi

Poga	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Laika iestatīšana.
⌚	PULKSTENIS	Pulksteņa funkcijas iestatīšana.
+	PLUS	Laika iestatīšana.

10.3 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
⌚	DIENNAKTS LAIKS Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un parādīšana.
→	DARBĪBAS LAIKS Cepeškrāsns darbības laika iestatīšana.
🔔	LAIKA ATGĀDINĀJUMS Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.
Displejā tiks parādīts .
4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

2. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet .
Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

i

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Maize un pica

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bulciņas	180	25 - 35	3
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	3

Kūkas cepamajā paplātē

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180	20 - 30	3
Šok. kekss ar riekstiem	180	30 - 40	3

Kūkas formā

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Suflē	200	30 - 40	3
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	3
Biskvītkūka ar pildījumu	150	25 - 35	3

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	3
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	3
Zivs fileja 300 g	180	25 - 35	3

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Gaļa maisiņā 250 g	200	25 - 35	3
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	3

Nelieli konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi	180	25 - 35	3
Mandelcepumi	160	25 - 35	3
Mufini	180	25 - 35	3
Sāļie krekeri	170	20 - 30	3
Smilšu mīklas cepumi	150	25 - 35	3
Tartaletes	170	15 - 25	3

Veģetāriešu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	180	25 - 35	3
Omlete	200	20 - 30	3
Dārzeņi uz paplātes 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Konditoreja

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180	150	10	30 - 40	2
Maizītes	200	150	5	20 - 25	2
Fokača	190	150	10	20 - 25	1
Mājas pica	230	150	10	15 - 20	2
Cepumi, plāceņi, kruasāni	160	150	10	10 - 20	2
Plūmju kūka, kanēļa bulciņas	160	150	10	70 - 80	2

Saldēta pārtika

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica	200	100	10	15	2
Kruasāns	170	50	10	25	2
Lazanja	200	200	10	35 - 45	2

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	110	100	-	30 - 40	2
Maizītes	110	100	-	20 - 25	2
Mājas pica	110	100	-	15 - 20	2
Fokača	110	100	-	20 - 30	2
Dārzeni	110	100	-	15 - 25	2
Rīsi	110	100	-	15 - 26	2
Makaroni	110	100	-	15 - 27	2
Gaļa	110	100	-	15 - 28	2

Cepeša pagatavošana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista	210	200	-	70 - 75	2
Vista, puse	210	200	-	35 - 50	2
Cūkgaļas cepetis	180	200	-	65 - 70	2
Liellopu gaļas cepetis, 1-1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Pusjēls					
2. Vidēji					
3. Labi izcepts					
Tītara cepetis	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Mazie plācenīši (20 gabali/ plāts)	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30	Paplāte	4
Mazie plācenīši (20 gabali/ plāts) ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30	Paplāte	2
Mazie plācenīši (20 gabali/ plāts) ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	Paplāte / tauku savākšanas tvertne	1 + 4
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Tradicionālā gatavošana	180	70 - 90	Režģis	1
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Karsēšana ar ventilatoru	160	70 - 90	Režģis	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes (ø 20 cm) uz režģa, izvietotas diagonāli	Picas funkcija	160	60 - 80	Režģis	2
Biskvītūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Tradicionālā gatavošana	170	30 - 40	Režģis	3
Biskvītūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	35 - 45	Režģis	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Biskvītūka bez taukiem, 1 forma (ø 26 cm), uz režģa ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	160	25 - 35	Režģis	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 35	Paplāte	3
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 30	Paplāte	1 + 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	160	20 - 35	Paplāte	3
Karstmaize ¹⁾	Ātrā grilēšana	Maks.	1 - 5	Režģis	4
Liellopa burgers	Grilēšana	Maks.	15 - 20 no vienas puses. 10 - 15 no otras puses.	Režģis / tauku savākšanas tvertne	4 + 1

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsi 10 minūtes.

12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Neuzglabāiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes

nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry cepamo paplāti).
- Netīriet nepiedegošos piederumus un AirFry cepamo paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 AirFry paplātes tīrīšana

- Novietojiet AirFry paplāti uz cepamās paplātes.
- Ielejiet karstu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli un ļaujiet mērcēties.
- Tīriet AirFry paplāti ar sūkli vai izmantojiet suku atlieku notīrīšanai.

Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

12.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

12.4 Cepeškrāsnis iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



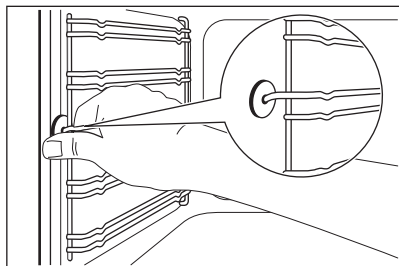
Funkcijai: SteamBake mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5 līdz 10 cepšanas cikliem.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns tīlpi ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

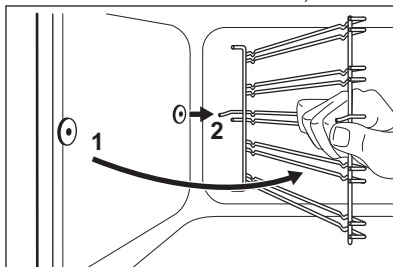
12.5 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2. Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpuses virzienā.

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka garākā stiprinājuma stieple ir priekšpusē. Abu stieplu galiem ir jābūt vēršiem uz aizmuguri. Nepareizas uzstādīšanas rezultātā var rasties emaljas bojājumi.

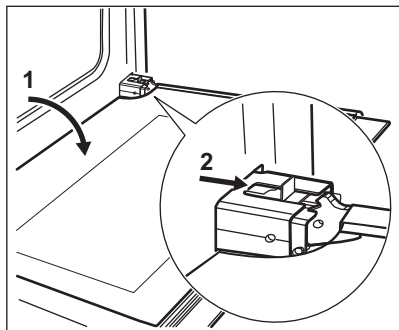
12.6 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no ierīces tauku un pārtikas atlikumus.

1. Ielejiet tīltnes gofrējumā ūdeni: 250ml.
2. Iestatiet funkciju
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

12.7 Cepeškrāsnis durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.

Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

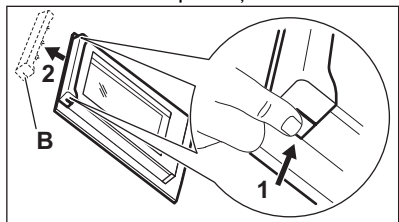
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

12.8 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

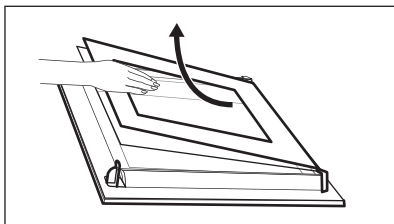


Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

1. Satveriet durvju apmali B durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.



4. Notīriet durvju stikla paneļus. Lai uzstādītu paneļus, veiciet iepriekš aprakstītos soļus pretējā secībā.

12.9 Lampas nomaiņšana



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrānsi. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrānsi no elektrotīkla.
3. Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusē aizmugurē.

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300° C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

12.10 Atvilktnē



BRĪDINĀJUMS!

Nelieciet pārtiku atvilktnē.

BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, plastmasas maisījumus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas līdzekļus, aerosolus, plastmasas priekšmetus. Izmantojot cepeškrāsns, atvilktni var sakarst. Pastāv aizdegšanās risks.

Atvilktni zem cepeškrāsns var izņemt tīrīšanai.

Atvilktnes izņemšana.

1. izvelciet atvilktni līdz atdurei;
2. Nedaudz paceliet atvilktni, lai to varētu pacelt augšup, atvilktnes vadotņu leņķī.

Lai uzstādītu atvilktni, veiciet procedūru apgrieztā kārtībā.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Uz vadības panela ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Iestāfīta augstākā karsēšanas pakāpe.	Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Gatavošanas virsma — izmantošana ikdienā".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas trauku uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan signāls.	Signāli ir izslēgti.	Ieslēdziet signālus. Skatiet sadaļu "Gatavošanas virsma — izmantošana ikdienā".
 iedegas plīts displejā.	Automātiskās izslēgšanas funkcija aktivizēta.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti.
 iedegas plīts displejā.	Ieslēgta funkciju bloķēšana vai bērnu drošības ierīce.	Skatiet sadaļu "Gatavošanas virsma — izmantošana ikdienā".
 iedegas plīts displejā.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
 iedegas plīts displejā.	Gatavošanas trauks nav pareizs.	Izmantojiet piemērotu gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu „Gatavošanas virsma — padomi un ieteikumi”.
 iedegas plīts displejā.	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet nodaļu „Gatavošanas virsma — padomi un ieteikumi”.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Aktivizējiet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārliedzinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampīņa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums.	Atiestatiet pulksteni.
Tvaiks un kondensāts nosēžas uz pārtikas un cepeškrāsns dobūmā.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm pēc gatavošanas procesa beigām.
Izmantojot funkciju SteamBake, gatavošanas rezultāti nav labi.	Jūs nepiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas SteamBake aktivizēšana".
Ūdens tvertnes nodalījumā nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu Ieteikumi un padomi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliedzinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Uzplīdiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet sadaļu "Funkcijas SteamBake aktivizēšana".

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācijas lapa gatavošanas virsmas saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	CIB6647ABM	
Virsmas veids	Virsmas, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21.0 cm
	Kreisā aizmugurē	14.0 cm
	Labā priekšā	18.0 cm
	Labā aizmugurē	18.0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	179.0 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	180.3 Wh/kg
	Labā priekšā	178.0 Wh/kg
	Labā aizmugurē	174.8 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	178.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 — mājāsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 Virsmas — Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.

- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

14.3 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem cepeškrāsnīm

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	CIB6647ABM 940003113
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,95 kWh/ciklā

Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,82 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti
Svars	53.2 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

14.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

14.5 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi

un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības

atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	35
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	38
3. ĮRENGIMAS.....	40
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	42
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	43
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	49
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	51
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	52
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	54
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	55
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	60
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	62
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	64
15. APLINKOS APSAUGA.....	66

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ar pakeisti jo laidą privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektros saugos taisyklėmis.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.

- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirtų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį kaitviečių.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais

- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Techniniai duomenys

Matmenys

Aukštis	847 - 867 mm
Plotis	596 mm

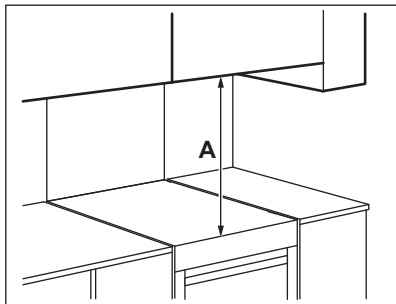
Matmenys

Gylis

600 mm

3.2 Prietaiso vieta

Prietaisą galite montuoti spintelių gale, viduryje arba kampe.



Mažiausi atstumai

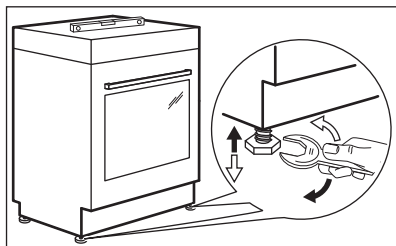
Matmenys

mm

A

650

3.3 Prietaiso išlygiavimas



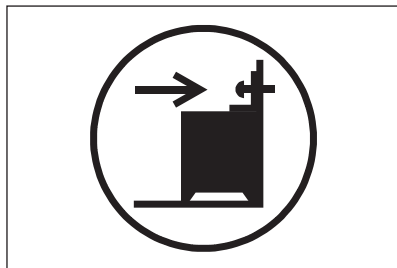
Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyinkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

3.4 Apsauga nuo pasvirimo

⚠ DĖMESIO

Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo, kad esant netolygiai apkrova, prietaisas nenuvirstų. Apsauga nuo pasvirimo veikia tik kai prietaisas yra tinkamoje vietoje.

Šis prietaisas turi paveikslėliuose pavaizduotus simbolius (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



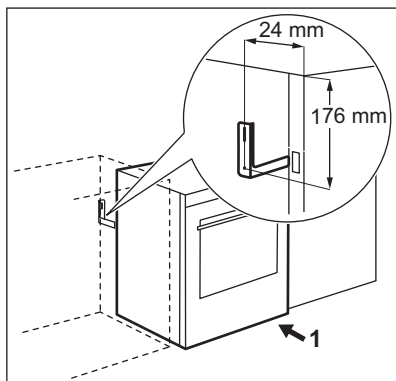
⚠ DĖMESIO

Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.
2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 176 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 24 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvalioje skylėje. Žr. paveikslėlį. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).
3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Žr. paveikslėlį. Pastatykite

prietaisą tarp tarp spintelių viduryje (1). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



3.5 Elektros instaliacija

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gamintojas už pasekmes neatsako, jei naudotojai nesilaiko Saugos skyriuose pateiktų saugos nurodymų.

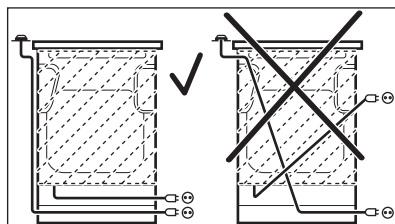
Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm ²
3 su neutralia pasirinkimi	5 x 1,5 mm ²

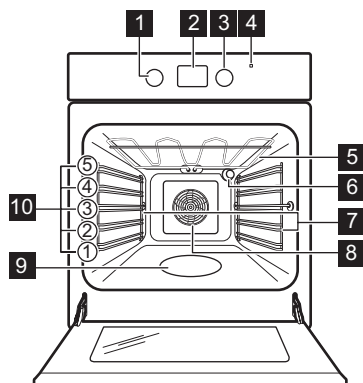
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



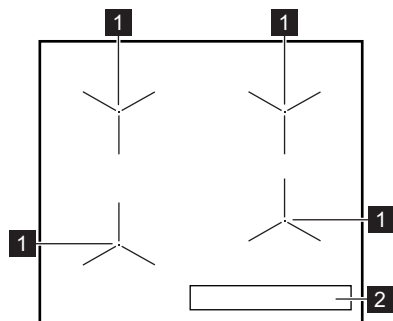
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 2 Ekranas
- 3 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Ventilatorius
- 9 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniui
- 10 Vietos lentynoje

4.2 Viryklės apžvalga



- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

4.3 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **AirFry dėklas**
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Lentynėlėms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**
Stalčius yra po orkaitę.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.



Durės tiekiamos su lėto užsidarymo sistema. Uždarydami dureles nenaudokite perteklinės jėgos.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. - Leiskite prietaisui veikti 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.

6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikroplošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir išvelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.

5.2 Jutiklių laukų naudojimas

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite ir palaikykite pasirinktą simbolį ekrane ne trumpiau kaip 1 sekundę.

5.3 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.



mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Spauskite  arba  tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

5.4 Laiko keitimas



Kol veikia nors viena funkcija, paros laiko pakeisti negalima.

Paspauskite  tiek kartų, kad paros laiko indikatorius pradėtų mirksėti.

Kaip nustatyti naują laiką skaitykite skyriuje „Laiko nustatymas“.

5.5 Įstumiamos rankenėlės

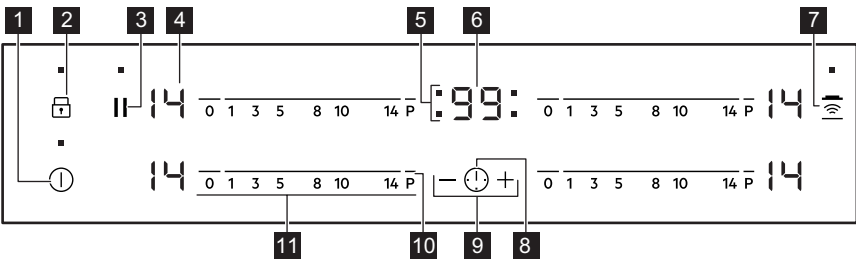
Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitlentės valdymo skydelis



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1 	ĮJUNGTĄ / IŠJUNGTĄ	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2 	Užraktas / Apsauga nuo vaikų	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3 	Pauzė	Įjungia ir išjungia funkciją.
4 -	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
5 -	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
6 -	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
7 	Hob ² Hood	Įjungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
8 	-	Kaitvietės pasirinkimas.
9 	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.

	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
10	P	PowerBoost	Ijungia ir išjungia funkciją.
11	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

6.2 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprašas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia.
	Veikia Pauzė.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia PowerBoost.
+ skaitmuo	[vyko veikimo triktis.
/ /	OptiHeat control (3 lygių karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Veikia Užraktas / Apsauga nuo vaikų.
	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

6.3 OptiHeat control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

/ / Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

– tęsti maisto gaminimą,

– šilumos palaikymas,

– likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

6.4 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.5 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,

- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atšuls, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Užsidega simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega  ir kaitlentė išsijungia.

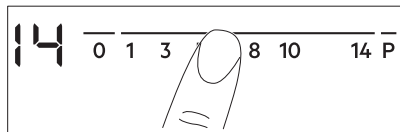
Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
 , 1 - 3	6 valandos
4 - 7	5 valandos
8 - 9	4 valandos
10 - 14	1,5 valandos

6.6 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymu juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



6.7 Kaitviečių naudojimas

Puodus dėkite ant kaitinimo paviršiaus pažymėtų kryželių ar kvadratų. Visiškai uždenkite kaitvietės srities skersmenį / kvadratą. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminio indo dugno dydžio. Vienu metu galite naudoti dvi kaitvietes ir maistą gaminti dideliame puode ar kitame gaminimo inde.



Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvius tinkamas naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

6.8 Automatinis įkaitinimas

Naudokitės šia funkcija, kad per trumpesnę laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygį, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.



Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvėsusi.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:

palieskite **P**. (Įsijungia ). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių įsijungs .

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.9 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinų kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:

palieskite **P**.  įsijungia.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.10 Laikmatis

Laikmatis

Naudodamiesi šia funkcija galite pasirinkti, kiek laiko truks vienas maisto ruošimo seansas.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės temperatūrą, o tada funkciją.

Kaitvietės įjungimas: paliesite  tiek kartų, kad įsijungtų reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio , kad nustatytumėte laiką (00–99 minutės). Kai kaitvietės indikatorius pradės lėtai mirksėti, prasidės laiko atskaita.

Norėdami patikrinti likusį laiką: Nustatykite kaitvietę naudodami . Kaitvietės indikatorius pradės greitai mirksėti. Ekrane matysite likusį laiką.

Norėdami pakeisti laiką: nustatykite kaitvietę naudodami . Palieskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją: naudodami  nustatykite kaitvietę ir palieskite . Likęs laikas bus atšauktas. Kaitvietės indikatorius išsijungs.



Pasibaigus laikui pasigirs signalas, o ekrane mirksės „00“. Kaitvietė išsijungs.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

Laikmatis

Naudodamiesi šia funkcija galite sužinoti, kiek laiko veikia kaitvietė.

Kaitvietės įjungimas: paliesite  tiek kartų, kad įsijungtų reikiamos kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio . Įsijungia . Kai kaitvietės indikatorius pradės lėtai mirksėti, prasidės laiko atskaita. Valdymo skydelyje pakaitomis matysite  ir skaičiuojamą laiką (min.).

Norėdami patikrinti, kiek laiko veikia

kaitvietė: nustatykite kaitvietę naudodami . Kaitvietės indikatorius pradės greitai mirksėti. Ekrane matysite, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: naudodami  nustatykite kaitvietę ir palieskite  arba . Kaitvietės indikatorius išsijungs.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją kaip **Laikmatis**, kai viryklė įjungta, o kaitvietės neveikia.

Kaitvietės temperatūros parinkties ekrane matysite .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite . Tada palieskite  arba , kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigsis, pasigirs signalas, o ekrane mirksės 00.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .



Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

6.11 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. Funkcijos įjungimas: paspauskite . Įsijungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

2. Jeigu funkciją norite išjungti, paspauskite . Pasimatys ankstesnio kaitinimo parinktis.

6.12 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite   užsideda 4 sekundės. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

6.13 Apsauga nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite .  įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite .  įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę, naudodami .  įsijungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentė galima naudoti. Kai išjungiame kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

6.14 OffSound control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .  arba  rodoma. Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
-  – garso signalai įjungti.

Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate; 
- Laikmatis išsijungia;
- Laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

6.15 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Viryklė automatiškai nustatys pikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Automatinis apšvietimas	Viryklės 1)	Kepimo 2)
Režimas H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
Režimas H1	Išjungta	Išjungta	Išjungta
Režimas H2 3)	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis	1-as ventilatoriaus greitis
Režimas H3	Išjungta	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis
Režimas H4	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis	1-as ventilatoriaus greitis
Režimas H5	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis	2-as ventilatoriaus greitis
Režimas H6	Išjungta	2-as ventilatoriaus greitis	3-ias ventilatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatiškai parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiškai parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventilatorių ir apšvietimą nepriklausomai nuo temperatūros.

Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite prietaisą.

2. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspaudę 3 sekundes palaikykite , iki įsijungs  arba .
4. Kelis kartus paspauskite , iki įsijungs .
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio .



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir palieskite . Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekę intensyviausią lygį ir paspaudę , parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Norėdami vėl įjungti ventiliatoriaus I greitį, palieskite .



Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

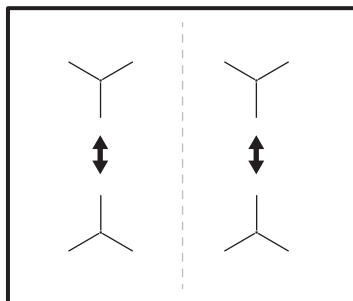
Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Pasirinkite automatinį režimą nuo H1 iki H6.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

6.16 Galios valdymas funkcija

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekviena fazė turi maksimalią elektros apkrovą.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršijama.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtoms prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.



Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.



Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.

Indo matmenys

Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.

Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriama energijos.

7.2 Mažiausias prikaistuvio skersmuo

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Kairysis galinis	125 - 140	1400/2500
Dešinysis galinis	145 - 180	1800/2800

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Dešinysis priekinis	145 - 180	1800/2800
Kairysis priekinis	180 - 210	2300/3600

7.3 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
 - švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
 - dūzgimą: naudojate didelę galią;
- Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:**
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
 - šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatoriaus.
 - ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.4 Ūko Timer ECO laikmatis

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš laikmačio signalą. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

7.5 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
 - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal po-reikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 3	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2 - 3	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
3 - 5	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus pa-tiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjęs procesui pamaišykite.
5 - 7	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
7 - 9	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
7 - 9	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9 - 12	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įda-ru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Prireikus apverskite.
12 - 13	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nuga-rinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo

procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.



ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.

- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Orkaitės funkcijos

0 Padėtis „Išjungta“ Orkaitė išjungta.

 **Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą**
Skirta maistą vienu metu kepti daugiausia dviejose lentynose arba džiovinti maisto produktus. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

 **Picos programa / AirFry**
Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios. /
 Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Gruzdintos bulvytės, pica ir pan.

 **Apatinis + viršutinis kaitinimas**
Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

 **SteamBake / Valymas vandeniu**
Skirta maisto ruošimo metu padidinti drėgmę. Išgauti tinkamą spalvą ir traškia plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie Valymas vandeniu.

 **Spartus kepimas ant grotelių**
Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

 **Turbo grilis**
Skirta didesniams mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Ruošti ir skrudinti apkepą.

Drėgnas konvekcinis kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą „Ecodesign“ reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1. Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Gaminant maistą orkaitės durlės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvekcinis kepimas. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia.



Maistą galite atšildyti pasirinkę Drėgnas konvekcinis kepimas funkciją; tokiu atveju temperatūros nustatyti nereikia.

9.2 Orkaitės įjungimas ir išjungimas



Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra rankenėlių simboliai, indikatoriai ar lemputės.

- Orkaitė įkaitus užsidega indikatorius.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitės funkcijai pasirinkti.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų rankenėles ir temperatūrą į išjungimo padėtį.

9.3 Funkcijos įjungimas: SteamBake

Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją SteamBake.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją: SteamBake.



Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.
Didžiausia įdubos talpa – 250 ml.
Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.
3. Pasukite funkcijų rankenėlę: SteamBake .
4. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai nustatyti.
5. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



DĖMESIO

Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

6. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.
7. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

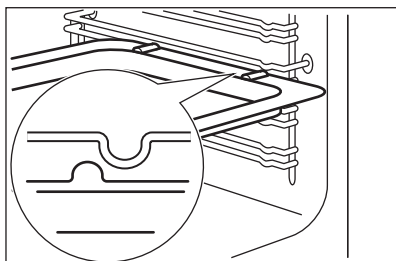
9.4 Ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus orkaitę ventilatorius veikia toliau, kad orkaitė atvėstų.

9.5 Orkaitės priedų įdėjimas

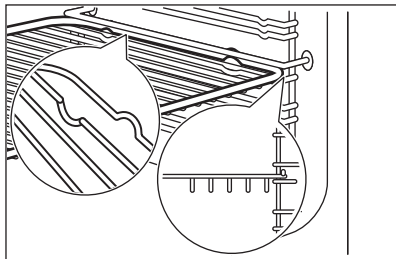
Gilus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių.



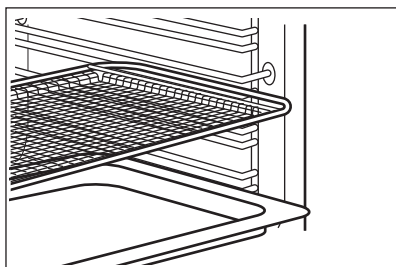
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite lentyną tarp jos atramų.



AirFry kepimo padėklo:

Įdėkite AirFry padėklą trečioje lentynos padėtyje. Įstumkite kepimo padėklą pirmoje padėtyje.





- Kiekvieno priedo viršuje, kairėje ir dešinėje pusėje, yra nedideli saugumą didinantys įlinkiai. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.
- Aukšta briauna lentynų pakraščiuose apsaugo prikaistuvius nuo slydimo.

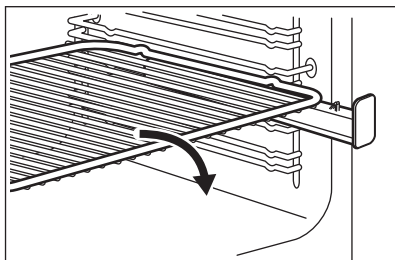
9.6 Teleskopiniai bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimui



Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

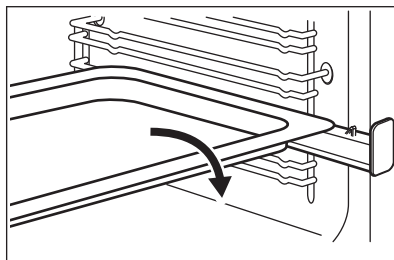
Dėl teleskopinių bėgelių grotelės ar skardą lengva įdėti ir ištraukti.

Grotelės:



Grotelės ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

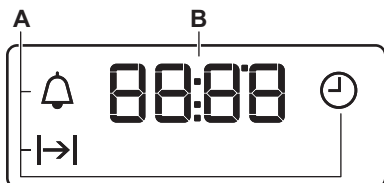
Gili skarda:



Ant teleskopinių bėgelių uždėkite kepimo skardą.

10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Ekranas



A. Laikrodžio funkcijos

B. Laikmatis

10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
—	MINUSAS	Laikui nustatyti.

Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
	PLIUSAS	Laikui nustatyti.

10.3 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	PAROS LAIKAS Paros laikui nustatyti, patikrinti arba pakeisti.
	TRUKMĖ Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
	LAIKMATIS Nustatyti atskaitos laiką. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė išjungta.

10.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekrane rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .

2. Spauskite  arba , kad nustatytumėte reikiamą laiką.

Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

11. ORKAITĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Entelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

11.1 Drėgnas konvekcinis kepinimas

Duona ir pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Bandelės	180	25–35	3
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	3

Pyragaičiai kepinimo skardoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	3
Šokoladinis pyragas	180	30–40	3

Pyragaičiai formoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Suflė	200	30–40	3
Biskvitinis pagrindas	180	20–30	3
Viktorijos pyragaičiai	150	25–35	3

Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	3
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	3
Žuvies filė, 300 g	180	25–35	3

Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Mėsa maišelyje, 250 g	200	25–35	3
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	3

Maži kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Sausainiai	180	25–35	3
Migdolų sausainiai	160	25–35	3
Keksiukai	180	25–35	3
Pikantiško skonio krekeriai	170	20–30	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Trapios tešlos sausainiai	150	25–35	3
Tarteletės	170	15–25	3

Vegetariški patiekalai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	180	25–35	3
Omletas	200	20–30	3
Daržovės skardoje, 700 g	180	25–35	3

11.2 SteamBake

Kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Balta duona	180	150	10	30 - 40	2
Nesaldžios bandelės	200	150	5	20 - 25	2
Fokačija	190	150	10	20 - 25	1
Naminė pica	230	150	10	15 - 20	2
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji rageliai	160	150	10	10 - 20	2
Slyvų pyragas, bandelės su cinamonu	160	150	10	70 - 80	2

Šaldytas maistas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Pica	200	100	10	15	2
Prancūziškieji rageliai	170	50	10	25	2
Lazanija	200	200	10	35 - 45	2

Maisto pašildymas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta duona	110	100	-	30 - 40	2
Nesaldžios bandelės	110	100	-	20 - 25	2
Naminė pica	110	100	-	15 - 20	2
Fokačija	110	100	-	20 - 30	2
Daržovės	110	100	-	15 - 25	2
Ryžiai	110	100	-	15 - 26	2
Makaronai	110	100	-	15 - 27	2
Mėsa	110	100	-	15 - 28	2

Skrudinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas	210	200	-	70 - 75	2
Viščiukas, pusė	210	200	-	35 - 50	2
Kiaulienos kepsnys	180	200	-	65 - 70	2
Jautienos kepsnys, 1–1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Lengvai iškeptas					
2. Vidutinis					
3. Gerai iškeptas					
Kepta kalakutiena	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30	Kepimo skarda	4
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje) ¹⁾	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	150	20 - 30	Kepimo skarda	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 pyragaičių kepimo skardoje) ¹⁾	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	150	25 - 35	Padėklas / skarda varvantiems riebalams surinkti	1 + 4
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm Ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70 - 90	Grotelės	1
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm Ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	160	70 - 90	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos (20 cm Ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Picos programa	160	60 - 80	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 kepimo forma (26 cm Ø) ant grotelių	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	30 - 40	Grotelės	3
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 kepimo forma (26 cm Ø) ant grotelių	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	150	35 - 45	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų (26 cm skersmens), 1 kepimo forma ant grotelių ¹⁾	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	160	25 - 35	Grotelės	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	140	20 - 35	Kepimo skarda	3
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	140	20 - 30	Kepimo skarda	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20 - 35	Kepimo skarda	3
Skrebutis ¹⁾	Spartus kepimas ant grotelių	Maks.	1 - 5	Grotelės	4
Mėsainis su jautiena	Grilis	Maks.	15–20 viena pusė. 10–15 antra pusė.	Grotelės / skarda varvantiems riebalams surinkti	4 + 1

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpinę aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima (išskyrus kepimo skardą AirFry).
- Priedų su nepridegančia danga ir AirFry kepimo skardos nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

12.2 AirFry skardos valymas

1. Uždėkite AirFry skardą ant kepimo skardos.
2. Įpilkite karšto vandens su plovikliu ir pamirkykite.
3. Valykite AirFry skardą kempine arba šepetėliu pašalinkite likučius.

Taip pat galima plauti indaplovėje.

12.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nausausinkite minkštu audiniu.

Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

12.4 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.



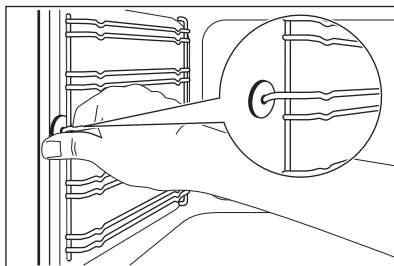
Naudojant funkciją SteamBake rekomenduojame šį valymo procesą atlikti bent kas 5–10 maisto ruošimo ciklų.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

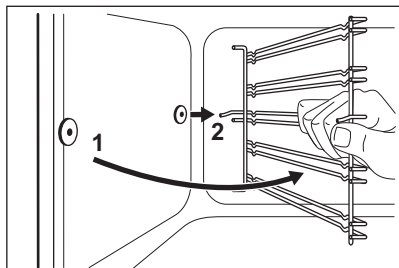
12.5 Lentynos atramų išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.



DĖMESIO

Užtikrinkite, kad ilgesnė tvirtinimo vieta būtų priekyje. Dviejų vielių galai turi būti nukreipti į galą. Netinkamai įdėjus gali būti pažeistas emalis.

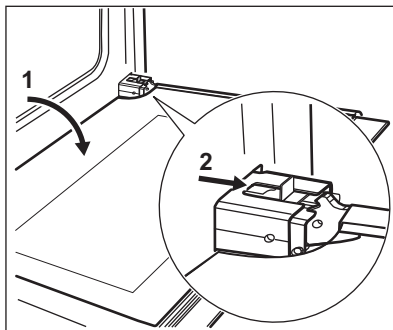
12.6 Kaip naudoti: Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 250ml.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui veikti 30 min.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

12.7 Orkaitės durelių išėmimas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.
3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles.
Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

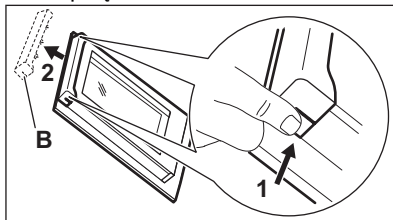
Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

12.8 Durelių stiklų išėmimas ir valymas



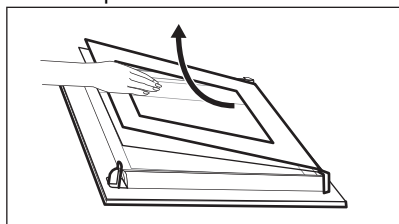
Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

1. Laikydami durelių apdailą B už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



2. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

- Laikydami durelių stiklo plokštes už viršutinių jų kraštų, ištraukite jas po vieną iš kreiptuvo.



- Nuvalykite durelių stiklo plokštes. Norėdami įdėti plokštes, tuos pačius veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

12.9 Lempuotės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį. Lempuotė gali būti karšta.

- Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.
- Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
- Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lempuotė



Stiklinis lempuotės gaubtelis yra orkaitės gale.

- Sukite stiklinį lempuotės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
- Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
- Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia orkaitės lempuote. Naudokite to paties tipo orkaitės lempuotę.
- Uždėkite stiklinį gaubtelį.

12.10 Stalčius

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite maisto į stalčių.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Stalčiuje nelaikykite degių daiktų, pvz., skystųjų ar aerosolinių valymo priemonių, plastikinių maišelių ir kitų daiktų, kuriuos gali paveikti karštis, orkaitės pirštinių, instrukcijų ir pan. Naudojantis orkaite stalčius ir jo vidus įkaista. Atsargiai, gaisro pavojus!

Po orkaitės esantį stalčių galima išimti ir išvalyti.

Stalčiaus išėmimas:

- Ištraukite stalčių, kol jis sustos.
- Šiek tiek pakelkite stalčių, kad jį būtų galima iškelti iš stalčiaus kreiptuvų. Norėdami atgal įdėti stalčių, atlikite tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Viryklės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
Viryklės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Ant valdymo skydelio yra ištekęsio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgijotąjį aptarnavimo centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Nustatytas didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Veikia galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Viryklė. Kasdienis naudojimas“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus sudėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant jutiklinius mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsiniai signalai yra išjungti.	Įjunkite garsinius signalus. Žr. skyrių „Viryklė. Kasdienis naudojimas“.
 įsijungs viryklės valdymo skydelyje.	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.
 įsijungs viryklės valdymo skydelyje.	Veikia apsaugos nuo vaikų funkcija.	Žr. skyrių „Viryklė. Kasdienis naudojimas“.
 įsijungs viryklės valdymo skydelyje.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
 įsijungs viryklės valdymo skydelyje.	Naudojate netinkamą prikaistuvį.	Pasirinkite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Viryklė. Patarimai“.
 įsijungs viryklės valdymo skydelyje.	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. skyrių „Viryklė. Patarimai“.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė neįkaista.	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
Nepavyksta tinkamai pasinaudoti SteamBake funkcija.	Nepripylėte į įdubą vandens.	Žr. skyrių „SteamBake funkcijos įjungimas“.
Vanduo įduboje neužverda.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Orkaitė – naudingi patarimai“.
Iš įdubos išteka vanduo.	Įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste arba kempine. Į įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. skyrių „SteamBake funkcijos įjungimas“.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	
Prekės numeris (PNC)	
Serijos numeris (S.N.)	

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl gartraukių

Modelio identifikatorius	CIB6647ABM	
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis	21.0 cm
	Kairysis galinis	14.0 cm
	Dešinysis priekinis	18.0 cm
	Dešinysis galinis	18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis	179.0 Wh/kg
	Kairysis galinis	180.3 Wh/kg
	Dešinysis priekinis	178.0 Wh/kg
	Dešinysis galinis	174.8 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	178.0 Wh/kg	

14.2 Viryklė – Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.

- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išširpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

14.3 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis orkaitėms skirtų ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	CIB6647ABM 940003113
Energijos efektyvumo rodyklė	95,3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,95 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,82 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	73 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	53.2 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.4 Orkaitė – energijos taupymas

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą.

Drėgnas konvekcinis kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

14.5 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



