



CIB56491BM
CIB56491BW

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė**



Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	2
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	5
3. MONTAVIMAS.....	7
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	10
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	10
6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	11
7. VIRYKLĖ - NAUDINGI PATARIMAI.....	15
8. VIRYKLĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	16
9. ORKAITĖ – KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	17
10. ORKAITĖ – LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	18
11. ORKAITĖ – PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	19
12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI.....	20
13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	25
14. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	27
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	29
16. APLINKOS APSAUGA.....	31

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 jungto 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 indukcinų 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 prikaistuvų 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 durių 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.
- 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, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

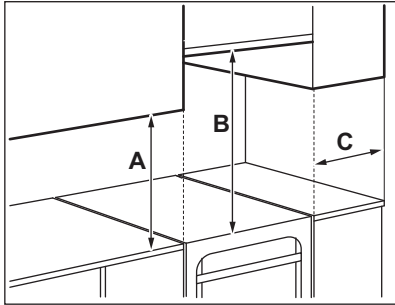
3.1 Prietaiso vieta



Viryklės nemontuokite šalia plautuvės ar spintelės su plautuve. Drėgmė / vanduo gali patekti prie šoninio spintelės skydelio ir pažeisti jo dažus.

Prietaisą galite montuoti spintelių gale, viduryje arba kampe.

Mažiausi montavimo atstumai nurodyti lentelėje.



Mažiausi atstumai

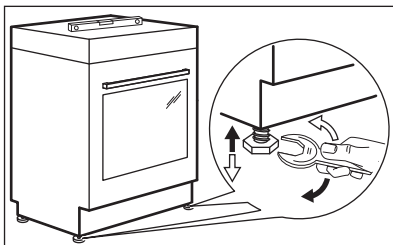
Matmenys	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50–60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmenys	mm
Aukštis	858
Plotis	500
Gylis	600

3.3 Prietaiso išlygiavimas



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

3.4 Apsauga nuo apvirtimo

Prieš tvirtindami apsaugą nuo apvirtimo, paruoškite prietaisui tinkamą vietą.

⚠ DĖMESIO

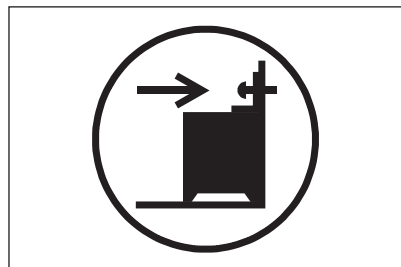
Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiame aukštyje.



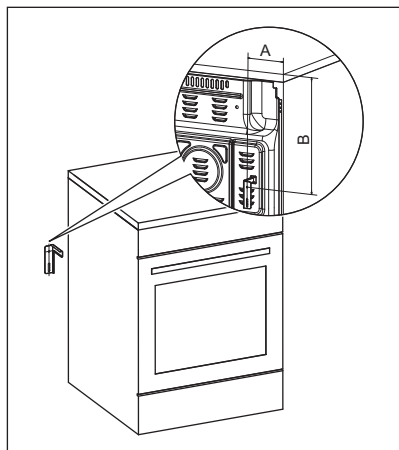
Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

Turite sumontuoti apsaugą nuo apvirtimo. Jei apsaugos nesumontuosite, prietaisas gali apvirti.

Jūsų prietaisas gali turėti paveikslėlyje parodytą simbolį, primenantį apie apsaugą nuo apvirtimo (jei taikytina).



1. Apsaugą nuo apvirtimo sumontuokite B – 357 mm žemiau prietaiso viršaus ir A– 67 mm nuo prietaiso šono, laikiklyje esančioje angijoje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamą sutvirtinimą, pvz., sieną.



2. Angą rasite kairėje prietaiso pusėje, nugarėlėje. Pakelkite prietaiso priekį ir pastatykite tarpe tarp spintelių viduryje. Jei tarpas tarp spintelių didesnis, nei prietaiso plotis, pakoreguokite šoninį atstumą iki prietaiso centro.



Jei pakeitėte prietaiso matmenis, atitinkamai turite pakoreguoti apsaugos nuo apvirtimo padėtį.



DĖMESIO

Jei tarpas tarp spintelių didesnis, nei prietaiso plotis, pakoreguokite šoninį atstumą iki prietaiso centro.

3.5 Elektros instaliacija



ĮSPĖJIMAS!

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

Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko. Prijungimo gnybtas yra už galinio skydelio.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš jungdami maitinimo laidą prie kontaktų, išmatuokite įtampą tarp dviejų buitinio tinklo fazių. Patikrinkite prietaiso nugarėlėje esančią etiketę, kurioje nurodyti elektros prijungimo parametrai. Vadovaudamiesi tokia tvarka išvengsite montavimo klaidų ir galimų prietaiso elektros elementų pažeidimų.

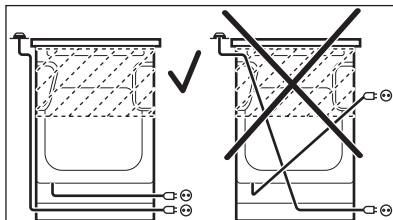
Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 10,0 mm ²
3 su neutrale	5 x 1,5 mm ²



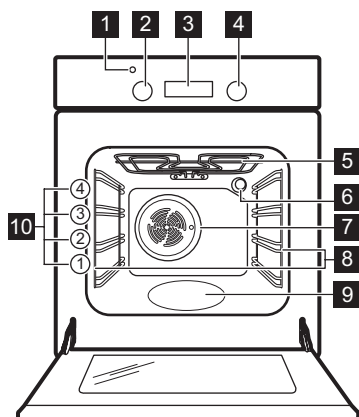
ĮSPĖJIMAS!

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



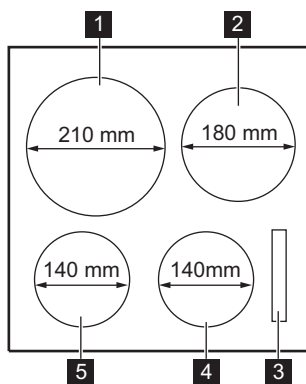
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 2 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 3 Elektroninis valdymo pultas
- 4 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Įduba vandeniui
- 10 Vietos lentynoje

4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė 2300 W su PowerBoost 3350 W
- 2 Indukcinė kaitvietė 1800 W su PowerBoost 2800 W
- 3 Ekranas
- 4 Indukcinė kaitvietė 1400 W su PowerBoost 2500 W
- 5 Indukcinė kaitvietė 1400 W su PowerBoost 2500 W

5. PRIEŠ NAUDOJANT 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.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią orkaitės temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia šios funkcijos temperatūra yra 210 °C. 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 mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinės padėtis.

5.2 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.

5.3 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“.

5.4 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

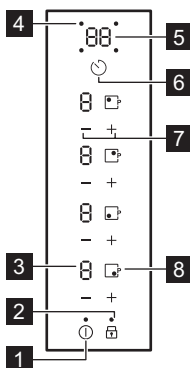
6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS



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 	Ijungta / Išjungta	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2 	Užraktas / Apsauga nuo vaikų	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3 -	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
4 -	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
5 -	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
6 	-	Kaitvietės pasirinkimas.
7 + / -	-	Kaitinimo lygiui arba laikui nustatyti.
8 	PowerBoost	Ijungia funkciją.

6.2 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprašas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia. Taškas reiškia kaitinimo lygio pakeitimą puse diapazono.
	Veikia PowerBoost.
	Įvyko veikimo triktis.
	OptiHeat control (3 lygių karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Veikia Užraktas / Apsauga nuo vaikų.
	Prikaistuvius 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 indiktorius,

- 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 atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistus.

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 - 2	6 valandos
3 - 4	5 valandos
5	4 valandos
6 - 9	1,5 valandos

6.6 Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite  ir .

6.7 Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitviete:

palieskite  ( užsidega). Iš karto palieskite  (įsijungia ). Iš karto palieskite , kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .

6.8 PowerBoost

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

Norėdami įjungti šią funkciją kaitviete:

palieskite .  užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  arba .

6.9 Laikmatis

-  **Laikmatis**

Šią funkciją galite naudoti vienos maisto gaminimo sesijos trukmei nustatyti.

Pirmiausiai pasirinkite kaitvietės temperatūrą, o tada funkciją.

Funkcijos įjungimas arba laiko keitimas:

palieskite . Ekrane įsijungs laikmačio

skaičiai **00** ir indikatoriai **+** ir **—**. taps raudonas, o – baltas.



Jei laikmačio neįjungsite, po 3 sekundžių visi susiję indikatoriai išsijungs.

Palieskite **+** arba **—** laikui nustatyti (00–99 min). Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai įsijungs. Indikatoriai , **+** ir **—** išsijungs. išliks raudonas.

Pasibaigus laiko atskaitai, suveiks garso signalas ir mirksės **00**. Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Funkcijai išjungti: palieskite . Įsijungs indikatoriai **+** ir **—**. Naudokite **—** arba **+**, kad valdymo skydelyje nustatytumėte **00**. Taip pat galite pasirinkti **0** kaitinimo lygį. Pasigirs garso signalas, o laikmatis išsijungs.

6.10 Užraktas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite . užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjunginama ir ši funkcija.

6.11 Apsauga nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio

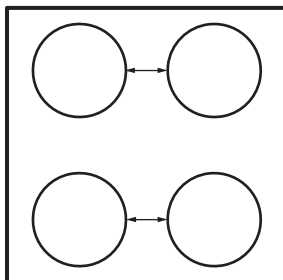
nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

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.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiame kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

6.12 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, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



7. VIRYKLĖ - NAUDINGI 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, daugi sluoksnis 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 tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas 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. Tinkamus indų matmenis žr. „Kaitviečių specifikacija“.

Uždėkite gaminimo indą ant pasirinktos kaitvietės vidurio.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį, nurodytą skyriuje „Prikaistuvio skersmuo“.

7.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Mažiausias gami- nimo indo skers- muo (mm)
Kairioji galinė	180
Dešinioji galinė	150
Dešinioji priekinė	125
Kairioji priekinė	125

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 ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.4 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.
1–2.	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2.	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2.–3.	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.
3.–4.	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4.–5.	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.
4.–5.	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
5.–7	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.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nuga-rinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

8. VIRYKLĖ – 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 Viryklės valymas

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

- **Pašalinkite, kai viryklė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, riebalų ar vandens dėmės, žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusausinkite 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 įjungimas ir išjungimas

1. Pasukite valdymo rankenėlę, norėdami pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.



Funkcijoms be kaitinimo temperatūros rinktis nereikia.

3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

9.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

9.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jeigu išjungsite prietaisą, funkcijų ir temperatūros rankenėles pasukite į išjungimo padėtį. Kitu atveju aušinimo ventilatorius neišsijungs ir veiks toliau.

9.4 Orkaitės funkcijos

0

Padėtis „Išjungta“
Orkaitė išjungta.



Orkaitės lemputė
Įjungti lemputę.



SteamBake
Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.



Apatinis kaitinimas
Pyragams traškiu pagrindu kepti.



Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu
Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kuriame rasite daugiau informacijos apie: Valymas vandeniu.



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



Turbo grilis
Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Skirta ruošti ir skrudinti apkepą.



Konvekcinis ruošimas
Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keiliose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.



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.

Ruošiant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija veiktų nenutrūkstamai, o orkaitė – didžiausiu efektyvumu.

Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytosios. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“.

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingieji patarimai“, Drėgnas konvekcinis kepimas.



AirFry/

Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą



Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Gruzdintoms bulvytėms, picai ir pan.

Skirta maistą vienu metu kepti daugiausia dviejose lentynose arba džiovinti maisto produktus. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Atitirpinimas

Užšaldytam maistui atitirpinti. Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

9.5 Funkcijos įjungimas: SteamBake

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



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. Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml. Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.
3. Nustatykite funkciją: SteamBake
4. Pasukite temperatūros reguliatorių, kad pasirinktumėte temperatūrą.
5. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



DĖMESIO

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

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

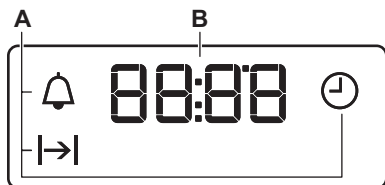


ĮSPĖJIMAS!

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

10. ORKAITĖ – LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Ekranas



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
—	MINUSAS	Laikui nustatyti.
🕒	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	PLIUSAS	Laikui nustatyti.

10.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
🕒 PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti ar patikrinti.
⌚ TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
🔔 LAIKMATIS	Laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. LAIKMATĮ galite nustatyti bet kada, net kai orkaitė yra 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.

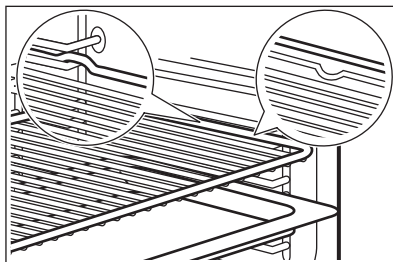
11. ORKAITĖ – PRIEDŲ NAUDOJIMAS

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Priedų naudojimas

Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prie-tais pateiktus priedus. Papildo-mų priedų galite užsisakyti atski-rai. Jei norite daugiau informaci-jos, susisiekite su vietiniu tiekėju.



Mažos įdubos padidina saugumą ir suteikia apsaugą nuo pokrypio. Jie taip pat apsaugo nuo apvartimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / skardą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Jei jūsų skarda yra nuolydis, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jei naudojate skardą su skylėmis, padėkite skardą / kepimo indą po juo, kad surinktumėte lašančius skysčius.

12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodytos programų temperatūros ir laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

12.1 SteamBake



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsusi.

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: SteamBake“.

Kepiniai

Maistas	Įpilkite van-dens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Balta duona ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Naudokite kepimo skar-dą.
Duonos bande-lės ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Naudokite kepimo skar-dą.
Namų tipo pi-ca ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Naudokite kepimo skar-dą.
Fokačija ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Naudokite kepimo skar-dą.

Maistas	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Sausainiai, papolėliai, prancūziškieji rageliai ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Naudokite kepimo skardą.
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu ¹⁾	100	180	20	2	Naudokite pyrago formą.

¹⁾ Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 5 minutes.

Šaldytų gaminių kepimas

Maistas	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Šaldyta pica ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Naudokite groteles.
Šaldyti prancūziškieji rageliai ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Naudokite kepimo skardą.

¹⁾ Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

Maisto pašildymas

Maistas	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Balta duona	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Duonos bandelės	100	110	10 - 20	2	Naudokite kepimo skardą.
Namų tipo pica	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Fokačija	100	110	10 - 20	2	Naudokite kepimo skardą.
Daržovės	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Ryžiai	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Makaronai	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Mėsa	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.

Skrudinimas

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Kiaulienos kepsnys	200	180	65 - 80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys	200	200	50 - 60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas	200	210	60 - 80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Kepta kalakutiena	200	200	70 - 90	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.

12.2 Drėgnas konvekcinis kepimas

Maistas	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Duona ir pica				
Bandelės	190	25 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Nesaldžios bandelės	200	40 - 45	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Užšaldyta pica, 350 g	190	25 - 35	2	vielinė lentynėlė
Pyragaičiai kepimo skardoje				
Biskvitinis vyniotinis	180	20 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Šokoladiniai sausainėliai	180	35 - 45	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Pyragaičiai formoje				
Suflių	210	35 - 45	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	25 - 35	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	35 - 45	2	pyrago skarda ant grotelių
Žuvis				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas

Maistas	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Žuvies filė, 300 g	180	30 - 40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Mėsa				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35 - 45	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Mėsos iešmeliai, 500 g	200	30 - 40	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Maži kepiniai				
Sausainiai	170	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	40 - 50	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Keksiukai	180	30 - 40	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Trapios tešlos sausainiai	140	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Tarteletės	170	20 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Vegetariška				
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20 - 30	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas
Omletas	200	30 - 40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25 - 35	2	kepimo skarda arba gilus kepimo indas

12.3 AirFry

Kepiniai

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	~350 g	180 - 220	15 - 30	2
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	~400 g	180 - 220	15 - 35	2
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži	~300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pica, šaldyta	~340 g	180 - 220	20 - 35	2

Bulvių gaminiai

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	~650 g	180 - 220	20 - 30	2
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	~600 g	180 - 220	20 - 30	2
Keptos bulvytės, šaldytos	~650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketai	~450 g	180 - 220	15 - 30	2

Šviežios daržovės

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Cukinių griežinėliai, švieži. 1)	~500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

Kita

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Eskalopai, šaldyti	~300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetės tešloje, šaldytos	~200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmarų žiedai, šaldyti	~250 g	180 - 220	15 - 25	2
Vištienos kepsneliai, šaldyti	~300 g	180 - 220	15 - 25	2
Žuvies piršteliai, šaldyti	~500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min)
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	kepimo padėklas	3	20 - 30
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Konvekcinis ruošimas	150	kepimo padėklas	3	20 - 30
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	160	kepimo padėklas	1 + 3	30 - 40
Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190	vielinė lentynėlė	1	65 - 75
Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai)	Konvekcinis ruošimas	180	vielinė lentynėlė	2	70 - 80
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	vielinė lentynėlė	2	20 - 30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis ruošimas	160	vielinė lentynėlė	2	25 - 35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	170	vielinė lentynėlė	1 + 3	30 - 40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	kepimo padėklas	3	15 - 30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Konvekcinis ruošimas	140	kepimo padėklas	3	20 - 30

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min)
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	140	kepimo padėklas	1 + 3	15 - 30
Skrebutis	Spartus kepimas ant grotelių	250	vielinė lentynėlė	3	5 - 10
Jautienos mėsainis ¹⁾	Turbo grilis	250	grotelės arba gilus kepimo indas	3	15–20 pirmoji pusė; 10–15 antroji pusė

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitę valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šilto vandens ir švelnaus plovimo skysčio tirpale.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite specialiai tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite kiekvieną kartą pasinaudoję orkaitę. Dėl susikaupusių riebalų arba kitų maisto likučių gali kilti gaisras. Pavojus ypač didelis, jei naudojate grilio padėklą.

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste sudrėkinta šilto vandens ir valymo priemonės tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima (išskyrus AirFry padėklą).

Išsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitės valikliu.

Priedams su nepridegančia danga ir „AirFry“ padėklui valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Apatinės įdubos valymas

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



Valymo ciklą rekomenduojame atlikti kas 5–10 funkcijos ciklų: SteamBake.

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

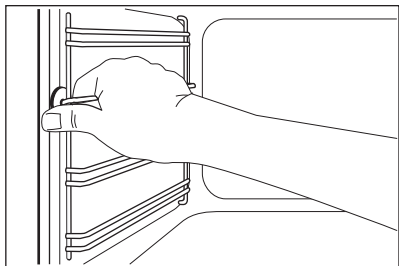
13.5 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

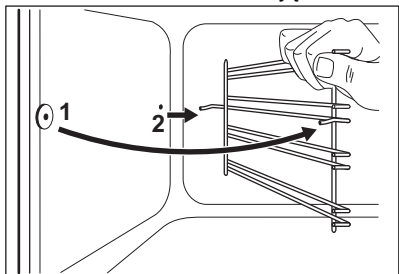
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

13.6 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.

13.7 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

Vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.

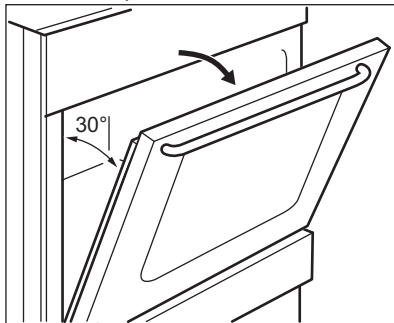
ĮSPĖJIMAS!

Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.

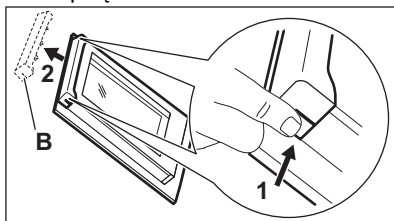
ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

1. Atidarykite dureles, kol jos bus nustatytos maždaug 30° kampu. Šiek tiek praviros durelės pačios neužsidaro.



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



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

4. Laikykite durelių stiklo plokščių viršutinį kraštą ir traukite jas vieną po kitos.

5. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskinkite stiklo plokštę.

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštes. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.

DĖMESIO

Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

13.8 Stalčius

Stalčius yra po orkaite.

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:

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

13.9 Lemputės keitimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį. Lemputė gali būti karšta.

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

Apšvietimo lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

14. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 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.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Perdegę saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio 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.
Kaitlentė ilgai neįkaitina prikaistuvio.	Netinkamas prikaistuvio skersmuo arba tipas.	Naudokite indukinei kaitlentei skirtus prikaistus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės
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.
Išsijungia  .	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.
Išsijungia  .	Veikia apsaugos nuo vaikų funkcija.	Žr. skyrių „Viryklė - kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Naudojate netinkamą prikaistuvį.	Pasirinkite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Viryklė - naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Trumpam atjunkite viryklę nuo elektros tinklo. Išjunkite elektros sistemos saugiklį. Tada vėl jį įjunkite. Jei ekrane vėl matysite  , kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Išsijungia  .	Kaitlenteje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvis. Veikia kaitviečių automatinio išjungimo ir apsaugos nuo perkaitimo funkcija.	Ijunkite kaitlentę. Nuimkite įkaitusį prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema kilo dėl prikaistuvio, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti įjungtas. Palaukite, kol prikaistuvis atvės. Patikrinkite, ar prikaistuvis tinka naudoti ant viryklės. Žr. skyrių „Viryklė - naudingi patarimai“.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Neveikia lemputė.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
Maistą paruošti užtrunka per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jei reikia, pakeiskite temperatūrą. Vadovaukitės naudojimo vadovo nurodymais.
Ekrane matysite klaidos kodą, kurio šioje lentelėje nėra.	Tai elektros sistemos gedimas.	Elektros sistemos saugikliu arba apsauginiu jungikliu išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. Jei valdymo skydelyje ir vėl matysite klaidos kodą, susisiekite su klientų aptarnavimo skyriumi.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. Ekrane rodoma „400“ ir girdimas garso signalas.	Orkaitė netinkamai prijungta prie elektros tinklo lizdo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija SteamBake.	Jūs neįjungėte funkcijos SteamBake.	Žr. skyrių „Funkcijos įjungimas: SteamBake„.
	Nepripylėte į įdubą vandens.	Žr. skyrių „Funkcijos įjungimas: SteamBake„.
Vanduo įduboje neužverda.	Per žema temperatūra.	Nustatykite mažiausiai 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Orkaitė. Naudingi patarimai“.
Iš įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitinkinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste arba kempine. Į įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

14.2 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.)	

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacija apie gaminį atitinka ES ekologinio projektavimo reglamento nuostatas dėl gartraukių

Modelio identifikatorius	CIB56491BM CIB56491BW
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė
Kaitviečių skaičius	4
Kaitinimo technologija	Indukcija
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis galinis 21.0 cm Dešinioji galinė 18.0 cm Dešinysis priekinis 14.0 cm Kairysis priekinis 14.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis galinis 175.0 Wh/kg Dešinioji galinė 170.0 Wh/kg Dešinysis priekinis 184.0 Wh/kg Kairysis priekinis 184.6 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	178.4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis: Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

15.2 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 išstipinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

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

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	CIB56491BM 943005699 CIB56491BW 943005700
Energijos efektyvumo rodyklė	94,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,84 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,75 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	58 l

Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė	
Masė	CIB56491BM	46.0 kg
	CIB56491BW	46.0 kg

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

15.4 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 taupysite 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. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis prietaiso naudojimas“ ir „Prietaiso funkcijos“.

15.5 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

16. 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

