



Īmontuojama orkaitē

Vartotojo vadovas

lebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



BBCM13400DX-BBCM17400B

LT / LV

385.4500.05/R.AC/8.08.2023/7-6

7757787671-7768282941

Gerb. kliente,

Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!

Beko dėkojame, kad pasirinkote produktą. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Norėdami tai padaryti, prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją ir laikykite ją kaip nuorodą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Laikykitės instrukcijų, atsižvelgdami į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus.

Atkreipkite dėmesį į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

PRANEŠIMAS Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



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

1 Saugaus naudojimo instrukcijos 4

Naudojimo paskirtis.....	4
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga.....	4
Elektros sauga.....	5
Transportavimo sauga.....	6
Montavimo sauga.....	7
Naudojimo sauga.....	7
Įspėjimai dėl temperatūros.....	8
Priedų naudojimas.....	8
Gaminimo sauga.....	8
Priežiūros ir valymo sauga.....	9

2 Aplinkosaugos instrukcijos 10

Atliekų reguliavimas.....	10
WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis.....	10
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	10
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS	10

3 Jūsų gaminys 11

Įvadas į prietaisą.....	11
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas.....	11
Orkaitės valdymas.....	11
Orkaitės veikimo funkcijos.....	13
Gaminio priedai.....	14
Gaminio priedų naudojimas.....	15
Techniniai duomenys.....	16

4 Pirmasis naudojimas 18

Nustatymas pirmą kartą.....	18
Pirmasis valymas.....	18

5 Kaip naudoti orkaitę 20

Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą.....	20
Orkaitės valdymo bloko veikimas.....	20
Nuostatos.....	25

**6 Bendroji informacija apie maisto
gaminimą 29**

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje	29
Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas.....	29
Mėsa, žuvis ir paukštiena.....	31
Grilis.....	32
Bandomieji maisto produktai.....	32

**7 Techninis aptarnavimas ir
prižiūra 34**

Bendroji valymo informacija.....	34
Priedų valymas.....	35
Valdymo skydo valymas.....	35
Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas.....	35
Paprastas valymas garais.....	35
Orkaitės durelių valymas.....	36
Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas.....	38
Orkaitės lempos valymas.....	38

8 Trikčių šalinimas 40

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
- Jei gaminyje yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
- Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
- ⚠ Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
- ⚠ Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
- ⚠ Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- ⚠ Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.

⚠ Naudojimo paskirtis

- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, rankšluosčių ar drabužių kabinimui ant rankenos džiovimui.

⚠ Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai

- nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
 - Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
 - Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
 - Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
 - Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
 - Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
 - Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrius.
 - (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laido kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.



Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Gaminio kištukas arba elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje (kur jos nepaveiks orkaitės liepsna). Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.

- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Orkaitei veikiant, jos galinis paviršius taip pat įkaista. Maitinimo laidai neturi liesti galinio paviršiaus, nes gali būti pažeistos jungtys.
- Neužkimškite elektros kabelių į orkaitės dureles ir nekiškite jų ant karštų paviršių. Lydydami kabelį galite sukelti orkaitės trumpąjį jungimą ir užsidegti.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius. (Jei jūsų gaminyje yra kištukas)
- Nejunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekėti iš prekystalio).
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite už laido, visada laikykite už kištuko.
- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą, kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.

- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite kitų daiktų ant gaminio ir neneškite jo vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliuokų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai pritvirtinkite gaminį juosta, kad nepažeistumėte nuimamų arba judančių gaminio ir gaminio dalių.
- Patikrinkite bendrą gaminio išvaizdą, ar gabenant jis nebuvo pažeistas.

Montavimo sauga

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminys pažeistas, nedėkite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių durų.

Naudojimo sauga

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gaminimo vietoje.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės medžiagų.

- Gaminio durelių vyriai juda ir priveržiami atidarant ir uždarant dureles. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

Įspėjimai dėl

temperatūros

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- Kadangi garai gali būti iškvėpti, laikykitės atokiau atidarydami orkaitės dureles. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Naudojimo metu produktas gali būti karštas. Nelieskite įkaitusių skyrių, orkaitės vidaus dalių, kaitinimo elementų ir pan.
- Dėdami maistą į karštą orkaitę, išimdami maistą ir pan., visada mūvėkite karščiui atsparias orkaitės pirštines.

Priedų naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Priedų naudojimas“.
- Priedai gali sugadinti durelių stiklą, kai uždaromos produkto durelės. Priedus visada stumkite į kepimo zonos galą.

Gaminimo sauga

- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.
- Maisto atliekos, alyva ir t. t. maisto gaminimo vietoje gali užsidegti. Prieš gamindami pašalinkite tokį šiurkštų purvą.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Nelaikykite maisto orkaitėje ilgiau nei valandą prieš ir po maisto gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Dėl

padidėjusio slėgio stiklainis gali sprogti.

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę. Kad išvengtumėte pavojaus paliesti orkaitės kaitinimo elementus, pašalinkite visus tepalams nelaidaus popieriaus gabalėlius, kabančius ant priedo ar talpyklos. Niekada nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus orkaitėje, kurios temperatūra aukštesnė už maksimalią naudojimo temperatūrą, nurodytą ant naudojamo riebalams atsparaus popieriaus. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį

maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Priežiūros ir valymo sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių orkaitės priekinių durų stiklui / (jei yra) orkaitės viršutinių durų stiklui valyti. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgnas ir nešvarus paviršius gali sukelti problemų naudojant funkcijas.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

Atliekų reguliavimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



Šis gaminytis atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminytis paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

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

Lietotas ierčes atbilstoša iznčināšana palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

RoHS direktyvos atitiktis:

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

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminytis pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiukite, atsižvelgdami į atliekų

perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

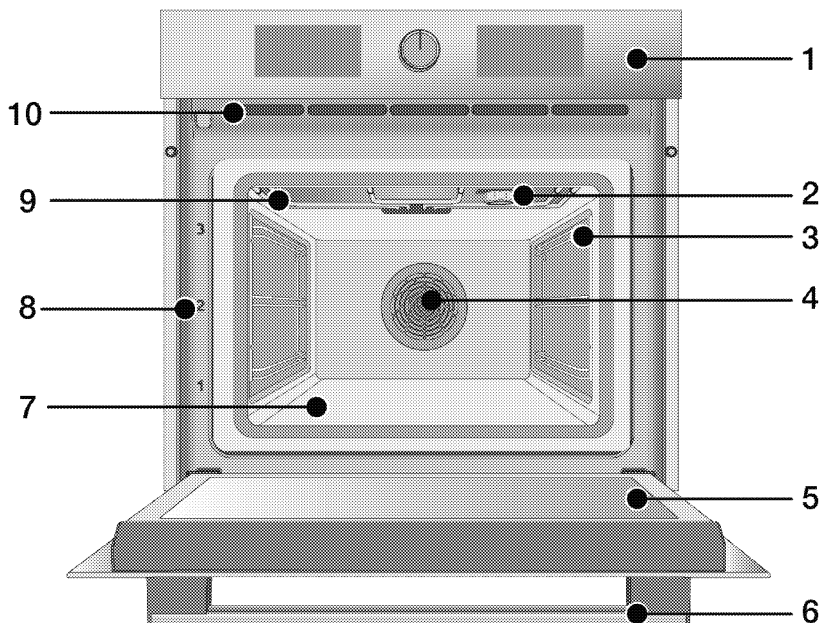
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminytis specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminytis:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Norėdami gaminytis gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminytis pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Gamindami gaminytis dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai atliekate „ECO gaminytis su ventiliatoriumi“ veikimo funkciją. Jei durelės neatidarytos, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją „ECO gaminytis su ventiliatoriumi“ veikimo funkcijoje, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant vielinės lentynos padėję dvi kepimo talpyklas. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.

3 Jūsų gaminys

Įvadas į prietaisą



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Lemputė*
- 3 Vielos lentynos**
- 4 Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės)
- 5 Durelės
- 6 Rankenėlė
- 7 Apatinis šildytuvas (apatinė plieno plokštė)
- 8 Lentynos padėtis
- 9 Viršutinis šildytuvas
- 10 Ventiliacijos anga

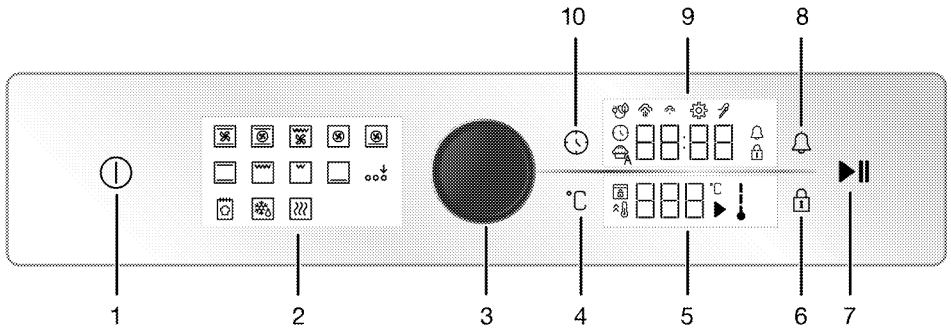
* Tai priklauso nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba jos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

** Tai priklauso nuo modelio. Jūsų gaminys gali būti be vielinių lentynų. Paveikslėlyje kaip pavyzdžiai parodytos vielos lentynos.

Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite produkto valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo produkto tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

Orkaitės valdymas



- 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 2 Funkcijų rodymas
- 3 Orkaitės valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros nustatymo mygtukas
- 5 Temperatūros ekranas
- 6 Mygtukų užraktas
- 7 Gaminimo paleidimo / sustabdymo mygtukas
- 8 Įspėjimo signalų mygtukas
- 9 Laiko/valandų ekranas
- 10 Laiko ir nuostatų mygtukas

Jei orkaitė valdoma rankenėlėmis, jos gali būti įleistos į skydelį ir kai kuriuose modeliuose norint jas naudoti būtina spustelėti. Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Sureguliuavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

Orkaitės valdymo rankenėlė

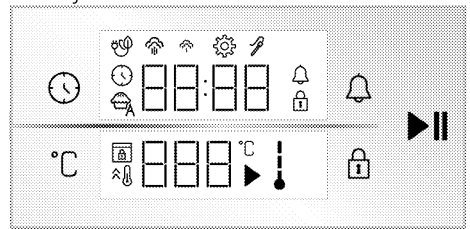
Naudodami orkaitės valdymo rankenėlę, galite valdyti laiko/valandų rodyimo ir temperatūros rodyimo parametrus. Galite naršyti tarp šių parametrų pasukę orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę, galite suaktyvinti ir patvirtinti parametrus paspausdami.

Temperatūros indikatorius

orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš vidinės temperatūros simbolio ekrane. Simbolis rodomas ekrane, kai pradedamas gaminimas, o vidinei temperatūrai pasiekus nustatytą temperatūrą įsižiebia visos vidinės temperatūros simbolio klasės.

Funkcijų rodymas

Funkcijos ekrane yra jūsų orkaitės veikimo funkcijos. Kiekviena funkcija suaktyvinama liečiant ją. Visos ekrane esančios funkcijos yra schemiškos; jų gali nebūti jūsų produkte. Jūsų produkto veikimo funkcijos paaiškinamos skyriuje „Orkaitės veikimo funkcijos“.



Ekranai

Klavišai:




- : Laiko ir nuostatų mygtukas
- : Temperatūros nustatymo mygtukas
- : Mygtukų užraktas
- : Įspėjimo signalų mygtukas
- : Gaminimo paleidimo / sustabdymo mygtukas


Laiko/valandų ekranas :

- : Kepimo laikas/Dienos laiko simbolis
- : Įspėjimo signalo simbolis
- : Nuostatų simbolis
- : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- : „Eco“ ventiliatoriaus kepimo simbolis
- : Žemo lygio garų simbolis*
- : Aukšto lygio garų simbolis*
- : Mėsos termometro simbolis (*)*
- : Automatinio kepimo simbolis*

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Temperatūros ekranas:

 : Kepimo simbolis
 : Temperatūros simbolis
 : Orkaitės vidaus temperatūros simbolis








 : Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis






 : Durelių užrakto simbolis (*)

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos darbinės funkcijos, kurias galite naudoti orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

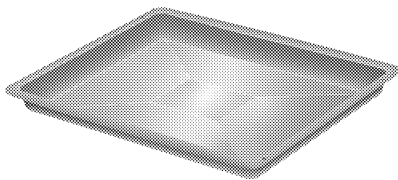
Funkcijos simbolis	Funkcijų aprašymas	Temperatūros ribos (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešyla. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atšildomas iki kambario temperatūros, virtas maistas atvėsinaamas. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.
	Tradicinis kepinimas	40 - 280	Maistas kaitinamas iš viršaus ir apačios tuo pačiu metu. Tinka kepinimo formų pyragaičiams ir troškiniams arba pyragaičiams ir pyragaičiams. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
	Apat. šildymas	40 - 220	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Jis tinka maisto produktams, kurių dugną reikia paruduoti.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40 - 280	Viršutinio ir apatinio šildytuvų šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
	Vent. šildymas	40 - 280	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka maisto gaminiui ant kelių padėklų skirtinguose lentynų lygiuose.
	ECO gaminimas su ventiliatoriumi	160 - 220	Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją, o ne „Vent. šildymas“ 160-220 °C temperatūroje, tačiau gamavimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Šios funkcijos naudojimas aprašytas skyriuje „Orkaitės valdymo bloko valdymas“.
	Picos kepinimo funkcija	40 - 280	Apatinio šildytuvo ir ventiliatoriaus šildymo darbai. Tinka picai kepti.

Funkcijos simbolis	Funkcijų aprašymas	Temperatūros ribos (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	„3D“ funkcija	40 - 280	Viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo darbai. Visos produkto dalys gaminamos vienodai ir greitai. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
	Silpnas grilis	40 - 280	Mažos keptuvės ant orkaitės lubų veikia. Jis tinka kepti ant grotelių mažesniais kiekiais.
	Pilnas grilis	40 - 280	Didelės keptuvės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos visos grotelės	40 - 280	Didelių grotelių įkaitintas karštas oras ventiliatoriumi greitai paskirstomas į orkaitę. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Palaikyti šilumą	40 - 100	Jis naudojamas norint ilgą laiką palaikyti paruoštą naudoti maistą temperatūroje.
	Duonos funkcija	-	Jis naudojamas duonai kepti. Nustatytos įeinančios temperatūros ir laiko keisti negalima.
	Papildomų funkcijų įjungimas	-	Jis naudojamas paleisti funkcijas, kurios nerodomos funkcijos ekrane pradiniam įjungime.

Gaminio priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje pateikiamas priedų ir tinkamo naudojimo aprašas. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas gali skirtis. Jūsų gaminyje gali nebūti visų naudotojo vadove aprašytų priedų.

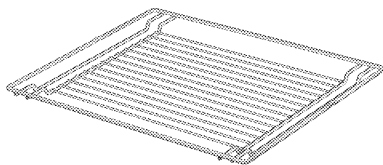
PRANEŠIMAS : Temperatūros poveikis gali deformuoti jūsų gaminyje esančius padėklus. Tai neturi įtakos funkcijai. Deformacija išnyksta, kai dėklas atvėsta.



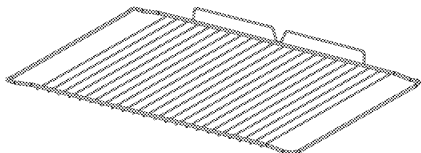
Standartinė skarda

Jis naudojamas konditerijos kepiniams, užšaldytiems maisto produktams ir dideliems gabalėliams kepti.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:



Modeliai be vielinių lentynų:



Grilio grotelės

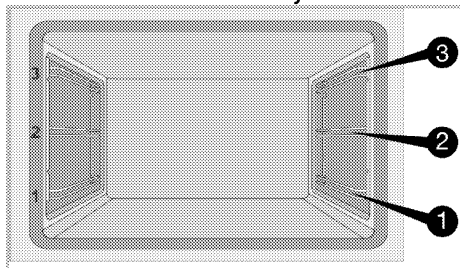
Jis naudojamas kepti arba dėti maistą, kuris bus kepamas, kepamas ir sukapojamas ant norimos lentynos.

Gaminio priedų naudojimas

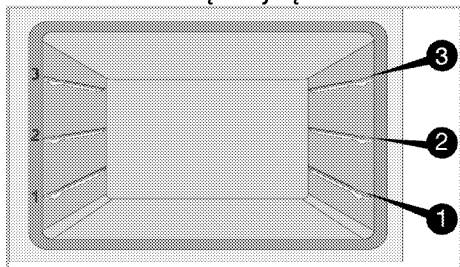
Virimo lentynos.

Gaminimo srityje yra 5 lentynos padėčių lygiai. Taip pat galite matyti lentynų tvarką pagal numerius ant orkaitės priekinio rėmo.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis



Modeliai be vielinių lentynų

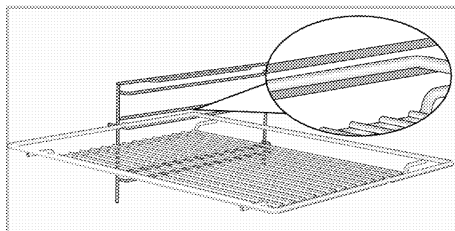


Vielinio keptuvo uždėjimas ant kepimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:

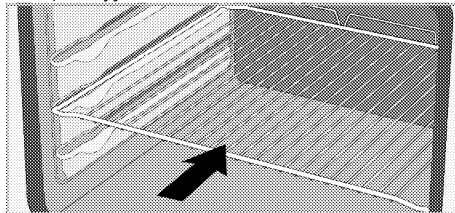
Labai svarbu tinkamai uždėti vielinį grilį ant vienos šoninių lentynų. Padėjus vielinį grilį ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielos kepsninę reikia pritvirtinti vienos lentynos kamščiu. Jis neturi pereiti per

kamštį, kad liestųsi su orkaitės galine sienele.



Modeliai be vielinių lentynų:

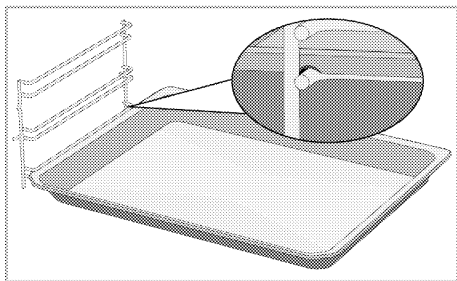
Labai svarbu tinkamai uždėti vielinį grilį ant šoninių lentynų. Ant lentynos dedamas vielinis grilis turi vieną kryptį. Padėjus vielinį grilį ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo uždėjimas ant kepimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:

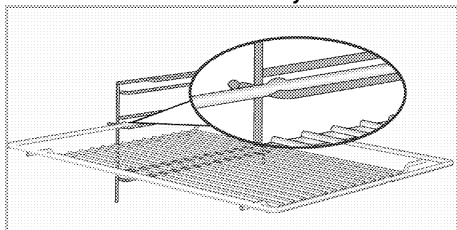
Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielinių šoninių lentynų. Dėdami dėklą ant norimos lentynos, jo pusė, skirta laikyti, turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklą reikia pritvirtinti kamščiu ant vienos lentynos. Jis neturi pereiti per kamštį, kad liestųsi su orkaitės galine sienele.



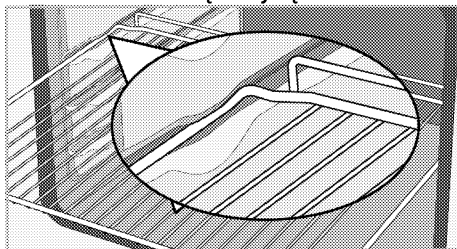
Vielinio grotelių fiksatoriaus funkcija

Yra stabdiklio funkcija, neleidžianti vielos grotelėms iškristi iš vielos lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išsimti maistą. Nuimdami vielinį grilį, galite traukti jį į priekį, kol pasieksite stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

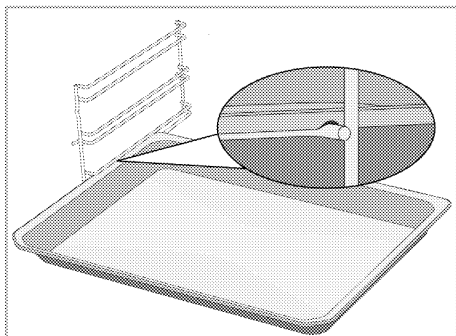


Modeliai be vielinių lentynų



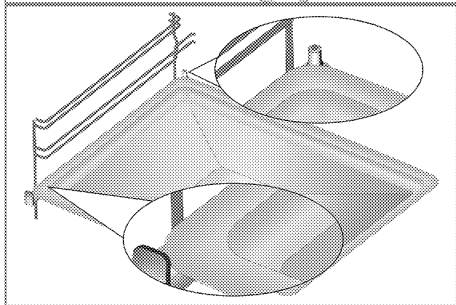
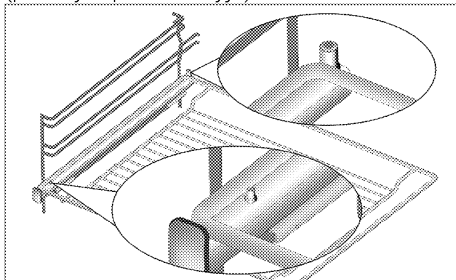
Vielinio kepsninės padėklo stabdiklio funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

Taip pat yra stabdiklio funkcija, neleidžianti dėklui iškristi iš vielos lentynos. Išimdami dėklą, atleiskite jį nuo galinio užrakto ir traukite link savęs, kol jis pasieks stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.



Tinkamai uždėkite vielinį grilį ir padėklą ant teleskopinių bėgelių. Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais bėgeliais

Dėl teleskopinių bėgelių padėklus arba vielinį grilį galima lengvai sumontuoti ir išimti. Su teleskopiniais bėgeliais naudodami padėklus ir vielines groteles bėgelių priekyje ir gale esančius stabdikius būkite atsargūs, kad jie atsiremtų į grotelių ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).



Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	455 mm/594 mm/567 mm
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis / plotis / gylis)	**450 arba 460 mm/560 mm/maž. 550 mm
Įtampa / dažnis	220-240 V~ ;50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos	2,9 kW
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė

* Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi, 2-Vent. šildymas 3- Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės, 4-Tradicinis kepimas.

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

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


i Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

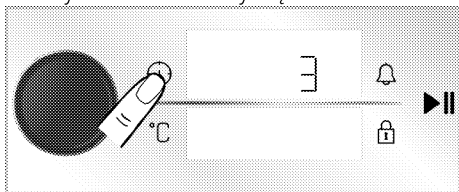
4 Pirmasis naudojimas



Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

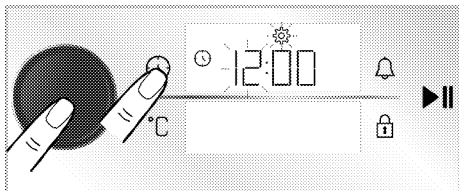
Nustatymas pirmą kartą



i Prieš naudodami orkaitę, visada nustatykite dienos laiką. Jei nenustatėte jo, kai kuriuose orkaitės modeliuose virti negalima.

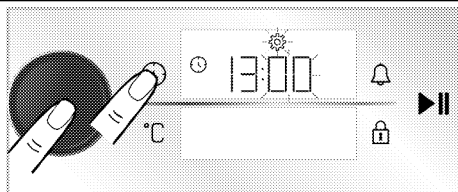
1. Kai orkaitė yra budėjimo režime (kai dienos laikas rodomas ekrane), įjunkite nustatymų meniu paliesdami  mygtuką maždaug 3 sekundes.
 - » Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui suaktyvinamas nustatymų meniu.





2. Vieną kartą paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba  mygtuką, kad įjungtumėte valandos lauką.
 - » Laiko/valandų ekrane mirksi valandų laukas ir  simbolis.



3. Nustatykite valandą sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę ir vieną kartą paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba  mygtuką, kad įjungtumėte minučių lauką.
 - » Laiko/valandų ekrane mirksi minučių laukas ir  simbolis.



4. Nustatykite minutes sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite laiko nustatymą paspausdami ant orkaitės valdymo rankenėlės arba  mygtuką.
 - » Nustatomas dienos laikas ir laiko/valandų ekrane visada rodomas simbolis .

- i** Jei pradinis laikas nenustatytas, laikrodis veiks nuo gamybos metu nustatyto laiko. Vėliau galite pakeisti dienos laiko nustatymą, kaip aprašyta skyriuje „Nustatymai“.
- i** ilgalaikio maitinimo trikties atveju dienos parametrai atšaukiami. Jį reikia pakoreguoti iš naujo.

Pirmasis valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, esančios gaminyje.
3. Įjunkite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

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

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

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą

Aušinimo ventiliatorius (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)

Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina produkto priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų niekuo. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti.

Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20-30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.


Orkaitės lemputė

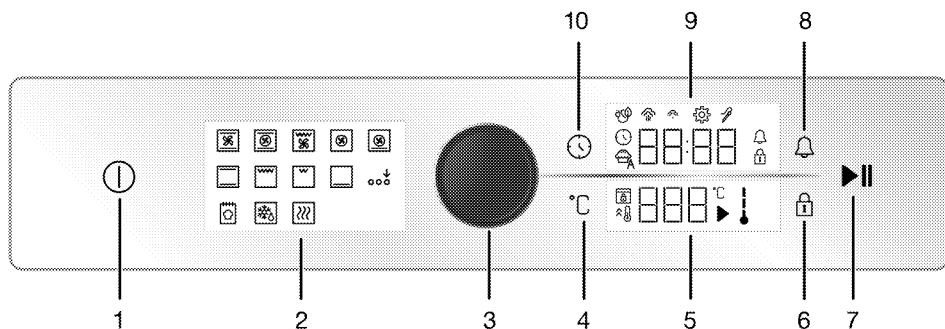
orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitė pradeda gaminti maistą. Kai kuriuose modeliuose lempa dega gaminant maistą, o kai kuriuose modeliuose po tam tikro laiko išsijungia.

Jei gaminio durelės atidaromos veikiant orkaitei arba yra uždarytos, orkaitės lemputė įsijungia automatiškai.

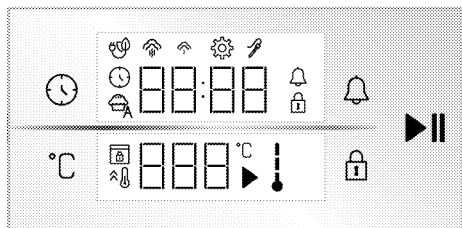
Orkaitės valdymo bloko veikimas

Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko






- i** Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti laiko pabaigoje, yra 5:59 valandos. Įspėjimų laikymo funkcija veikia 23:59 val. Nutrūkus elektros tiekimui, nustatytas gaminimo ir gaminimo laikas bus atšauktas.
- i** Reguluojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Trumpam palaukite, kol nuostatos bus išsaugotos.
- i** Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- i** Jei greitojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostata įjungta jūsų valdymo įrenginyje,  simbolis rodomas ekrane, kai pradodate gaminimą ir orkaitė greitai pasiekia nustatytą gaminimo temperatūrą. Apie greitojo pašildymo (stiprintuvo) nustatymą žr. „Nustatymų“ sk.)












- 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 2 Funkcijų rodyklas
- 3 Orkaitės valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros nustatymo mygtukas
- 5 Temperatūros ekranas
- 6 Mygtukų užraktas
- 7 Gaminimo paleidimo / sustabdymo mygtukas
- 8 Įspėjimo signalų mygtukas
- 9 Laiko/valandų ekranas
- 10 Laiko ir nuostatų mygtukas



Ekranai Klavišai:






-  : Laiko ir nuostatų mygtukas
-  : Temperatūros nustatymo mygtukas
-  : Mygtukų užraktas
-  : Įspėjimo signalų mygtukas
-  : Gaminimo paleidimo / sustabdymo mygtukas

Laiko/valandų ekranas :

-  : Kepimo laikas/Dienos laiko simbolis
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Nuostatų simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
-  : „Eco“ ventiliatoriaus kepimo simbolis
-  : Žemo lygio garų simbolis*
-  : Aukšto lygio garų simbolis*
-  : Mėsos termometro simbolis (*)
-  : Automatinio kepimo simbolis*


* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.


Temperatūros ekranas:

-  : Kepimo simbolis
-  : Temperatūros simbolis
-  : Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
-  : Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
-  : Durelių užrakto simbolis (*)


* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Orkaitės įjungimas

1. Įjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką.
» Įjungus orkaitę, ekrane rodoma pirmoji veikimo funkcija. Šiame ekrane galima nustatyti veikimo funkciją, temperatūrą, gaminimo laiką ir įspėjimo signalą.


 Jei šiame ekrane nenustatoma jokių parametrų, orkaitė išsijungs maždaug po 5 minučių ir ekrane bus rodomas dienos laikas.

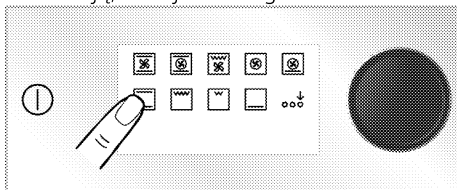
Išjunkite orkaitę

Išjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką. Ekrane rodomas dienos laikas.

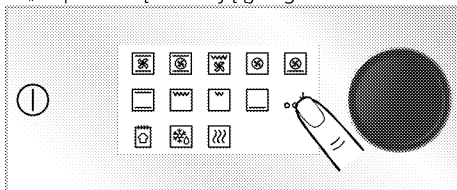
Rankinis gaminimas, norint pasirinkti temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją


Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiko, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją. Funkcija „Tradicinis kepimas“ ir 180 °C parametrai vaizduose rodomi kaip pavyzdys.


1. Įjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurioje norite gaminti.

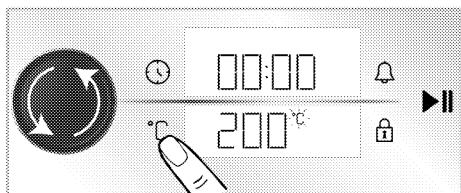


3. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurioje norite gaminti. Jei funkcija, kurią norite pasirinkti, nėra viena iš pirmųjų funkcijų, rodomų funkcijų ekrane, galite suaktyvinti apatinę operacinių funkcijų eilutę paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.



4. Temperatūros ekrane pasirodo iš anksto nustatyta pasirinktos darbo funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti šią temperatūrą, paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba palieskite klavišą  ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

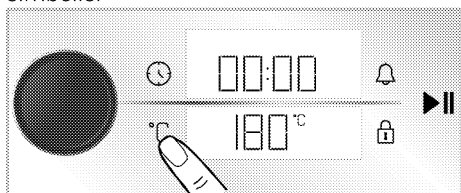
» Temperatūros ekrane rodomas  simbolis mirksi.



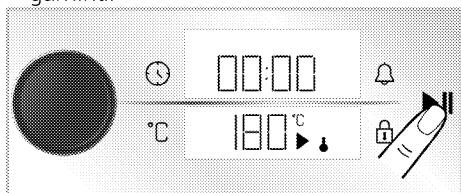
i Jei pakeitė iš anksto nustatytą valdymo funkcijų temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau, jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia reguliuojama tos darbinės funkcijos temperatūra.

5. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami $^{\circ}\text{C}$ mygtuką.

» Temperatūros ekrane rodomas $^{\circ}\text{C}$ simbolis.



6. Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, palieskite ► mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



» Jūsų orkaitė pradės veikti esant pasirinktai operacinei funkcijai ir temperatūrai iš karto.

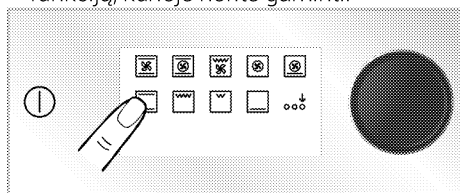
↓ ir ► simboliai rodomi temperatūros ekrane. Gaminimo laikas pradėdamas skaičiuoti ekrane. Kiekvienas ↓ simbolio etapas įsiziėbia orkaitės vidaus temperatūrai pasiekus nustatytą temperatūrą. orkaitė automatiškai neišsijungia, nes gaminimas rankiniu būdu atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir jį išjungti. Kai

gaminimas baigtas, palieskite ► mygtuką, kad baigtumėte gaminimą, arba ⊙ palieskite mygtuką, kad visiškai išjungtumėte orkaitę.

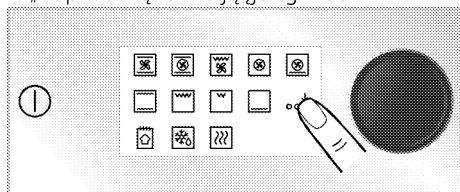
Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei valdymo bloke nustatydami gaminimo laiką. Funkcija „Tradicinis kepimas“, 180 °C ir 45 minučių parametrai vaizduose rodomi kaip pavyzdys.

1. Įjunkite orkaitę paliesdami ⊙ mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurioje norite gaminti.

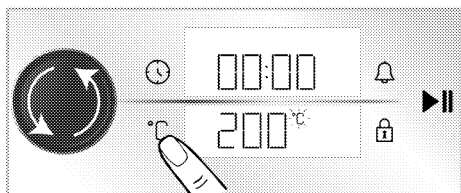


3. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurioje norite gaminti. Jei funkcija, kurią norite pasirinkti, nėra viena iš pirmųjų funkcijų, rodomų funkcijų ekrane, galite suaktyvinti apatinę operacinių funkcijų eilutę paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.



4. Temperatūros ekrane pasirodo iš anksto nustatyta pasirinktos darbo funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti šią temperatūrą, paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba palieskite klavišą $^{\circ}\text{C}$ ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

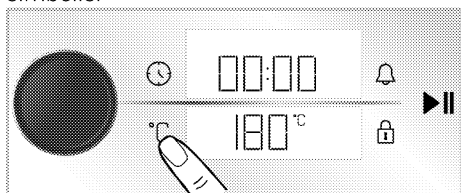
» Temperatūros ekrane rodomas $^{\circ}\text{C}$ simbolis mirksi.



i Jei pakeitę iš anksto nustatytą valdymo funkcijų temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau, jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia reguliuojama tos darbinės funkcijos temperatūra.

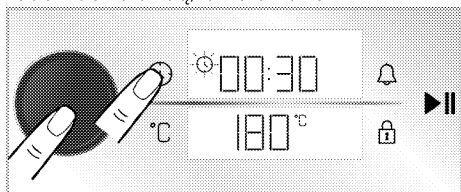
5. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.

» Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis.



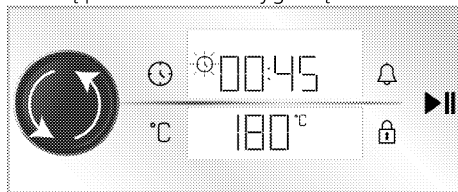
6. Paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba ⌚ mygtuką, kad nustatytumėte kepimo laiką.

» Simbolis ⌚ mirksi ekrane, o 30 minučių nustatytas maisto gaminimo laikas rodomas valandų/laiko ekrane.



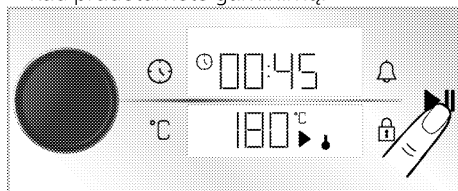
i Nustačius veikimo funkciją ir temperatūrą, maisto gaminimo laikas nustatomas 30 minučių liečiant ⌚ mygtuką arba tiesiogiai spaudžiant ant orkaitės valdymo rankenėlės, kad būtų greitai nustatytas kepimo laikas, ir keičiant laiką sukant orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/į kairę.

7. Kepimo laiką nustatykite sukdami orkaitės valdymo rankenėlę. Patvirtinkite kepimo laiką paliesdami ⌚ mygtuką.



i Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių - 5 minutėmis.

8. Nustatę veikimo funkciją, temperatūrą ir gaminimo laiką, ►|| palieskite mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą.



» Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai.

Nustatytas kepimo laikas prasideda. ↓ ir ► simboliai rodomi temperatūros ekrane.

Kiekvienas ↓ simbolio etapas įsižiebia orkaitės vidaus temperatūrai pasiekus nustatytą temperatūrą. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas "End", duoda garsinį įspėjimą ir gaminimas sustabdomas.

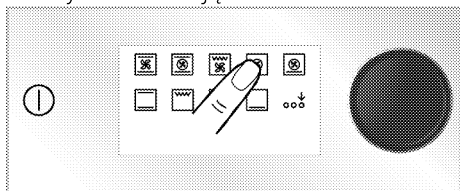
9. Įspėjamasis garso signalas skamba vieną minutę. Jei ►|| mygtukas paliečiamas, kol skamba įspėjamasis garso signalas ir Temperatūros ekrane rodomas pranešimas "End", orkaitė veiks neribotą laiką. Jei paliečiamas ⌚ mygtukas, orkaitė išsijungia. Palietus bet kurį mygtuką, išskyrus šiuos mygtukus, garsinis įspėjimas bus nutrauktas.

Kepimas su ekonomišku ventiliatoriumi

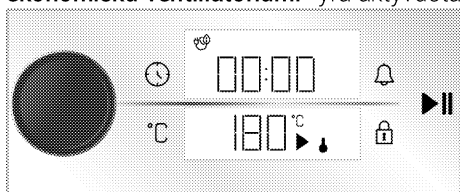
Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, vietoje „Vent. šildymas“ 160-220 °C intervale. Tačiau, kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

1. Įjunkite orkaitę paliesdami ⌚ mygtuką.

2. Palieskite ir palaikykite „Vent. šildymas“ funkciją ekrane.



- » Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Kai skaičiavimas baigiamas, simbolis pasirodo ir „Kepimas su ekonomišku ventilatoriumi“ yra aktyvuotas.



3. Galite pakeisti nustatytą temperatūrą ir nustatyti maisto kepimo laiką, kaip aprašyta ankstesniuose skyriuose. Tada pradedate kepimą.

- » Veikiant „Kepimas su ekonomišku ventilatoriumi“, dėl energijos taupymo lempa šviečia trumpiau nei per kitą maisto kepimo funkciją.

Duonos funkcija

Jūsų orkaitė turi „Duonos funkcija“ skirtą specialiai duonos kepimui. Funkcijos temperatūros ir laiko nustatymai yra nustatyti iš anksto.

Ingredientai

- 500 g miltų
- 15 g cukraus
- 10 g sausų mielių
- 10 g saulėgrąžų aliejaus
- 8 g druskos
- 300 ml vandens (35°C)

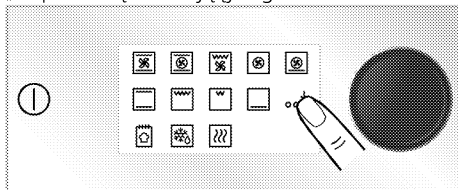
Tešlos viršui

- 2 a.š. saulėgrąžų aliejaus

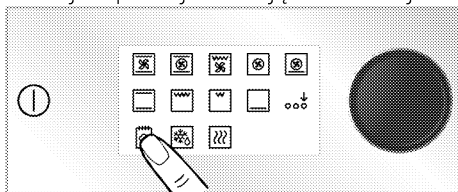
Paruošimas

1. Persijokite miltus į gilų dubenį. Į miltus sudėkite cukrų ir vientisai išmaišykite.
2. Padarykite duobutę miltų viduryje ir sudėkite mieles, druską ir saulėgrąžų aliejų. Pradėdami nuo dubens šonų, lėtai supilkite šiltą vandenį.

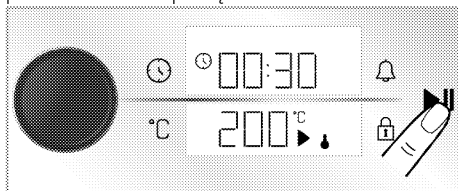
3. Minkykite tešlą 10-15 min. rankomis arba tešlos maišytuve.
4. Kelis kartus rankomis pasukite minkytą tešlą ir sudėkite į dubenį. Ant tešlos užtepkite 1 arbatinį šaukštelį saulėgrąžų aliejaus ir uždenkite ją maistine plėvele, kad ji paliestų tešlą.
5. Tešlą uždenkite maistine plėvele, uždenkite storu audiniu ir palikite pakilti kambario temperatūroje.
6. 60 min. kildintą tešlą padėkite ant stalo, 4-5 kartus sulankstykite ir pašalinkite orą iš vidaus. Ant tešlos užtepkite 1 arbatinį šaukštelį saulėgrąžų aliejaus ir uždenkite ją maistine plėvele, kad ji paliestų tešlą. Tešlą kildinkite kambario temperatūroje dar 30 minučių.
7. Kai tešla baigs kilti, tešlą suformuokite ir dėkite ant kepimo padėklo. Peiliu pagalba ant tešlos padarykite 3-4 įbrėžimus.
8. Padėklą padėkite ant orkaitės 3 lentynos.
9. Įjunkite orkaitę paliesdami mygtuką.
10. Aktyvinkite apatinę vykdymo funkcijų eilutę, funkcijų ekrane paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.



11. Palieskite „Duonos funkcija“ apatinėje funkcijų ekrano eilėje.



12. Palieskite mygtuką, kad pradėtumėte kepimą.



13. Pasibaigus kepimo laikotarpiui, įspėjimo garsas skamba vieną minutę. Jei paliečiamas mygtukas, orkaitė



išsijungia. Palietus bet kurį mygtuką, išskyrus šiuos mygtukus, garsinis įspėjimas bus nutrauktas.

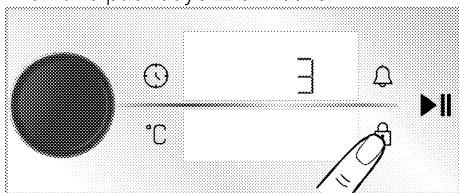
Nuostatos



- i** Meniu ar prie nustatymų, kuriuos galima suaktyvinti ilgesnį laiką palaikant nuspaudus, rodoma atgalinė atskaita 3- 2- 1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui suaktyvinamas atitinkamas meniu arba nuostata.

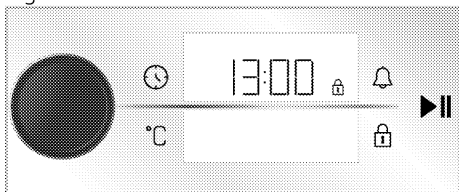
Klavišų užrakto suaktyvinimas

Naudodami mygtukų užrakinimo funkciją galite apsaugoti valdymo skydą nuo trukdžių.

1. Palieskite  mygtuką, kol laiko/valandų ekrane pasirodys  simbolis.






» Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui, laiko/valandų ekrane pasirodo  simbolis ir suaktyvinamas mygtukų užraktas. Palietus bet kurį mygtuką arba paspaudus orkaitės valdymo rankenėlę, kai mygtukų užraktas nustatytas, laikmatis pasigirsta garsinis signalas ir  mirksi simbolis.



- i** Klavišų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Klavišų užrakto išjungimas

1. Palieskite  mygtuką, kol laiko/valandų ekrane pasirodys  simbolis.
» Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui, 



simbolis dingsta, o mygtukų užraktas laiko/valandų ekrane yra išjungiamas.

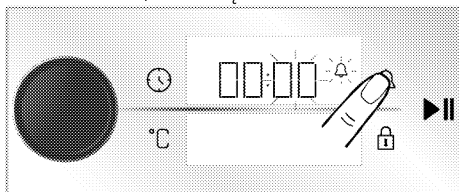
Kaip nustatyti signalą


Taip pat galite naudoti produkto laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nebūtinai maisto ruošimui.

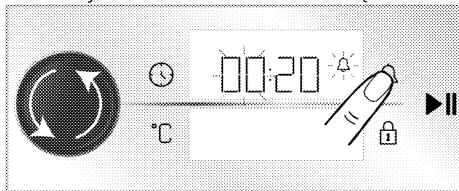
Signalas nepaveikia orkaitės veikimo funkcijų. Naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, valdymo įrenginys pateiks garsinį įspėjimą.




- i** Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

1. Vieną kartą palieskite  mygtuką, kad nustatytumėte įspėjimo signalo laiką.
» Simbolis  ir minutės laukas pradeda mirksėti laiko/valandų ekrane.



2. Nustatykite minutę sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę ir vieną kartą palieskite mygtuką , kad suaktyvintumėte valandos lauką.



3. Nustatykite valandą sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite laiko nustatymą paspausdami ant orkaitės valdymo rankenėlės arba  mygtuką.
»  simbolis nuolat šviečia ir laiko/valandų ekrane pradeda atgalinė atskaita iki signalo laiko.
4. Pasibaigus įspėjimo laikui,  simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garsinis signalas.

i Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, valandų/laiko ekrane rodomas trumpesnis laikas.

Signalo išjungimas

1. Pasibaigus įspėjimo laikotarpiui, įspėjimo garsas skamba vieną minutę. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą.

» Garsinis įspėjamasis signalas išjungiamas.

Jei norite išjungti signalą:

1. Vieną kartą palieskite 🔔 mygtuką, kad atšauktumėte įspėjimo signalą.

» Laiko/valandų ekrane pradeda mirksėti 🔔 simbolis.

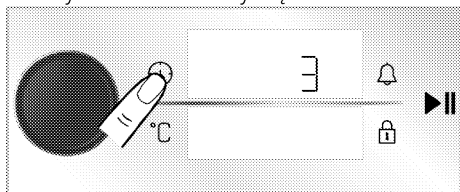
2. Nustatykite signalą į "00:00" sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę.

Garso nustatymas

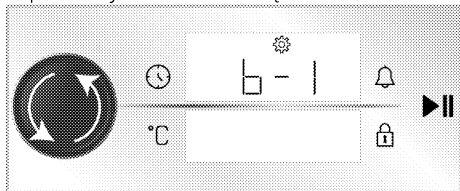
Galite nustatyti valdymo skydelio garsumą. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią procedūrą.

1. Kol orkaitė yra išjungta (kai dienos laikas rodomas ekrane), įjunkite nustatymų meniu paliesdami ⚙️ mygtuką maždaug 3 sekundes.

» Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui suaktyvinamas nustatymų meniu.

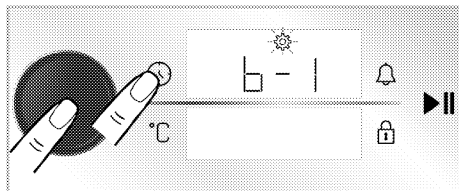


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę, kol "b-1" arba "b-2" pasirodys laiko/valandų ekrane.



3. Įjunkite garso nuostatą paliesdami ⚙️ mygtuką arba paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

» Laiko/valandų ekrane pradeda mirksėti 🔔 simbolis.



4. Nustatykite norimą garso lygį sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę.

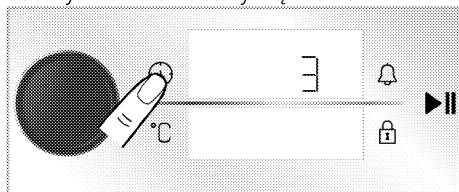
5. Patvirtinkite garso nuostatą paliesdami ⚙️ mygtuką arba paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

Ekranų ryškumo nustatymas

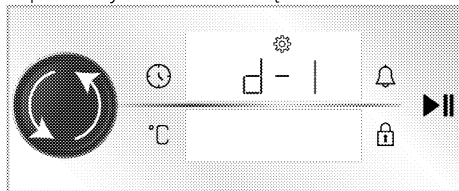
Galite nustatyti valdymo skydelio šviesumą. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią procedūrą.

1. Kol orkaitė yra išjungta (kai dienos laikas rodomas ekrane), įjunkite nustatymų meniu paliesdami ⚙️ mygtuką maždaug 3 sekundes.

» Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui suaktyvinamas nustatymų meniu.

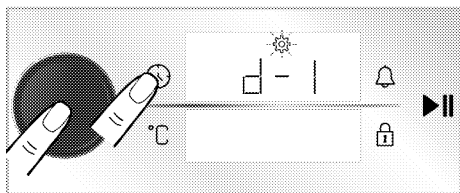


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę, kol "d-1", "d-2" arba "d-3" pasirodys laiko/valandų ekrane.



3. Įjunkite šviesumo nuostatą paliesdami ⚙️ mygtuką arba paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

» Laiko/valandų ekrane pradeda mirksėti 🔔 simbolis.



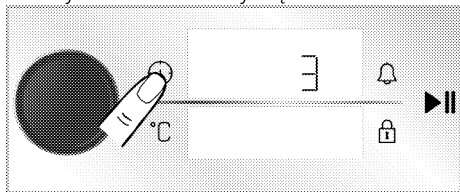
- Nustatykite norimą šviesumo lygį sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę.
- Patvirtinkite šviesumo nuostatą paliesdami mygtuką arba paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

Sparčiojo pašildymo (galios didinimo) funkcijos nustatymas

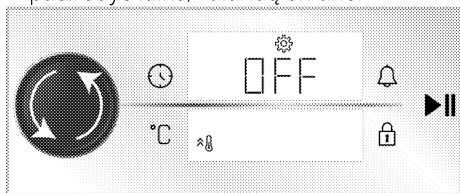
Galite automatiškai valdyti kepimą su įkaitinimo iš anksto funkcija savo gaminyje. Šiuo tikslu galite suaktyvinti sparčiojo pašildymo funkciją. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią procedūrą.

- Kol orkaitė yra išjungta (kai dienos laikas rodomas ekrane), įjunkite nustatymų meniu paliesdami mygtuką maždaug 3 sekundes.

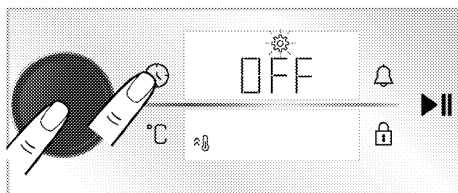
» Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui suaktyvinamas nustatymų meniu.



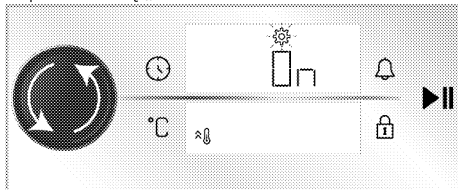
- Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę, kol simbolis ir "OFF" pasirodys laiko/valandų ekrane.



- Įjunkite greitojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami mygtuką arba paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.
- » Laiko/valandų ekrane pradeda mirksėti simbolis.



- Pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę, kad laiko/valandų ekrane rodomą parametą „OFF“ pakeistumėte į parametą „ON“.



- Patvirtinkite greitojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami mygtuką arba paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

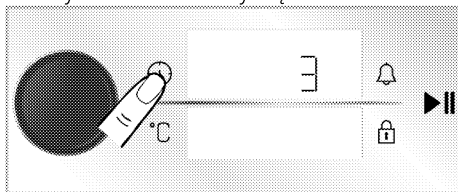
i Greitojo pašildymo nustatymą galite išjungti atlikdami tuos pačius veiksmus. Atsukdami iki "OFF" nustatymo, galite atšaukti greitojo įkaitinimo funkciją.

Dienos laiko keitimas

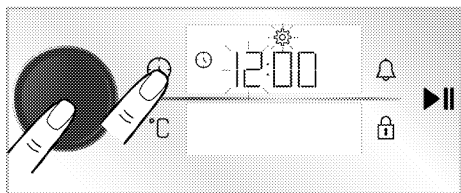
Norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką,

- Kai orkaitė yra budėjimo režime (kai dienos laikas rodomas ekrane), įjunkite nustatymų meniu paliesdami mygtuką maždaug 3 sekundes.

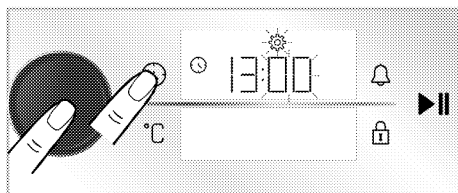
» Rodomas 3 - 2 - 1 atgalinis laiko skaičiavimas. Pasibaigus skaičiavimui suaktyvinamas nustatymų meniu.



- Vieną kartą paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba mygtuką, kad įjungtumėte valandos lauką.
- » Laiko/valandų ekrane mirksi valandų laukas ir simbolis.



3. Nustatykite valandą sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę ir vieną kartą paspauskite orkaitės valdymo rankenėlę arba 🕒 mygtuką, kad įjungtumėte minučių lauką.
- » Laiko/valandų ekrane mirksi minučių laukas ir ⚙️ simbolis.



4. Nustatykite minutes sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite laiko nustatymą paspausdami ant orkaitės valdymo rankenėlės arba 🕒 mygtuką.
- » Nustatomas dienos laikas ir laiko/valandų ekrane visada rodomas simbolis ⚙️.

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

Be to, kai kuriuos išbandytus maisto produktus galite rasti kaip gamintojus ir kaip tinkamiausius nustatymus šiems maisto produktams. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles gaminimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gaminimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto ruošimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- Kad maistas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Gamindami nekeiskite lentynos padėties.

Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei ketinate naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stulelė rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei ruošiate gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalų, keramikos ir stiklo liejimo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatinis paviršius ruoduoja netolygiai.
- Jei kepimo metu naudojate kepimo popierių, ant apatinio maisto paviršiaus gali būti šiek tiek parudavusi. Tokiu atveju gali tekti pratęsti virimo laiką apie 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stulelė. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° C ir sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.
- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.

- Jei vidus gerai išvirtas, bet išorė lipni, naudokite mažesnę kiekį skysčio, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite gaminimo laiką.

Tešlos kepimo patarimai

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° C ir sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.
- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.
- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai skardoje	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	180	20 ... 30
Pyragai pelėsiuose	Pyrago forma ant vielos grotelių**	Vent. šildymas	1	180	40 ... 50
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 40
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	1	150	35 ... 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 40
	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Vent. šildymas	1	160	35 ... 45
Sausainiai	Skarda pyragaičiams*	Tradicinis kepimas	2	170	25 ... 35
Tešlainiai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	180	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 30
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	1	180	20 ... 30
Visa duona	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	30 ... 40
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	1	200	30 ... 40
Lakštiniai	Stačiakampė stiklinė / metalinė forma ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	1 arba 2	200	30 ... 40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 70
	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Vent. šildymas	1	170	50 ... 70

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pica	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200 ... 220	15 ... 20
	Standartinė skarda*	Picos kepimo funkcija	2	200 ... 220	10 ... 15

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Gaminimo stalas ECO gaminimas su ventiliatoriumi - veikimo funkcija

- Pradėjus virti, nekeiskite kepimo temperatūros ECO gaminimas su ventiliatoriumi - veikimo funkcija.
- Virimo metu neatidarykite durelių naudodamiesi ECO gaminimas su ventiliatoriumi - veikimo funkcija. Jei durys neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama siekiant taupyti energiją ir gali skirtis nuo ekrano.
- Nešildykite režimu ECO gaminimas su ventiliatoriumi.

Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda*	1	160	25 ... 35
Sausainiai	Standartinė skarda*	1	180	25 ... 35
Tešlainiai	Standartinė skarda*	1	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Standartinė skarda*	1	200	35 ... 45

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai skrudinimo dalykai

- Prieš kepdami vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palikite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsei ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

Gaminimo stalas mėšai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko kumpis (1.5 - 2.0 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	170	100 ... 130
Keptas viščiukas (1.5-2.0 kg)	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Vent. šildymas	1	15 min. 250/max, tada 190	55 ... 65
	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	„3D“ funkcija	1	15 min. 250/max, tada 190	70 ... 90

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Vent. šildymas	2	200	20 ... 30
	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	„3D“ funkcija	2	200	20 ... 30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

Grilio stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	2	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	2	250	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	2	250	20 ... 30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	2	250	20 ... 25
Kepsnys - (supjaustyta)	Grilio grotelės	2	250	25 ... 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	2	250	25 ... 30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	2	220	20 ... 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	2	250	3 ... 5

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas nevirsydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepsninės sritį. Šio dėklo gali nebūti kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

Testavimo maisto gaminimo stalas

Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (mazdaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	140	20 ... 30
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	1	140	15 ... 25
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 40
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	1	150	35 ... 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	1	160	30 ... 40
	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Vent. šildymas	1	160	35 ... 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 70
	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Vent. šildymas	1	170	50 ... 70

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (mazdaug)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	2	250/max	1 ... 4
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	2	250/max	20 ... 30

Paverskite maistą po 1/2 viso kepimo laiko.

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji valymo informacija

▲ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Prietaisas kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai iškylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali pažeisti paviršių. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, nukalkinimo priemonių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.
- Po kiekvieno naudojimo nereikia specialios valymo priemonės. Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrūgį, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančiojo plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

Emaliuoti paviršiai

- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. skyrių „Lengvas valymas garais“.)
- Sunkiau išvalomoms dėmėms, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekiniu ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.
- Norint išvalyti kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.

Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.
- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovinutų likučių jokiū būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.

- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Tai gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

Priedų valymas

Jei naudotojo vadove nenurodyta kitaip, neplaukite gaminio priedų indaplovėje.

Valdymo skydo valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskinkite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Indikatorius aplink rankenėles galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

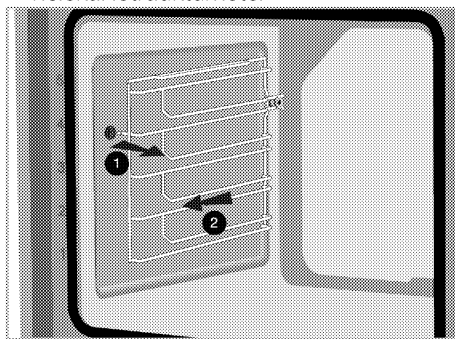
Orkaitės šoninių sienelių valymas

Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. skyriuje „Katalizinės sienos“.

Jei gaminys pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Traukdami už šoninės sienelės priešinga kryptimi, nuimkite vielos lentynos priekį.
2. Patraukite vielos lentynėlę į save, kad ją visiškai ištrauktumėte.



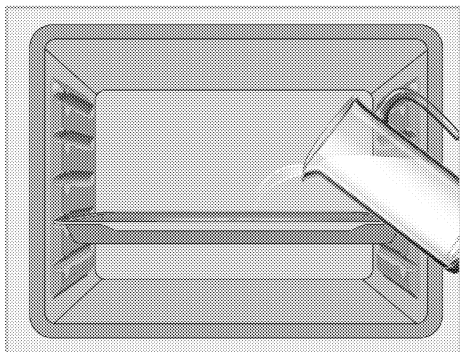
3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

Paprastas valymas garais

Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Valyti paprasta, nes orkaitės viduje priilipusius nešvarumus suminkština garas ir vandens lašeliai, susidarantys ant vidinių orkaitės paviršiaus.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Į orkaitės dėklą įpilkite 500 ml vandens ir padėklą padėkite ant 2 orkaitės lentynos.



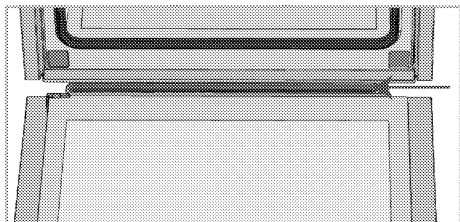
3. Orkaitę nustatykite į „Apat. šildymas“ režimą ir 20 minučių palaikykite 100 ° C temperatūroje.

Atidarykite dureles ir nuvalykite vidinius orkaitės paviršius drėgna kempine arba audeklu.

Orkaitės durelėms valyti naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

i Lengvo garų valymo režimu vanduo, esantis orkaitės dugne esančiame baseine, kad suminkštintų lengvai susidariusius likučius / nešvarumus orkaitės ertmėje, išgarins ir kondensuos orkaitės ertmėje ir vidiniame orkaitės durelių stikle, todėl vanduo gali lašėti. atidarius orkaitės dureles. Nuvalykite kondensatą, kai tik atidarysite orkaitės dureles.

Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte. Po kondensacijos orkaitėje baseino kanale po orkaite gali būti vandens arba drėgmės. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskite.



Orkaitės durelių valymas

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

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

Orkaitės durelių išėmimas

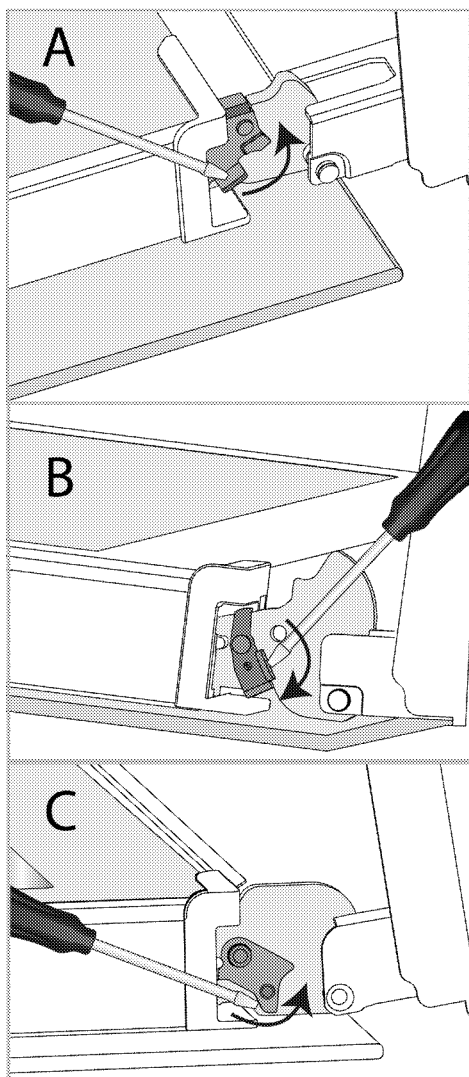
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, spausdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.

Vyrių tipas (A), (B), (C) priklauso nuo gaminio modelio. Žemiau pateiktuose paveiksluose parodyta, kaip atidaryti visų tipų vyrius.

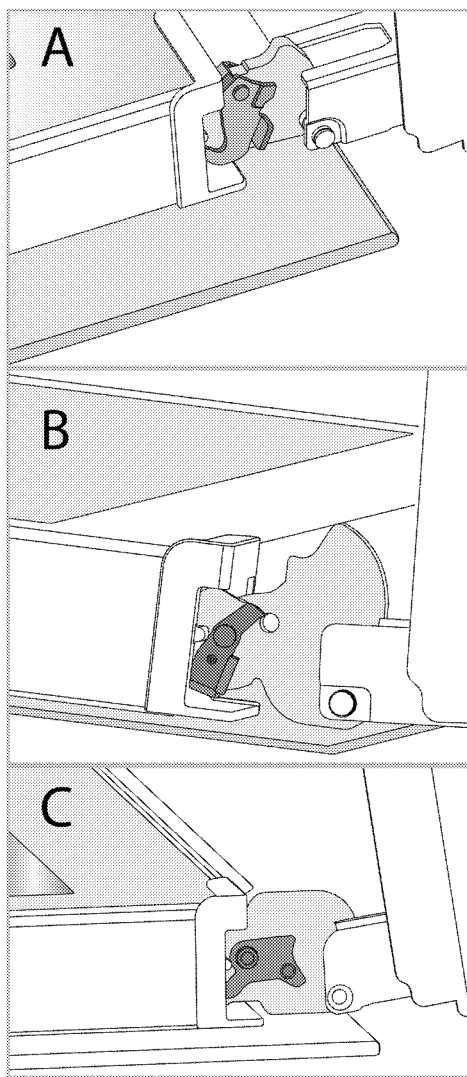
(A) tipo vyriai yra įprastų durų.

(B) tipo vyriai yra minkštai uždaromi durų tipai.

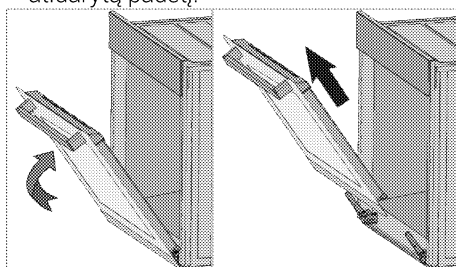
(C) tipo vyriai yra minkštų varstomų / uždaromų durų.



Šarnyro užraktas - uždaryta padėtis



Šarnyro užraktas - atidarymo padėtis
3. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



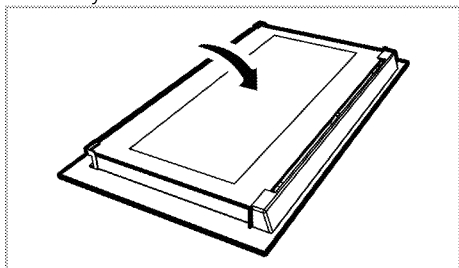
4. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

i Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

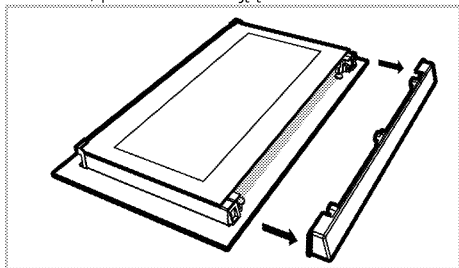
Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

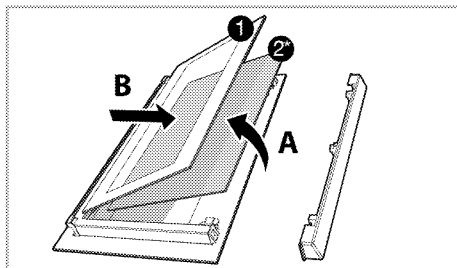
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastikinį komponentą, pritvirtintą prie viršutinės priekinių durelių dalies, patraukdami jį į save.



3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą (1) link A, tada nuimkite jį traukdami link B.



1. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2* Vidinė stiklo plokštė (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminyje turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).
6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinis vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitektų apatinės plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite spragtelėjimą.

Orkaitės lempos valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės drelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lemputės keitimas

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

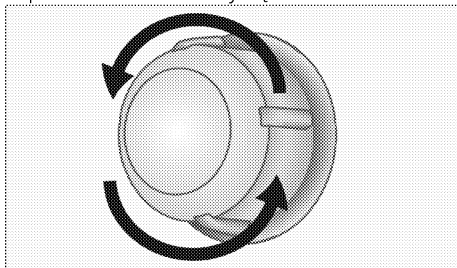
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite elektros jungtį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis

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

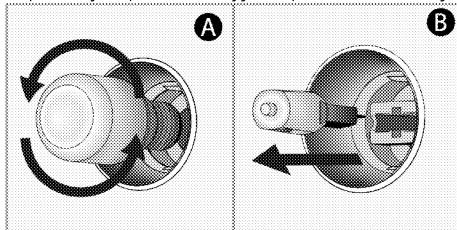
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 ° C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje yra apvali lempučių,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite lempučių gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



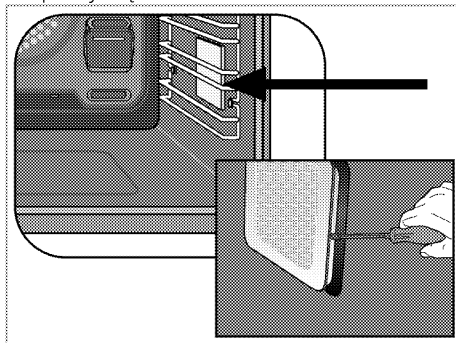
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tipas (B) yra modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



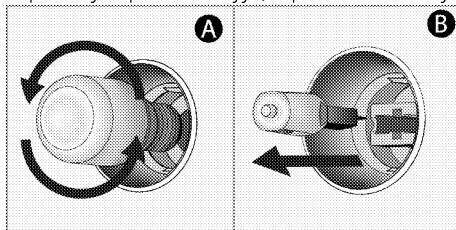
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jeigu orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tipas (B) yra modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Trikčių šalinimas

Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros agentą arba techniką, turintį licenciją, arba platintoją, kur įsigijote gaminį, jei negalite išspręsti problemos, nors įvykdėte šiame skyriuje pateiktas instrukcijas. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kepant susidaro vandens lašelių.

- Virimo metu susidarantys garai gali kondensuotis ir sudaryti vandens lašelius, kai jie atsitrenkia į šaltus produkto paviršius. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys sklaidžia garus.

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

Produktas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba nustatykite iš naujo.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištuko įjungimą.*
- Valdymo pulto mygtukai / rankenėlės / klavišai neveikia. >>> *Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, klaviatūros užraktas gali būti įjungtas. Išjunkite ją.*

Neveikia orkaitės lemputė.

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

Orkaitė nešyla.

- Negalima nustatyti tam tikros maisto ruošimo funkcijos ir (arba) temperatūros. >>> *Nustatykite orkaitėje tam tikrą gaminimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Koreguokite laiką.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

(Modeliuose su laikmačiu) Žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

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

beko

Iebūvēta krāsns
Lietotāja rokasgrāmata



LV

Cienājamo klient!

Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

Beko paldies, ka izvēlējāties izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un visu citu pievienoto dokumentāciju un glabājiet to kā atsauci. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Ievērojiet instrukcijas, ņemot vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus.

Ņemiet vērā visu informāciju un brīdinājumus lietotāja rokasgrāmatā. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsiet no iespējamiem riskiem.

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

PAZIŅOJUMS Apdraudējums, kas var radīt materiāla kaitējumu izstrādājumam vai tā videi.



Apdraudējums, kas var izraisīt apdegumus, saskaroties ar karstām virsmām.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



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

1 Drošības instrukcijas 4

Lietošanas mērķis.....	4
Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība.....	4
Elektriskā drošība.....	5
Transportēšanas drošība.....	7
Instalācijas drošība.....	7
Lietošanas drošība.....	7
Brīdinājumi par temperatūru.....	8
Piederumu lietošana.....	8
Gatavošanas drošība.....	8
Apkopes un tīrīšanas drošība.....	9

2 Vides instrukcijas 11

Atkritumu regulēšana.....	11
Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:.....	11
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla.....	11
Ieteikumi enerģijas taupīšanai.....	11

3 Jūsu izstrādājums 12

Izstrādājuma ievads.....	12
Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana.....	12
Cepeškrāsns kontrole.....	12
Cepeškrāsns darbības funkcijas.....	14
Izstrādājuma piederumi.....	15
Izstrādājuma piederumu izmantošana.....	16
Tehniskie dati.....	17

4 Pirmā lietošanas reize 19

Pirmās reizes iestatījums.....	19
--------------------------------	----

Sākotnējā tīrīšana.....	19
-------------------------	----

5 Krāsns izmantošana 21

Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu.....	21
Cepeškrāsns vadības ierīces darbība.....	21
Iestatījumi.....	26

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 30

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī.....	30
Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni.....	30
Gaļa, zivis un mājputni.....	32
Grīls.....	33
Pārtikas pārbaude.....	34

7 Apkope un tīrīšana 35

Vispārīga tīrīšanas informācija.....	35
Piederumu tīrīšana.....	36
Vadības paneļa tīrīšana.....	36
Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana.....	36
Viegla tīrīšana ar tvaiku.....	36
Cepeškrāsns durvju tīrīšana.....	37
Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana.....	39
Cepeškrāsns lampas tīrīšana.....	39

8 Problēmu novēršana 41

1 Drošības instrukcijas

- Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, kas palīdzēs novērst jebkādu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots citai personai vai otrreizējai lietošanai, lietošanas instrukcija, izstrādājuma etiķetes, citi attiecīgie dokumenti un piederumi ir jānogādā kopā ar izstrādājumu.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par zaudējumiem, kas var rasties šo norādījumu neievērošanas dēļ.
- Ja netiek ievēroti šie norādījumi, garantija zaudē spēku.
- ⚠ Uzstādīšanas un remonta darbi vienmēr jāveic ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai importētāja norādītai personai.
- ⚠ Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- ⚠ Nemēģiniet labot vai nomainīt nevienu izstrādājuma daļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- ⚠ Neveiciet produkta tehniskas modifikācijas.
- ⚠ **Lietošanas mērķis**
 - Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
 - Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā ārā vidē. Ierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
 - Cepeškrāsni var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
 - Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot sildīšanai, plāksņu sildīšanai, dvieļu vai drēbju pakarināšanai uz roktura žāvēšanai.
- ⚠ **Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība**
 - Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un

cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.

- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārļiecinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv

savainošanās un nosmakšanas risks.

- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Jūs varat izraisīt cepeškrāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
- (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša) Bērnu drošības dēļ pirms atbrīvošanās no izstrādājuma atvienojiet strāvas kontaktdakšu un padariet izstrādājumu nederīgu lietošanai.



Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur plīts liesma to neietekmēs). Ja tas nav iespējams, elektriskajā

- instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.
 - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
 - (Ja jūsu produktam nav barošanas vada) Izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas norādīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
 - Nepievienojiet strāvas vadu zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas vada. Strāvas vadu nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
 - Kamēr cepeškrāsns darbojas, tās aizmugurējā virsma arī sakarst. Strāvas vadi nedrīkst pieskarties aizmugures virsmai, savienojumi var tikt bojāti.
 - Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un lieciet tos virs karstām virsmām.

- Kabeļa kušanas dēļ cepeškrāsns var izraisīt īssavienojumu un aizdegties.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabelus vai pagarinātājus.
 - Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.
- (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)
- Nepievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas ir vaļīga, iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku (piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).
 - Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām! Lai atvienotu, neturiet vadu, vienmēr turiet spraudni.
 - Pārliedzinieties, vai izstrādājuma spraudnis ir

droši pievienots kontaktligzdai, lai izvairītos no izliekšanās.

Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārviesto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nelieciet uz izstrādājuma citus priekšmetus un pārvietojiet to vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums netiktu bojāti.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.

Instalācijas drošība

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai

tajā nav bojājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, neuzstādiet to.

- Neuzstādiet izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.
- Lai novērstu pārkaršanu, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Lietošanas drošība

- Pārliedzinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai salauztu priekšējo durvju stiklu.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.
- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram,

narkotiku un/vai alkohola reibumā.

- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabājiet uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Cepeškrāsns rokturis nav divieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz tā dvieļus, cimodus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Izstrādājuma durvju eņģes pārvietošanas un pievelkas, atverot un aizverot durvis. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

Brīdinājumi par temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas. Neaiztieciat izstrādājumu un sildelementus. Bērņus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.
- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.
- Tā kā var izdalīties tvaiks, aizsargājieties, atverot

cepeškrāsns durvis. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.

- Lietošanas laikā izstrādājums var būt karsts. Neaiztieciat karstos nodalījumus, cepeškrāsns iekšējās daļas, sildelementus utt.
- Ievietojot ēdienu karstā cepeškrāsnī, izņemot ēdienu utt. vienmēr lietojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimodus.

Piederumu lietošana

- Ir svarīgi, lai stieplu režģis un paplāte būtu pareizi novietoti uz stieplu plauktiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Piederumu lietošana".
- Piederumi var sabojāt durvju stiklu, aizverot izstrādājuma durvis. Vienmēr bīdiat piederumus līdz gatavošanas vietas galam.

Gatavošanas drošība

- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.
- Ēdiena atkritumi, eļļa utt. gatavošanas vietā var

aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet lielus netīrumus.

- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par stundu pirms un pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Nesildiet aizvērtas skārda bundžas un stikla burkas. Paaugstināts spiediens var izraisīt burkas eksploziju.
- Ievietojiet taukus necaur laidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī. Noņemiet visus pārlietos taukus necaur laidīgā papīra gabalus, kas pārkaras no piederuma vai trauka, lai izvairītos no pieskaršanās cepeškrāsns sildīšanas elementiem. Nekādā gadījumā nelietojiet taukus necaur laidīgu papīru cepeškrāsns temperatūrā, kas ir augstāka par maksimālo lietošanas temperatūru, kura norādīta uz taukiem necaur laidīgā papīra. Nekādā gadījumā nelieciet taukus

necaur laidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.

- Nenovietojiet cepšanas paplātes, šķīvjus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



Apkopes un tīrīšanas drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Netīriet izstrādājumu ar tvaika tīrītājiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Lai notīrītu cepeškrāsns priekšējo durvju stiklu/(ja tāds ir) cepeškrāsns augšējo stiklu, nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.
- Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas funkciju darbībā.

2 Vides instrukcijas

Atkritumu regulēšana

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Tinkamas panaudoto prietaiso šalinīmas palīdzēs ieviest, galimū neigiamū pasekmū aplinkai ir žmoniū sveikatai.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem.

Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

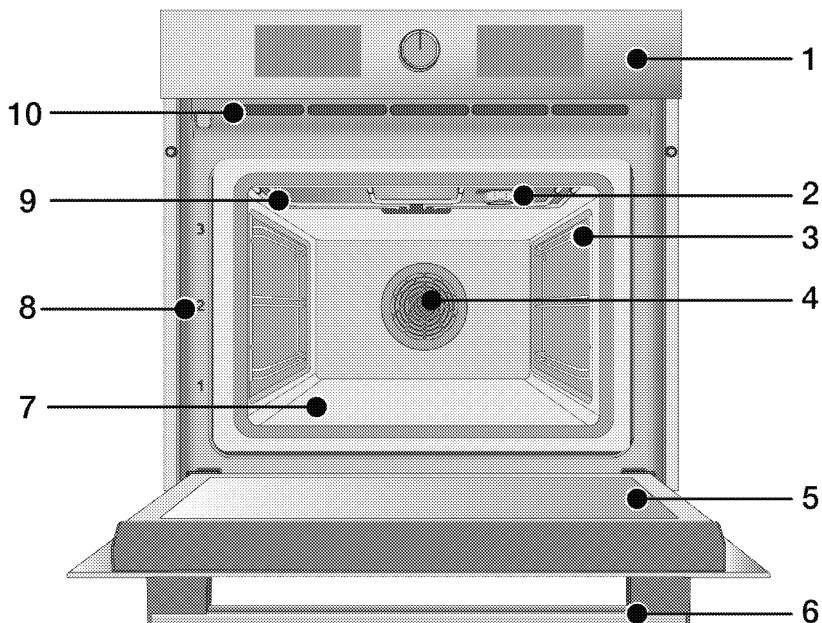
Ieteikumi enerģijas taupīšanai

Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms gatavošanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Lai ilgstoši gatavotu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms gatavošanas beigu laika. Tagad, izmantojot siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Neatveriet cepeškrāsns durvis, kad gatavojat "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" funkciju. Ja durvis netiek atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" funkcijā, un šī temperatūra var atšķirties no ekrānā redzamās.
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz stieplu plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.

3 Jūsu izstrādājums

Izstrādājuma ievads



- 1 Vadības panelis
- 2 Lampa*
- 3 Stiepļu plaukti**
- 4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 5 Durvis
- 6 Rokturis
- 7 Apakšējais sildītājs (apakšā tērauda plāksne)
- 8 Plaukta pozīcija
- 9 Augšējais sildelements
- 10 Ventilācijas caurumi

* Tas ir atkarīgs no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav luktura, vai arī luktura tips un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

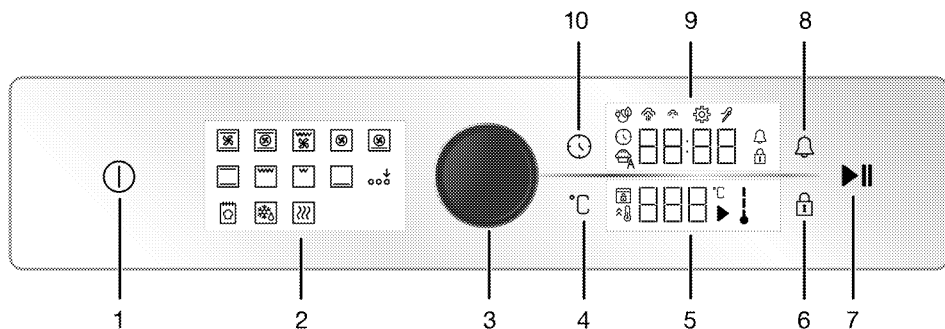
** Tas ir atkarīgs no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav stiepļu plauktu. Attēlā kā piemēri ir parādīti stiepļu plaukti.

Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

Šajā sadaļā atrodams izstrādājuma vadības paneļa pārskats un galvenie lietojumi.

Atkarībā no izstrādājuma veida, attēli un dažas funkcijas var būt atšķirīgi.

Cepeškrāsns kontrole



- 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Cepeškrāsns vadības poga
- 4 Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- 5 Temperatūras displejs
- 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 7 Gatavošanas sākuma/apturēšanas taustiņš
- 8 Trauksmes taustiņš
- 9 Pulksteņa/laika displejs
- 10 Laika un iestatījumu taustiņš

Ja ir poga (-as), kas kontrolē jūsu izstrādājumu, šī poga (-as) var būt padziļinājumā panelī, kas dažos modeļos paceļas nospiežot. Lai iestatījumus veiktu ar šīm pogām, vispirms iespiediet atbilstošu pogu un izvelciet to. Pēc pielāgošanas vēlreiz nospiediet to un nomainiet pogu.

Cepeškrāsns vadības poga

Ar cepeškrāsns vadības pogu jūs varat pārvaldīt iestatījumus pulksteņa/laika displejā un temperatūras displejā. Jūs varat pārslēgties uz vajadzīgajiem iestatījumiem, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, jūs varat aktivizēt un apstiprināt iestatījumus, piespiežot to.

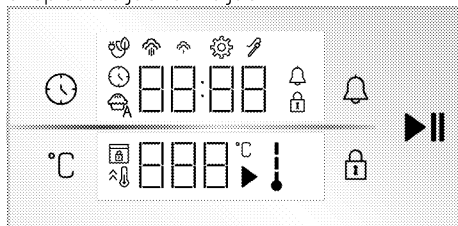
Temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru var noteikt no displejā redzamās iekšējās temperatūras simbola. Simbols parādās uz displeja, kad sākas gatavošana, un katra iekšējās temperatūras simbola pakāpe iedegsies, kad iekšējā temperatūra sasniegs iestatīto temperatūru.

Funkciju displejs

Funkciju displejā ir iekļautas jūsu cepeškrāsns darbības funkcijas. Katru

funkciju aktivizē, tai pieskaroties. Visas ekrānā redzamās funkcijas ir shematiskas; tās var nebūt pieejamas jūsu izstrādājumam. Jūsu izstrādājumā pieejamās ekspluatācijas funkcijas tiek skaidrotas sadaļā "Cepeškrāsns ekspluatācijas funkcijas"




Displeji

Taustiņi:

- : Laika un iestatījumu taustiņš
- : Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Trauksmes taustiņš
- : Gatavošanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Pulksteņa/laika displejs :


- : Gatavošanas laika/dienas laika simbols
- : Trauksmes simbols
- : Iestatījumu simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Eko ventilatora gatavošanas simbols
- : Zemas intensitātes tvaika simbols*
- : Augstas intensitātes tvaika simbols*
- : Gaļas zondes simbols*

 : Automātiskās gatavošanas simbols*

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.


Temperatūras displejs:

 : Gatavošanas simbols

 : Temperatūras simbols

 : Cepeškrāsns iekšējās temperatūras simbols







 : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols









 : Durvju bloķēšanas simbols*

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā, tiek parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, kuru šīm funkcijām varat iestatīt. Šeit parādītā darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izvietojuma.

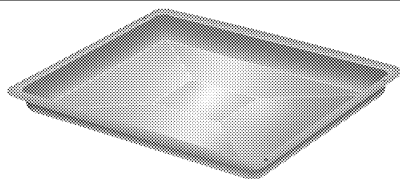
Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietojums
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns netiek uzkaršēta. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Saldētu pārtiku ar granulām istabas temperatūrā tiek lēnām atkausēta, vārīts ēdiens tiek atdzēsēts. Laiks, kas nepieciešams, lai atkausētu veselu gaļas gabalu, ir ilgāks nekā ēdienam ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	40 - 280	Ēdienu vienlaikus karsē gan no augšas, gan no apakšas. Piemērots kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs vai kūkām un konditorejas izstrādājumiem. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti.
	Apakšējās sildīšana	40 - 220	Ieslēgts tikai apakšējais sildītājs. Tā ir piemērota ēdieniem, kuru apakša nepieciešams brūnināt.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	40 - 280	Karstais gaiss, ko silda augšējais un apakšējais sildītāji, vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti.
	Ventilatora sildīšana	40 - 280	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots dažādu ēdienu pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	160 - 220	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis lietot "Ventilatora sildīšana" diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet, gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Šīs funkcijas izmantošana ir aprakstīta nodaļā "Cepeškrāsns vadības bloka lietošana".

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietojums
	Picas funkcija	40 - 280	Darbojas apakšējais sildītājs un ventilatora sildītājs. Tas ir piemērots picas gatavošanai.
	"3D" funkcija	40 - 280	Augšējais sildītājs, apakšējais sildītājs un ventilatora sildītājs. Visas produkta daļas tiek pagatavotas vienādi un ātri. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti.
	Zems grils	40 - 280	Mazais grils cepeškrāsns griestos darbojas. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Pilns grils	40 - 280	Liels grils cepeškrāsns griestos darbojas. Tas ir piemērots lielu daudzumu grilēšanai.
	Ventilatora atbalstīts pilns grils	40 - 280	Karstais gaiss, kuru silda liels grils, ātri tiek sadalīts cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots lielu daudzumu grilēšanai.
	Uzturēt siltu	40 - 100	To lieto, lai uzturētu ēdienu ilgstošā temperatūrā, kas ir gatava pasniegšanai.
	Maizes funkcija	-	To izmanto maizes cepšanai. Iestatīto ienākošo temperatūru un laiku nevar mainīt.
	Papildfunkciju aktivizēšana	-	To izmanto, lai aktivizē darbības funkcijas, kas neparādās funkciju displejā pirmajā iestatīšanas reizē.

Izstrādājuma piederumi

Jūsu izstrādājumā ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejami piederumu apraksti un pareiza lietojuma apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi var nebūt pieejami jūsu izstrādājumā.

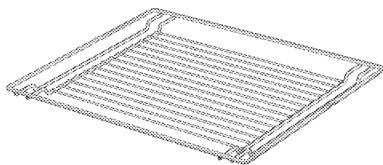
PAZIŅOJUMS : Temperatūras ietekmē jūsu izstrādājuma paplātes var būt deformētas. Tas neietekmē funkciju. Deformācija izzūd, kad paplāte atdziest.



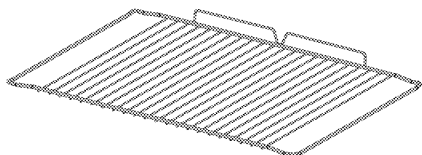
Standarta paplāte

To lieto konditorejas izstrādājumiem, saldētiem ēdieniem un lielu gabalu cepšanai.

Modeļi ar stieplu plauktiem:



Modeļi bez stieplu plauktiem:

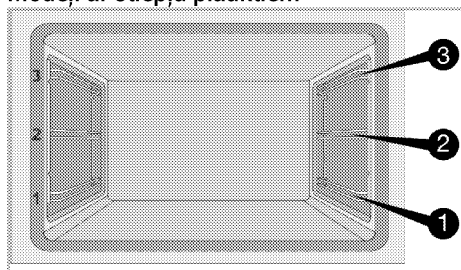


Izstrādājuma piederumu izmantošana

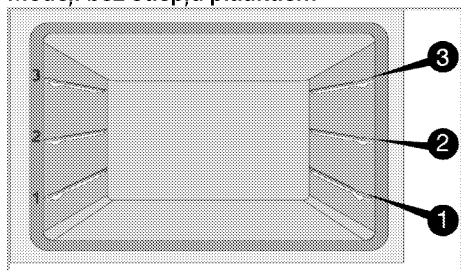
Ēdienu gatavošanas plaukti

Gatavošanas zonā ir 5 plauktu pozīcijas līmeņi. Plauktu secību var redzēt arī numuros uz cepeškrāsns priekšējā rāmja.

Modeļi ar stieplu plauktiem



Modeļi bez stieplu plauktiem



Stieplu grila novietošana uz gatavošanas plauktiem

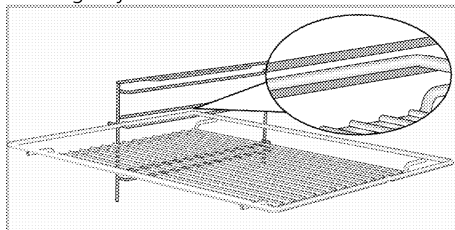
Modeļi ar stieplu plauktiem:

Ir svarīgi pareizi novietot stieplu režģi uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot stieplu režģi vēlamajā plauktā, atvērtai sekcijai jābūt priekšpusē. Labākai gatavošanai stieplu režģis jānostiprina ar aizbāzni stieplu

Stieplu grils

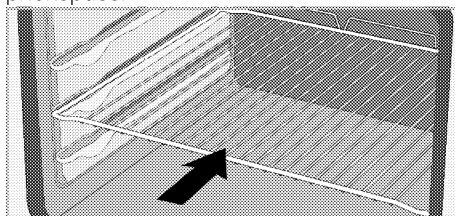
To izmanto, lai ceptu vai novietotu ceptus un sautētus ēdienus uz vēlamā plaukta.

plauktā. Tas nedrīkst iziet pāri aizbāzņim, lai nonāktu saskarē ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļi bez stieplu plauktiem:

Ir svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim, virzot to uz plaukta, ir viens virziens. Novietojot stieplu režģi vēlamajā plauktā, atvērtai sekcijai jābūt priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

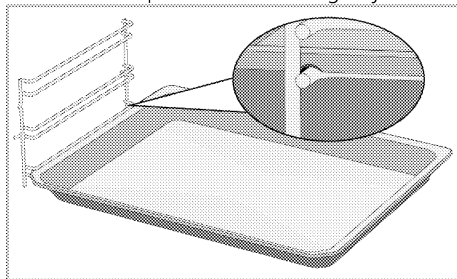
Modeļi ar stieplu plauktiem:

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stieples sānu plauktiem.

Novietojot paplāti vēlamajā plauktā, tās pusei, kas paredzēta turēšanai, jābūt priekšpusē.

Lai labāk pagatavotu ēdienu, paplāte jānostiprina ar aizbāzni uz stieplu plaukta.

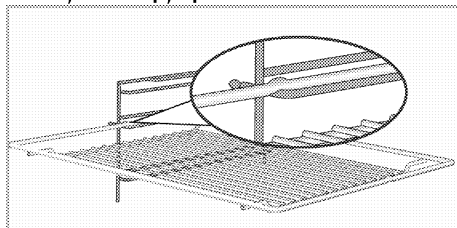
Tas nedrīkst iziet pāri aizbāzņim, lai nonāktu saskarē ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



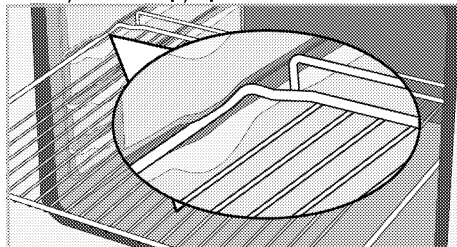
Stieplu režģa aizbāžņa funkcija

Pastāv aizbāžņa funkcija, lai neļautu stieplu režģim izkrist no stieplu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdienu. Noņemot stieplu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz aizbāzni. Tas jāpārsniedz pāri aizbāzņim, lai to pilnībā izņemtu.

Modeļi ar stieplu plauktiem

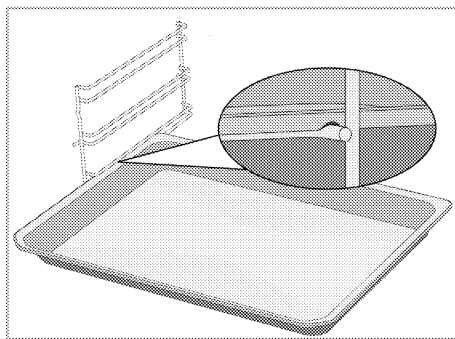


Modeļi bez stieplu plauktiem



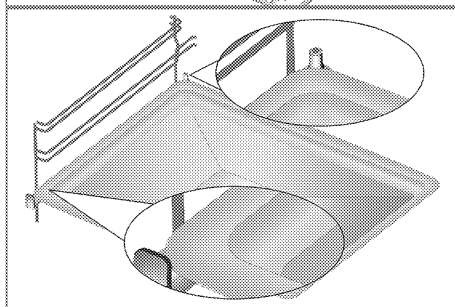
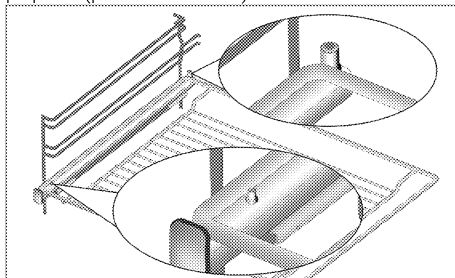
Stieplu režģa paplātes aizbāžņa funkcija - Modeļi ar stieplu plauktiem

Arī ir pieejama aizbāžņa funkcija, lai novērstu paplātes izklūšanu no stieplu plaukta. Izņemot paplāti, atlaidiet to no aizmugures bloķētāja un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz aizbāzni. Tas jāpārsniedz pāri aizbāzņim, lai to pilnībā izņemtu.



Pareizs stieplu režģa un paplātes novietojums uz teleskopiskajām sliedēm-Modeļi ar stieplu plauktiem un teleskopiskām sliedēm

Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stieplu režģi var viegli uzstādīt un noņemt. Izmantojot paplātes un stieplu režģus ar teleskopisko sliedi, jā rūpējas, lai tapas teleskopisko sliežu priekšpusē un aizmugurē atrastos pret režģa malām un paplāti (parādīts attēlā).






Tehniskie dati

Vispārīgas specifikācijas

Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	455 mm/594 mm/567 mm
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**450 vai 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V~ ;50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķēsgriezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš	2,9 kW
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns

Pamati: Informācija uz elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1/IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzē ar apakšējā sildītāja vai ar ventilatora palīdzību darbināmas sildīšanas (ja tāda ir) funkcijām. Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana, 2-Ventilatora sildīšana 3- Ventilatora atbalstīts zems grīls, 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.


-  Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.
-  Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.
-  Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

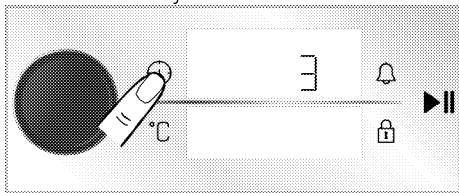
4 Pirmā lietošanas reize

Pirms sākat lietot savu izstrādājumu, turpmākajās sadaļās ieteicams rīkoties šādi.

Pirmās reizes iestatījums

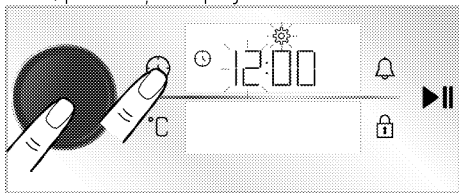
i Pirms cepeškrāsns lietošanas vienmēr iestatiet dienas laiku. Ja jūs to neiestatāt, dažos cepeškrāsns modeļos nevar gatavot ēdienu.


1. Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā (kad displejā ir parādīts dienas laiks), aktivizējiet iestatījumu izvēlni, apmēram 3 sekundes turot piespiestu taustiņu .
» Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



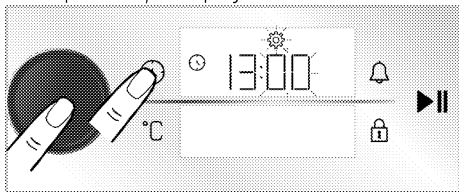
2. Lai aktivizētu stundu lauku, piespiediet cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskarieties .


» Stundu lauks un  simbols mirgo laika/pulksteņa displejā.




3. Iestatiet stundu, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, un piespiediet cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskarieties  taustiņam, lai aktivizētu minūšu lauku.

» Minūšu lauks un  simbols mirgo laika/pulksteņa displejā.



4. Iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi. Apstipriniet laika iestatījumu, piespiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskaroties  taustiņam.

» Ir iestatīts dienas laiks un  simbols vienmēr parādās laika/pulksteņa displejā.

- i** Ja sākotnējais laiks nav iestatīts, pulkstenis darbosies, sākot no ražošanas laikā iestatītā laika. Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt, kā aprakstīts sadaļā "Iestatījumi".

- i** Dienas laika iestatījumi tiek atcelti ilgstošas strāvas padeves pārtraukuma gadījumā. Nepieciešams atkārtoti pielāgot.

Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no izstrādājumā esošās cepeškrāsns.
3. Ieslēdziet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas;

Notīriet no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

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

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

5 Krāsns izmantošana

Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu

Dzesēšanas ventilators (Iespējams, ka tā nav jūsu izstrādājumā.)

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Neaizklājiet šīs ventilācijas atveres ar kaut ko. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst.

Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogramējot cepeškrāsns taimeru, gatavošanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.


Cepeškrāsns apgaismojums

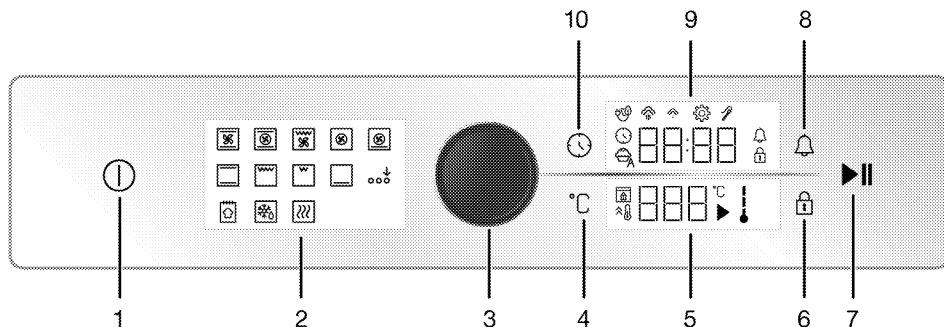
Kad cepeškrāsns sāk gatavot, tiek ieslēgta cepeškrāsns lampiņa. Dažos modeļos lampiņa iedegas gatavošanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

Ja izstrādājuma durvis tiek atvērtas, kamēr cepeškrāsns darbojas vai ir slēgtā stāvoklī, cepeškrāsns lampiņa ieslēdzas automātiski.

Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

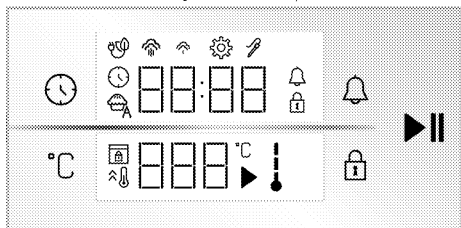
- i** Maksimālais laiks, ko var iestatīt laika beigām, ir 5:59 stundas. Brīdinājuma uzturēšanas funkcijā šis laiks ir 23:59 stundas. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā ēdiena gatavošana un iestatītais gatavošanas laiks tiks atcelti.
- i** Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli.
- i** Ja ēdiena gatavošanas laiks ir iestatīts uz gatavošanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- i** Ja vadības pultī ir iespējots ātras priekšsildīšanas (būsters) iestatījums, simbols  parādās displejā, kad sākat gatavot ēdiena, un cepeškrāsns ātri sasniedz temperatūru, kuru iestatījāt gatavošanai. Ātrai priekšsildīšanai (būsters), lūdzu, skatiet sadaļu "Iestatījumi".



1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš

2 Funkciju displejs

- 3 Cepeškrāsns vadības poga
- 4 Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- 5 Temperatūras displejs
- 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 7 Gatavošanas sākuma/apturēšanas taustiņš
- 8 Trauksmes taustiņš
- 9 Pulksteņa/laika displejs
- 10 Laika un iestatījumu taustiņš



Displeji Taustiņi:

- : Laika un iestatījumu taustiņš
- : Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Trauksmes taustiņš
- : Gatavošanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Pulksteņa/laika displejs :

- : Gatavošanas laika/dienas laika simbols
- : Trauksmes simbols
- : Iestatījumu simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Eko ventilatora gatavošanas simbols
- : Zemas intensitātes tvaika simbols*
- : Augstas intensitātes tvaika simbols*
- : Gaļas zondes simbols*
- : Automātiskās gatavošanas simbols*

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Temperatūras displejs:

- : Gatavošanas simbols
- : Temperatūras simbols
- : Cepeškrāsns iekšējās temperatūras simbols
- : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols

: Durvju bloķēšanas simbols*

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Cepeškrāsns ieslēgšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam ①.

» Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas displejā tiek parādīta pirmās darbības funkcija. Šajā displejā var iestatīt darbības funkciju, temperatūru, gatavošanas laiku un brīdinājuma signālu.

Ja šajā displejā netiek veikti iestatījumi, cepeškrāsns izslēgsies apmēram pēc 5 minūtēm, un displejā parādīsies dienas laiks.

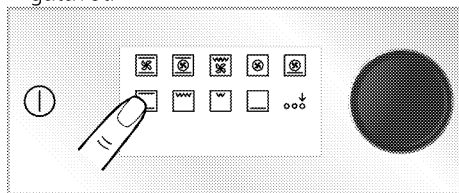
Cepeškrāsns izslēgšana

Izslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ① taustiņam. Displejā tiek parādīts dienas laiks.

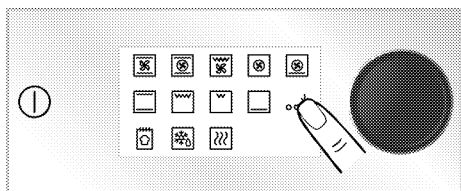
Manuālā gatavošana, lai izvēlētos temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju

Gatavot ēdianu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdianam. ""Augšējās un apakšējā sildīšana"" funkcija un 180 °C iestatījumi tiek parādīti attēlos kā piemēri.

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam ①.
2. Funkciju displejā pieskarieties ekspluatēšanas funkcijai, ar kuru vēlaties gatavot.

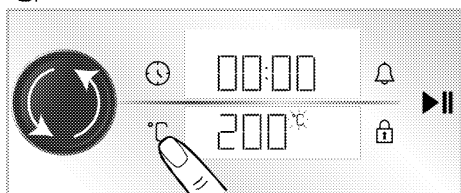


3. Funkciju displejā pieskarieties ekspluatēšanas funkcijai, ar kuru vēlaties gatavot. Ja funkcija, kuru vēlaties atlasīt, nav pirmo ekspluatācijas funkciju sarakstā, kas parādās funkciju displejā, jūs varat aktivizēt ekspluatācijas funkcijas apakšējo rindu, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana".



4. Temperatūras displejā tiek parādīta iepriekš noteiktā izvēlētajā darbības funkcijas temperatūra. Lai mainītu šo temperatūru, nospiediet krāsns vadības pogu vai pieskarieties taustiņam °C un pagrieziet krāsns vadības pogu pa labi / pa kreisi.

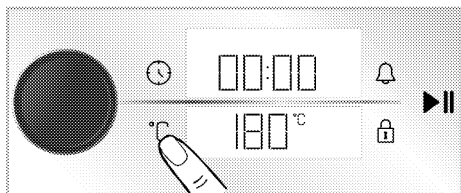
» Temperatūras displejā iemirgojas simbols °C.



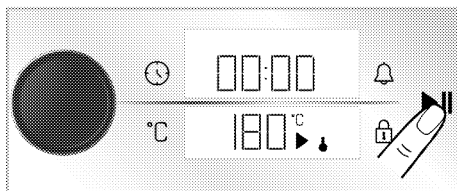
i Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad ir mainīta iepriekš noteikto darbības funkciju temperatūra, displejā parādās pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neietilpst izvēlētajā darbības funkcijas temperatūras diapazonā, parādās šīs darbības funkcijas augstākā regulējamā temperatūra.

5. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam °C.

» Temperatūras displejā parādās simbols °C.



6. Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas pieskarieties taustiņam ►||, lai sāktu gatavot.

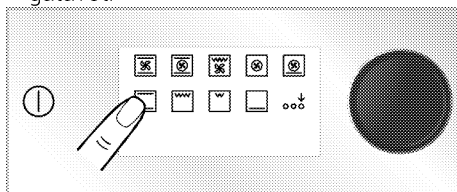


» Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā darbības funkcijā un temperatūrā. Temperatūras displejā parādās simbols ↓ un ►. Displejā sāk skaitīt gatavošanas laiku. Katrs simbols ↓ posms iedegas, kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā gatavošana tiek veikta, neuzstādot gatavošanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena gatavošana un tā jāizslēdz. Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, pieskarieties taustiņam ►||, lai pārtrauktu gatavošanu, vai pieskarieties taustiņam ⓪, lai pilnībā izslēgtu cepeškrāsnsi.

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku;

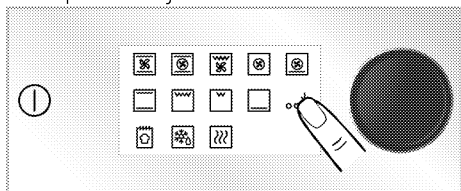
Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot gatavošanas laiku vadības ierīcē. "Augšējās un apakšējās sildīšana" funkcija un 180 °C un 45 minūšu iestatījumi tiek parādīti attēlos kā piemēri.

1. Ieslēdziet cepeškrāsnsi, pieskaroties taustiņam ⓪.
2. Funkciju displejā pieskarieties ekspluatēšanas funkcijai, ar kuru vēlaties gatavot.



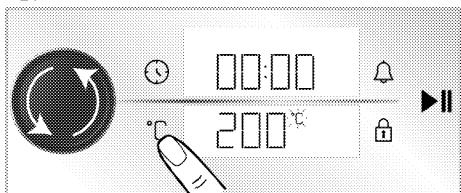
3. Funkciju displejā pieskarieties ekspluatēšanas funkcijai, ar kuru vēlaties gatavot. Ja funkcija, kuru vēlaties atlasīt, nav pirmo ekspluatācijas funkciju sarakstā, kas parādās funkciju displejā, jūs varat aktivizēt ekspluatācijas funkcijas

apakšējo rindu, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana".



4. Temperatūras displejā tiek parādīta iepriekš noteiktā izvēlētais darbības funkcijas temperatūra. Lai mainītu šo temperatūru, nospiediet krāsns vadības pogu vai pieskaroties taustiņam °C un pagrieziet krāsns vadības pogu pa labi / pa kreisi.

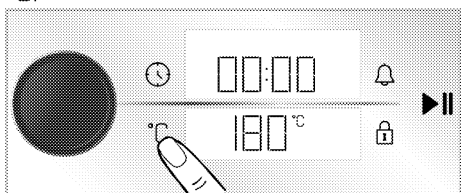
» Temperatūras displejā iemirgojas simbols °C.



i Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad ir mainīta iepriekš noteikto darbības funkciju temperatūra, displejā parādās pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neietilpst izvēlētais darbības funkcijas temperatūras diapazonā, parādās šīs darbības funkcijas augstākā regulējamā temperatūra.

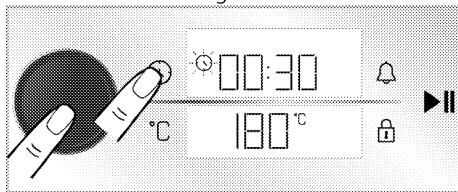
5. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam °C.

» Temperatūras displejā parādās simbols °C.



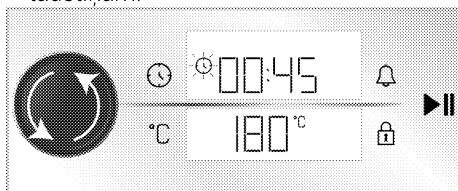
6. Lai iestatītu gatavošanas laiku, nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

» Displejā mirgo simbols un pulksteņa/laika displejā parādās uz 30 minūtēm iestatītais gatavošanas laiks.



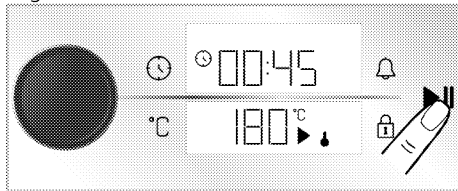
i Kad ir iestatīta darbības funkcija un temperatūra, gatavošanas laiks tiks iestatīts uz 30 minūtēm, pieskaroties taustiņam vai, piespiežot pašu cepeškrāsns vadības pogu, lai ātri iestatītu gatavošanas laiku, un laiku var mainīt, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi.

7. Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu. Apstipriniet gatavošanas laiku, pieskaroties taustiņam.



i Gatavošanas laiks pirmajās 15 minūtēs palielinās par 1 minūti, pēc 15 minūtēm tas palielinās par 5 minūtēm.

8. Pēc darbības funkcijas, temperatūras un gatavošanas laika iestatīšanas pieskaroties taustiņam ►||, lai sāktu gatavot.



» Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Iestatītais gatavošanas laiks sāks atpakaļskaitīšanu. Temperatūras displejā parādās simbols ↓ un ►. Katrs simbols ↓

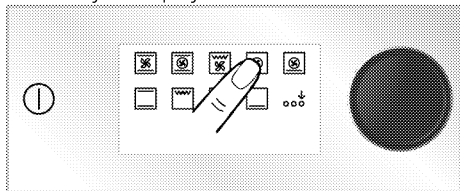
posms iedegas, kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru. Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām displejā parādās "End". parādās temperatūras displejā, taimeris izdod skaņas brīdinājumu un gatavošana apstājas.

9. Skaņas brīdinājums skan vienu minūti. Ja tiek piespiests taustiņš ►||, kamēr skaņas signāls skan un temperatūras displejā parādās "End", cepeškrāsns turpina darboties nenoteiktu laiku. Piespiežot taustiņu ①, cepeškrāsns izslēdzas. Ja pieskarities jebkuram taustiņam, kas nav šie taustiņi, skaņas signāls tiek pārtraukts.

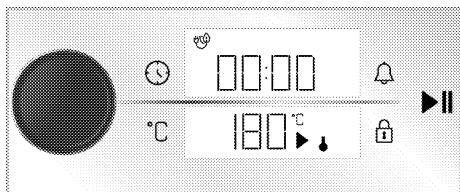
Gatavošana ar ekonomisko ventilatoru

Lai taupītu enerģiju, jūs varat izmantot šo funkciju "Ventilatora sildīšana" vietā, ja diapazons ir 160-220 °C. Taču gatavošanas laiks būs mazliet ilgāks.

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam ①.
2. Vēlreiz pieskarities "Ventilatora sildīšana" funkcijas displejam.



» Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Pēc atpakaļskaitīšanas parādās 🕒 simbols. "Gatavošana ar ekonomisko ventilatoru" ir aktivizēta.



3. Jūs varat mainīt iestatīto temperatūru un iestatīto gatavošanas laiku, kā ir aprakstīts iepriekšējās sadaļās. Tad jūs sākat gatavošanu.

» Izmantojot "Gatavošana ar ekonomisko ventilatoru" lampas gaismas ir redzama mazāku laiku nekā citā gatavošanas funkcijā, pateicoties enerģijas taupīšanai.

Maizes funkcija

Jūsu cepeškrāsnij ir "Maizes funkcija", kas īpaši paredzēta maizes gatavošanai. Temperatūra un funkcijas laika iestatījumi ir fiksēti.

Sastāvdaļas

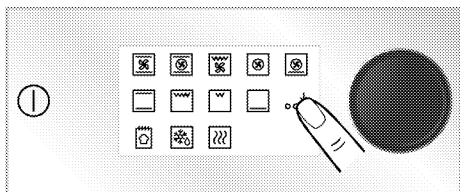
- 500 g miltu
- 15 g cukura
- 10 g šķīstošā rauga
- 10 g saulespuķu eļļas
- 8 g sāls
- 300 ml ūdens (35°C)

Mīklas apslacīšana

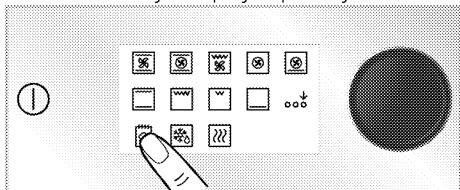
- 2 tējkarotes saulespuķu eļļas

Sagatavošana

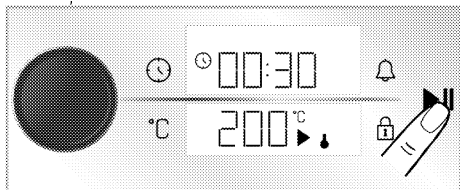
1. Iesijāiet miltus dziļā bļodā. Uzberiet miltiem cukuru un samaisiet viendabīgā masā.
2. Izveidojiet miltu kaudzītē iedobīti, ieberiet raugu, sāli un ielejiet saulespuķu eļļu. Pakāpeniski leļiet siltu ūdeni, sākot no bļodas malām.
3. Apmēram 10-15 minūtes mīciet mīklu ar rokām vai ar mīklas mikseri.
4. Vairākas reizes ar rokām apmetiet samīcīto mīklu otrādi un ielieciet to bļodā. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet to ar pārtikas plēvi, lai tā pieskartos mīklai.
5. Apsedziet mīklu ar pārtikas plēvi, apsedziet to ar plānu drānu un atstājiet uzbrīst istabas temperatūrā.
6. Paņemiet mīklu, kas ir rūgusi 60 minūtes, nolieciet uz letes un 4-5 reizes salokiet to un izmīciet no tās gaisu. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet to ar pārtikas plēvi, lai tā pieskartos mīklai. Raudzējiet mīklu istabas temperatūrā vēl 30 minūtes.
7. Kad mīkla ir pietiekami rūgusi, aplieciet mīklu ap lasi un ielieciet to cepamtraukā. Ar nazi izdriest mīklā 3-4 iegriezumus.
8. Nolieciet trauku uz jūsu cepeškrāsns 3. plaukta.
9. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam ①.
10. Aktivizējiet darbināmo funkciju apakšējo rindu, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.



11. Pieskarieties "Maizes funkcija", kas atrodas funkciju displeja apakšējā rindā.



12. Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties taustiņam ▶||.



13. Gatavošanas laika beigās skan vienu minūti ilgs brīdinājuma signāls. Ja tiek piespiests taustiņš ⓘ, cepeškrāsns izslēdzas. Pieskaroties jebkuram citam taustiņam, izņemot šo, skaņas signāls tiek pārtraukts.

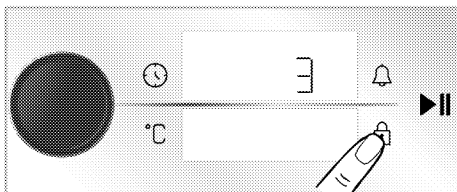
Iestatījumi

- i** Izvēlnēs vai iestatījumos, kas ar pieskārienu tiks aktivizēti uz ilgāku laiku, būs parādīta 3- 2- 1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta attiecīgā izvēlne vai iestatījums.

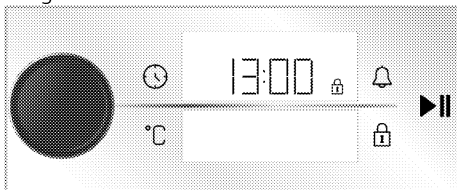
Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Izmantojot taustiņu bloķēšanas funkciju, jūs varat aizsargāt vadības paneli no traucējumiem.

1. Pieskarieties taustiņam ⓘ, līdz laika/pulksteņa displejā parādās simbols ⓘ.



- » Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Pēc atpakaļskaitīšanas laika/pulksteņa displejā parādās simbols ⓘ un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta. Piespiežot jebkuru taustiņu vai cepeškrāsns vadības pogu, kamēr ir iestatīta taustiņu bloķēšana, taimeris izdod skaņas signālu un simbols ⓘ mirgo.



- i** Taustiņu bloķēšana netiks atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam ⓘ, līdz laika/pulksteņa ekrānā parādās simbols ⓘ.
- » Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Pēc atpakaļskaitīšanas simbols ⓘ pazūd, un laika/pulksteņa displejā tiek atspējota taustiņu bloķēšana.

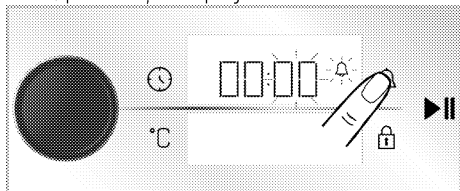
Trauksmes iestatīšana


Izstrādājuma vadības paneli var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot gatavošanas programmu. Brīdinājuma signāls neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdināšanas nolūkos. Piemēram, brīdinājuma signālu var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdiena cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, vadības bloks izdod skaņas signālu.

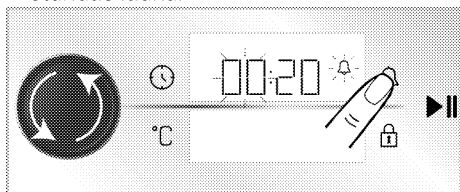
- i** Maksimālais brīdinājuma atskanēšanas laiks var būt 23 stundas un 59 minūtes.


1. Vienreiz pieskarieties taustiņam ⓘ, lai iestatītu taimera laiku.


»  simbols un minūšu laiks sāk mirgot laika/pulksteņa displejā.




2. Iestatiet minūti, pagriežot krāsns vadības pogu pa labi / pa kreisi un vienreiz pieskaroties taustiņam , lai aktivizētu stundas lauku.



3. Iestatiet stundu, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi. Apstipriniet laika iestatījumu, piespiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskaroties  taustiņam.

» Simbols  parādās bez mirgošanas, un taimera laiks laika/pulksteņa displejā sāk atpakaļskaitīšanu.

4. Kad taimera laiks ir beidzies, simbols  sāk mirgot un izdod skaņas brīdinājumu.

i Ja trauksmes laiks un gatavošanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, laika/pulksteņa displejā tiek parādīts tsāks laiks.


Trauksmes izslēgšana

1. Taimera signāla (trauksmes) perioda beigās skan vienu minūti ilgs brīdinājuma signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu skaņas brīdinājumu.

» Skaņas brīdinājums tiek apturēts.

Ja vēlaties atcelt modinātāju;


1. Vienreiz pieskaroties taustiņam , lai atceltu brīdinājuma laiku.

» Laika/pulksteņa displejā sāk mirgot simbols .

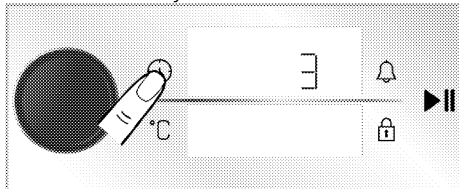
2. Iestatiet modinātāja laiku uz "00:00", pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi.

Skaņas iestatīšana

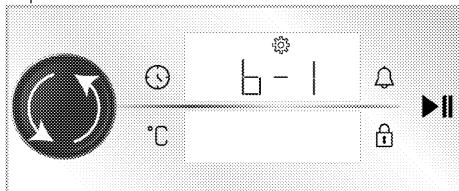
Jūs varat iestatīt vadības paneļa signāla skaļumu. Lai veiktu šo darbību, cepeškrāsnij ir jābūt izslēgtai.


1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kad dienas laiks ir parādīts displejā), aktivizējiet iestatījumu izvēlni, apmēram 3 sekundes turot piespiestu taustiņu .


» Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.

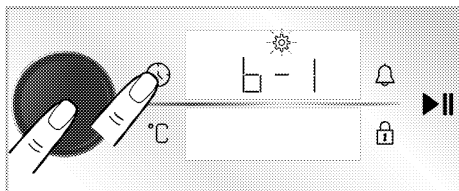


2. Pagriežiet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz laika/pulksteņa displejā parādās "b-1" vai "b-2".




3. Aktivizējiet skaļuma iestatījumus, pieskaroties  pogai vai piespiežot cepeškrāsns vadības pogu.

» Laika/pulksteņa displejā sāk mirgot simbols .




4. Iestatiet vēlamo skaļuma līmeni, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi.

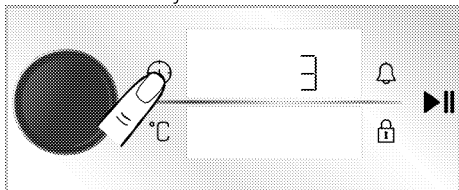
5. Apstipriniet atlasīto skaļuma līmeni, pieskaroties  pogai vai piespiežot cepeškrāsns vadības pogu.

Ekrāna spilgtuma iestatīšana

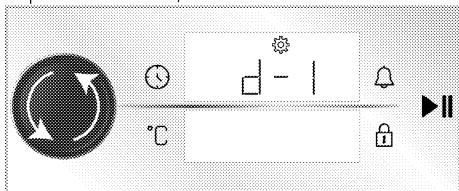
Jūs varat iestatīt vadības paneļa spilgtumu. Lai veiktu šo darbību, cepeškrāsnij ir jābūt izslēgtai.

1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kad dienas laiks ir parādīts displejā), aktivizējiet iestatījumu izvēlni, apmēram 3 sekundes turot piespiestu taustiņu .


» Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlnē.

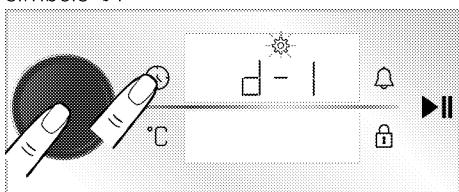


2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz laika/pulksteņa displejā parādās "d-1", "d-2" vai "d-3".



3. Aktivizējiet spilgtuma iestatījumus, pieskaroties  pogai vai piespiežot cepeškrāsns vadības pogu.

» Laika/pulksteņa displejā sāk mirgot simbols .




4. Iestatiet vēlamo spilgtuma līmeni, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi.

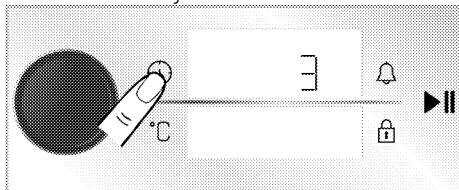
5. Apstipriniet atlasīto spilgtuma līmeni, pieskaroties  pogai vai piespiežot cepeškrāsns vadības pogu.

Ātrās priekšsildīšanas (būsters) funkcijas iestatīšana

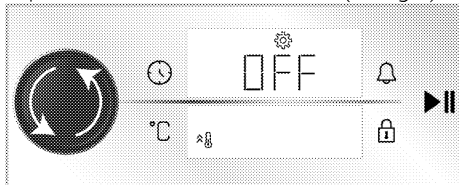
Izvēloties izstrādājuma ātrās uzkarsēšanas funkciju, jūs varat iestatīt automātisku gatavošanu. Lai to izdarītu, jums jāaktivizē ātrās priekšsildīšanas iestatījums. Lai veiktu šo darbību, cepeškrāsnij ir jābūt izslēgtai.


1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kad dienas laiks ir parādīts displejā), aktivizējiet iestatījumu izvēlni, apmēram 3 sekundes turot piespiestu taustiņu .


» Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlnē.

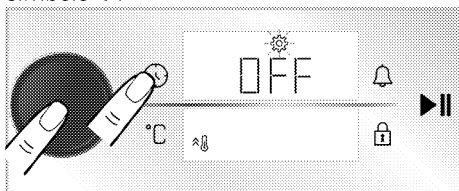


2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz laika/pulksteņa displejā parādās simbols  un "OFF" (izslēgts).

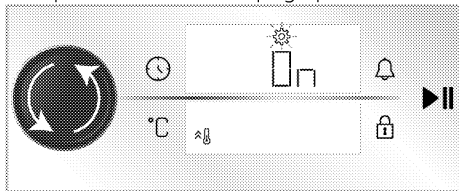


3. Aktivizējiet ātrās priekšsildīšanas (paātrinātāja) iestatījumu, pieskaroties  pogai vai piespiežot cepeškrāsns vadības pogu.

» Laika/pulksteņa displejā sāk mirgot simbols .



4. Lai mainītu "OFF" (izslēgts) iestatījumu, kas redzams laika/pulksteņa displejā, uz "ON" (ieslēgts) iestatījumu, pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi.




5. Apstipriniet ātrās priekšsildīšanas (paātrinātāja) iestatījumu, pieskaroties .

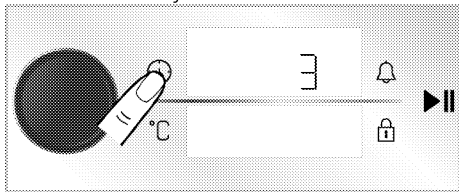
pogai vai piespiežot cepeškrāsns vadības pogu.



- i** Veicot tās pašas darbības, jūs varat izslēgt ātrās priekšsildīšanas iestatījumu. Pagriežot to "OFF" iestatījumā, jūs varat atcelt ātrās priekšsildīšanas iestatījumu.

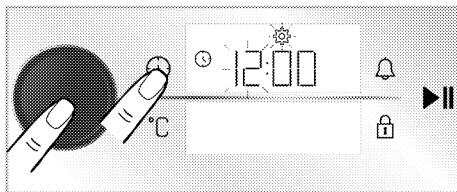
Dienas laika maiņa


Lai mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

1. Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā (kad displejā ir parādīts dienas laiks), aktivizējiet iestatījumu izvēlni, apmēram 3 sekundes turot piespiestu taustiņu .
- » Tiek parādīta atpakaļskaitīšana 3 - 2 - 1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.

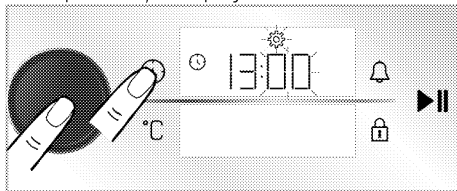




2. Lai aktivizētu stundu lauku, piespiediet cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskarieties .
- » Stundu lauks un  simbols mirgo laika/pulksteņa displejā.



3. Iestatiet stundu, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, un piespiediet cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskarieties  taustiņam, lai aktivizētu minūšu lauku.

» Minūšu lauks un  simbols mirgo laika/pulksteņa displejā.



4. Iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi. Apstipriniet laika iestatījumu, piespiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties  taustiņam.
- » Ir iestatīts dienas laiks un  simbols vienmēr parādās laika/pulksteņa displejā.

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

Šajā sadaļā aprakstīti ēdienu sagatavošanas un gatavošanas padomi. Turklāt varat atrast arī dažus ēdienus, kurus pārbaudījis ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas gatavošanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurļaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaurļaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena gatavošanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena gatavošana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā

plaukta. Gatavošanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja plānojat izmantot ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelīpīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojot ēdienu, izmantojiet gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Izstrādājumu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējā virsma nenobrūnina vienmērīgi.
- Ja gatavošanas laikā izmantojat vārīšanas papīru, ēdiena apakšējā virsmā var novērot nelielu brūninašānu. Šajā gadījumā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku apmēram 10 minūtes.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.

- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja tā ir labi pagatavota iekšpusē, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāku šķidruma daudzumu, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumu pagatavošanai

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnis ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārļiecinieties, vai jūsu

sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.

- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārļiecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosiet konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai leteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Kūkas paplātē	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	20 ... 30
Kūkas veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila**	Ventilatora sildīšana	1	180	40 ... 50
Mazas kūciņas	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	1	150	35 ... 45
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	1	160	35 ... 45
Cepumi	Konditorejas paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	170	25 ... 35
Mīklas konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	35 ... 45
Bagātīgi konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 30
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	1	180	20 ... 30
Viņa maize	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 ... 40

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	1	200	30 ... 40
Lazanja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	1 vai 2	200	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	1	170	50 ... 70
Pica	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200 ... 220	15 ... 20
	Standarta paplāte*	Picas funkcija	2	200 ... 220	10 ... 15

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Ekonomiskā ventilatora sildīšana gatavošanas gads - darbības funkcija

- Kad gatavošana ir sākusies Ekonomiskā ventilatora sildīšana, nemainiet gatavošanas temperatūru darbības funkcija.
- Gatavojot Ekonomiskā ventilatora sildīšana, neveriet vaļā durvis darbības funkcija. Ja durvis nav atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un tā var atšķirties no displejā parādītās.
- Neuzkarsējiet režīmā Ekonomiskā ventilatora sildīšana.

Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte*	1	160	25 ... 35
Cepumi	Standarta paplāte*	1	180	25 ... 35
Mīklas konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	1	200	45 ... 55
Bagātīgi konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	1	200	35 ... 45

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grauzdēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.

- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, atstājiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Gatavojiet ēdiena gatavošanas galdā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra kājiņa (1.5 - 2.0 kg)	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	170	100 ... 130
Cepts cālis (1.5- 2.0 kg)	Stieplu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	Ventilatora sildīšana	1	15 minūtes 250/max, pēc tam 190	55 ... 65
	Stieplu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	"3D" funkcija	1	15 minūtes 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
Zivis	Stieplu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	Ventilatora sildīšana	2	200	20 ... 30
	Stieplu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	"3D" funkcija	2	200	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams prieksildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizzūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeņi (tomāti, sīpoli utt.).

Vispārīgi brīdinājumi

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!**

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamus gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdīet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdīet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Iespējams, ka šī paplāte nav iekļauta izstrādājumā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grilēšanas galds

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	2	250	20 ... 25
Vistas gabali	Stieplu grils	2	250	25 ... 35
Kotletes (liellopu gaļa) - 12 gabali	Stieplu grils	2	250	20 ... 30
Jēra karbonāde	Stieplu grils	2	250	20 ... 25
Steiks - (sagriezta)	Stieplu grils	2	250	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stieplu grils	2	250	25 ... 30

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Dārzeņu gratīns	Stieplu grīls	2	220	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grīls	2	250	3 ... 5

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

Pārtikas pārbaude

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1, lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

Pārbaudes produktu gatavošanas galds Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	140	20 ... 30
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	1	140	15 ... 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	1	150	35 ... 45
Biskvīt kūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	160	30 ... 40
	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	1	160	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	1	170	50 ... 70

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Grīls

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Grauzdiņa maize	Stieplu grīls	2	250/max	1 ... 4
Kotletes (liellopu gaļa) - 12 gabali	Stieplu grīls	2	250/max	20 ... 30

Apgrieziet ēdienu pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga tīrīšanas informācija

▲ Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var izraisīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības ierīci rūpīgi notīriet un nosusiniet. Tādējādi pārtikas atliekas ir jānotīra un jānovērš šo atlieku sadedzināšana, ja ierīci atkal lieto vēlāk. Tādējādi ierīces kalpošanas laiks pagarinās, un bieži sastopamās problēmas tiek samazinātas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus, atkalķošanas līdzekļus vai asus priekšmetus.
- Pēc katras lietošanas reizes tīrīšanai nav nepieciešams īpašs tīrīšanas līdzeklis. Notīriet ierīci ar trauku ziepēm, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šķakatas.
- Nevienu ierīces sastāvdaļu nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošās vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Nerūsējoša vai neitrāla virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošai vai neitrālai virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepējūdens drānu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots neitrālām virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties nomazgājiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus uz nerūsējošā tērauda un stikla virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.

Emaljētas virsmas

- Pēc katras lietošanas emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drāniņu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīrīšana ar tvaiku")
- Noturīgiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Lai tīrītu gatavošanas zonas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.

Katalītiskās virsmas

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.
- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stiepli vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.

- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkalķošanas aģentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārliedziniet, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

Piederumu tīrīšana

Ja lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi, mazgājiet izstrādājuma piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Vadības paneļa tīrīšana

- Tīrot paneļus ar pogas vadību, paneli un pogas noslaukiet ar mitru, mīkstu drāniņu un nosusiniet ar sausu drāniņu. Lai notīrītu vadības paneli, nenoņemiet zemāk esošās pogas un bīves. Vadības panelis un pogas var tikt bojāti.
- Tīrot inox paneļus ar pogas vadību, ap pogām nelietojiet inox tīrīšanas līdzekļus. Var tikt izdzēsti indikatori ap pogām.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var noteikt nepareizi.

Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

Veiciet tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīga tīrīšanas informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

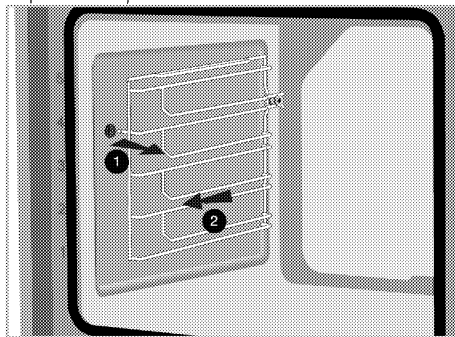
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa. Ja ir katalītiskā siena, informāciju skatiet sadaļā "Katalītiskās sienas".

Ja jūsu izstrādājums ir stieplu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stieplu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga tīrīšanas informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

1. Noņemiet stieples plaukta priekšpusi, velkot to uz sānu sienas pretējā virzienā.
2. Pavelciet stieplu plauktu pret sevi, lai to pilnībā izņemtu.



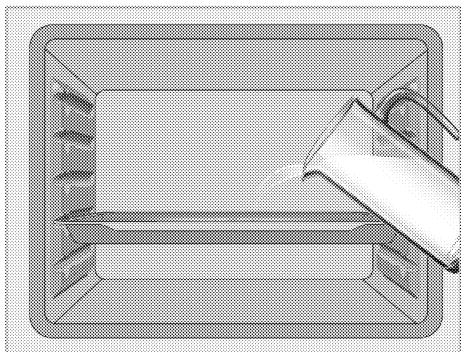
3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

Viegla tīrīšana ar tvaiku

Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Tā tiek nodrošināta ērta tīrīšana, jo netīrumi (ne pārāk noturīgiem) tiek mīkstināti ar tvaiku, kas veidojas cepeškrāsns iekšpusē, un ūdens pilieni kondensējas uz cepeškrāsns iekšējām virsmām.

1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē.
2. Ielejiet 500 ml ūdens cepeškrāsns paplātē un novietojiet paplāti cepeškrāsns 2. plauktā.

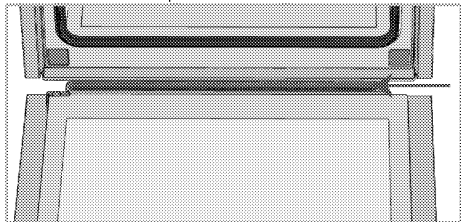


3. Iestatiet cepeškrāsni režīmā "Apakšējā sildīšana" un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkli vai drānu. Notīriet noturīgos netīrumus ar siltu ūdeni ar mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drānu vai sūkli un noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

i Vienkāršā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens, kas atrodas baseinā pie krāsns pamatnes, lai mīkstinātu krāsns dobumā viegli izveidojušos atlikumus / netīrumus, iztvaiko un kondensējas krāsns dobumā un krāsns durvju iekšējā stiklā, tāpēc ūdens var pilēt kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas. Noslaukiet kondensātu, tiklīdz tiek atvērtas krāsns durvis.

Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā. Pēc kondensācijas cepeškrāsni baseina kanālā zem cepeškrāsns var būt ūdens vai mitrums. Pēc lietošanas notīriet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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

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

Cepeškrāsns durvju noņemšana

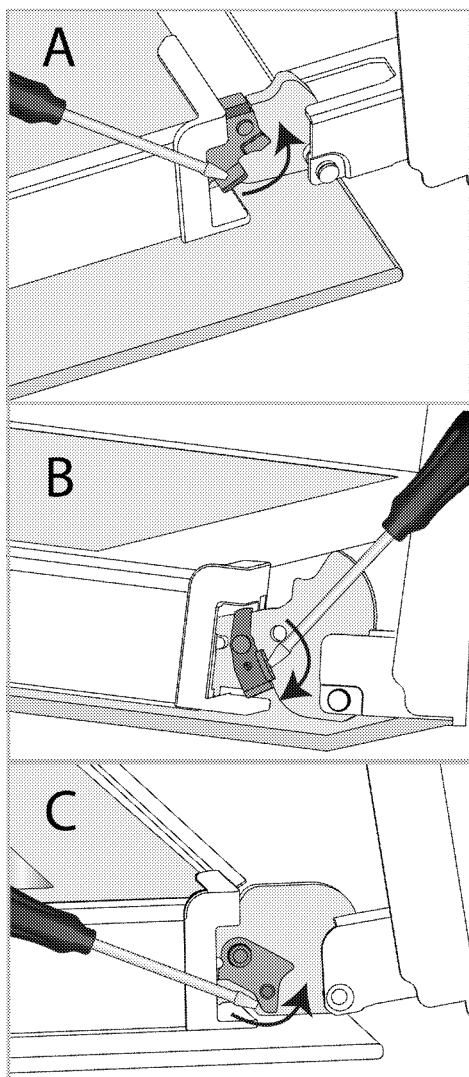
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu līgzdā pa labi un pa kreisi, nospiežot uz leju, kā parādīts attēlā.

Eņģu tips (A), (B), (C) mainās atkarībā no produkta modeļa. Zemāk redzami skaitļi parāda, kā atvērt visus eņģu veidus.

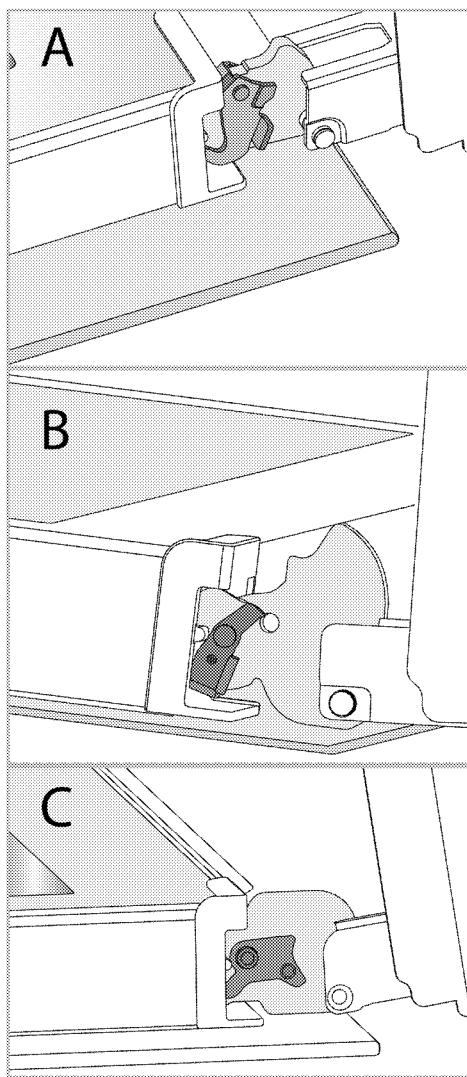
(A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju veidos.

(B) tipa eņģes ir pieejamas mīksto aizvēršanas durvju tipos.

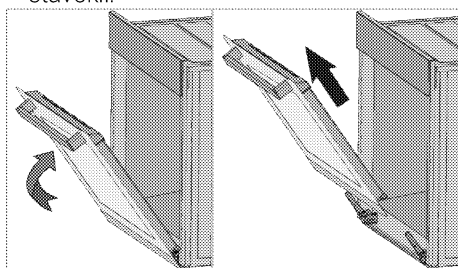
(C) tipa eņģes ir pieejamas mīksto atvēršanas / aizvēršanas durvju veidos.



Enģes bloķēšana - aizvērta pozīcija



Enģes bloķēšana - atvērta pozīcija
3. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērta stāvoklī.



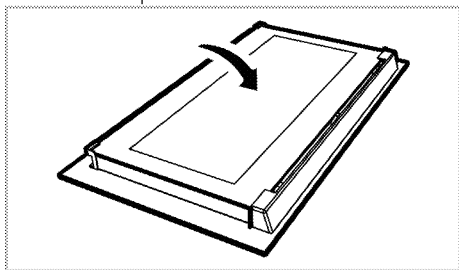
4. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

i Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgriezītā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

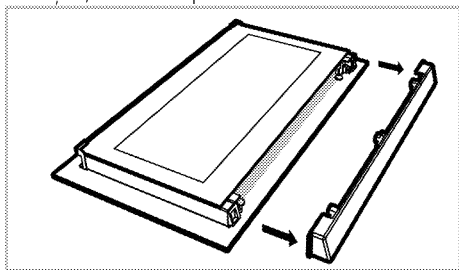
Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

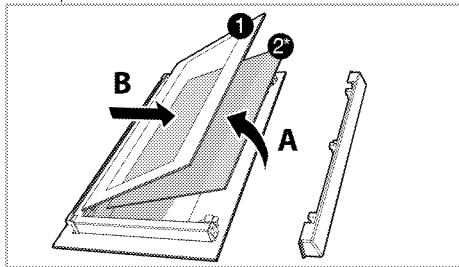
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.



2. Noņemiet plastmasas komponentu, kas piestiprināts pie priekšējo durvju augšējās daļas, velkot to pret sevi.



3. Kā parādīts attēlā, viegli paceliet iekšējo stiklu (1) virzienā uz 'A' un pēc tam noņemiet, velkot virzienā uz 'B'.



1 Iekšējais stikla panelis

2* Iekšējais stikla panelis (Iespējams, ka tā nav jūsu izstrādājumā.)

4. Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls (2), atkārtojiet to pašu procesu, lai to atdalītu (2).

5. Pirmais durvju pārgrupēšanas solis ir iekšējā stikla (2) samontēšana. Novietojiet stikla slīpo malu, lai tā saskartos ar plastmasas spraugas slīpoto malu. (Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls). Iekšējais stikls (2) jāpiestiprina pie plastmasas spraugas, kas ir vistuvāk iekšējam stiklam (1).

6. Samontējot iekšējo stiklu (1), pievērsiet uzmanību, lai stikla iespiestā puse būtu novietota uz iekšējā stikla. Ir svarīgi novietot iekšējā stikla (1) apakšējos stūrus tā, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām.

7. Bīdīet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.

Cepeškrāsns lampas tīrīšana

Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

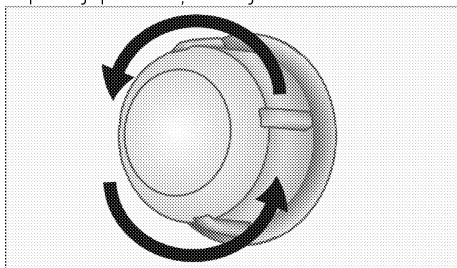
⚠ Vispārīgi brīdinājumi

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet elektrisko savienotāju un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šajā krāsnī tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehniķi ar licenci.
- Lampas novietojumus var atšķirties no attēlā parādītā.

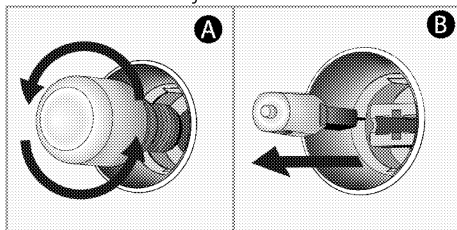
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājās telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stikla pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



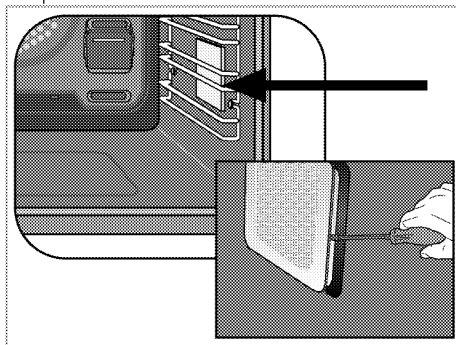
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



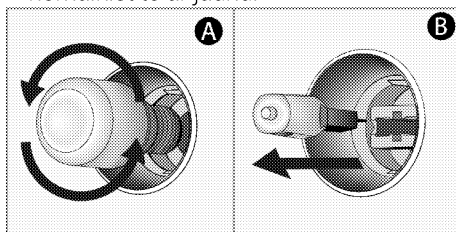
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stieplu plauktus saskaņā ar aprakstu.



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku.
4. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

8 Problēmu novēršana

Ja nevarat novērst problēmas, kaut arī esat ieviesis šīs sadaļas instrukcijas, sazinieties ar pilnvaroto servisa aģentu vai tehniķi, kuram ir licence, vai pie izplatītāja, kur esat iegādājies izstrādājumu. Nekad nemēģiniet salabot bojātu izstrādājumu pašu spēkiem.

Cepeškrāsns izstāro tvaiku, kad tā tiek izmantota

- Ir normāli, ka darbības laikā tvaiks izplūst. >>> *Tā nav kļūme.*

Gatavošanas laikā rodas ūdens pilieni.

- Tvaiki, kas rodas ēdiena gatavošanas laikā, var kondensēties un veidot ūdens pilienus, saskaroties ar izstrādājuma aukstajām virsmām. >>> *Tā nav kļūme.*

Karsēšanas un dzesēšanas laikā izstrādājums izdala metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas tiek uzkaršētas, tās var izplesties un izraisīt troksni. >>> *Tā nav kļūme.*

Izstrādājums nedarbojas.

- Tikla drošinātājam ir defekts vai tas ir nostrādājis. >>> *Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet tos.*
- Izstrādājums nav pievienots (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet kontaktdakšas savienojumu.*
- Pogas/kloķi/taustiņi vadības panelī nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējojiet to.*

Cepeškrāsns gaismas nedarbojas.

- Cepeškrāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet cepeškrāsns lampu.*
- Strāvas padeve tiek pārtraukta. >>> *Pārbaudiet, vai ir strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet drošinātājus.*

Cepeškrāsns nesilda.

- Varētu nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> *Iestatiet cepeškrāsns noteiktai gatavošanas funkcijai un/vai temperatūrai.*
- Modeļos, kas aprīkoti ar taimeru, taimeris netiek noregulēts. >>> *Pielāgojiet laiku.*
- Strāvas padeve tiek pārtraukta. >>> *Pārbaudiet, vai ir strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet drošinātājus.*

(Modeļos ar taimeru) Pulksteņa displejs mirgo vai pulksteņa simbols ir ieslēgts.

- Radies iepriekšējs strāvas pārtraukums. >>> *Pielāgojiet izstrādājuma laiku/slēdzi un atkal to ieslēdziet.*

