LV
LT

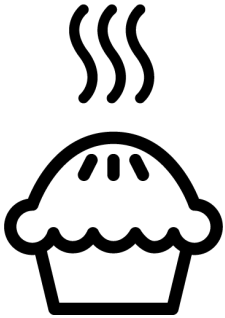
beko

Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BCBIMA17400KSBS

385444417_6/ LV/ LT/ R.AG/ 25.06.26 12:50
7729486417

CE

Laipni lūdzam!

Cienījamo klient!
paldies, ka izvēlējāties Beko izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.
Ņemiet vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsit no iespējamiem riskiem.
Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

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

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

Saturs

1 Drošības noteikumi 4

1.1 Paredzētais lietojums 4
1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība 4
1.3 Elektriskā drošība 5
1.4 Transportēšanas drošība 7
1.5 Instalācijas Drošība 8
1.6 Lietošanas Drošība 8
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru 9
1.8 Piederumu lietošana 9
1.9 Gatavošanas drošība 10
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība 11

2 Vides instrukcijas 11

2.1 Atkritumu direktīva 11
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai 11
2.2 Informācija par iepakojumu 12
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai 12

3 Jūsu izstrādājums 13

3.1 Izstrādājuma ievads 13
3.2 Produkta vadības panelis Ievads un lietošana 13
3.2.1 Vadības panelis 14
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana 14
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas .. 15
3.4 Produktu piederumi 16
3.5 Produkta piederumu izmantošana 16
3.6 Tehniskās specifikācijas 19

4 Pirmā Lietošana 20

4.1 Pirmās Reizes Iestatījums 20
4.2 Sākotnējā tīrīšana 20

5 Cepeškrāsns izmantošana 21

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu 21
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība 21
5.3 Iestatījumi 27

6 Vispārīga informācija par kulināriju 30

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī 30
6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni 31
6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni 34
6.1.3 Grils 35
6.1.4 Sekla vai bez eļļas cepšanas funkcija 36
6.1.5 Pārtikas pārbaude 37

7 Apkope un tīrīšana 39

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija 39
7.2 Tīrīšanas piederumi 41
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana 41
7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana 41
7.5 Viegla tīrīšana ar tvaiku 41
7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana 42
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana 43
7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana 43

8 Problēmu novēršana 44

1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir iekļauti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja produkts tiek nodots kādam citam personīgai lietošanai vai lietotiem mērķiem, ir jāsniedz arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Šo norādījumu neievērošana anulē garantiju.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet un nenomainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājuma tehniskas izmaiņas.

1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalu, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **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 plākšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.

1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība

- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai

garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Krāsns var apgāzties vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.

⚠ 1.3 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.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams,

elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Pārliecinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
- Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeļi nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
- Nelieciet elektriskos kabeļus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabeļus.
- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamos strāvas avotus tālu no izstrādājuma.

- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamos 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 izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliecinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.

⚠ 1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

1.5 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpuses pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegiem.
- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.

1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.

- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.
- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ekspluatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.

1.8 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi pareizi lietot kopā ar produktu piegādātos piederumus. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu **"Produkta piederumu izmantošana"**.
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.

1.9 Gatavošanas drošība

- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.
- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
- Kad cepeškrāsns darbojas, NEKAD nenovietojiet cepšanas paplāti, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns apakšas. Karstuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns apakšu un pat sabojāt cepeškrāsns skapi vai virtuves grīdu.

Lietojot taukainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:

- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stiepļu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarsētā cepeškrāsnī.
- Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurlaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurlaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurlaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
- Uzkarsēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
- Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
- Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.

- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurlaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaurlaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Izmantojot stiepļu grilu, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- 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.

⚠ 1.10 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!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vati vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas

punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

Atbilstība RoHS direktīvai:
Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

2.2 Informācija par iepakojumu

Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

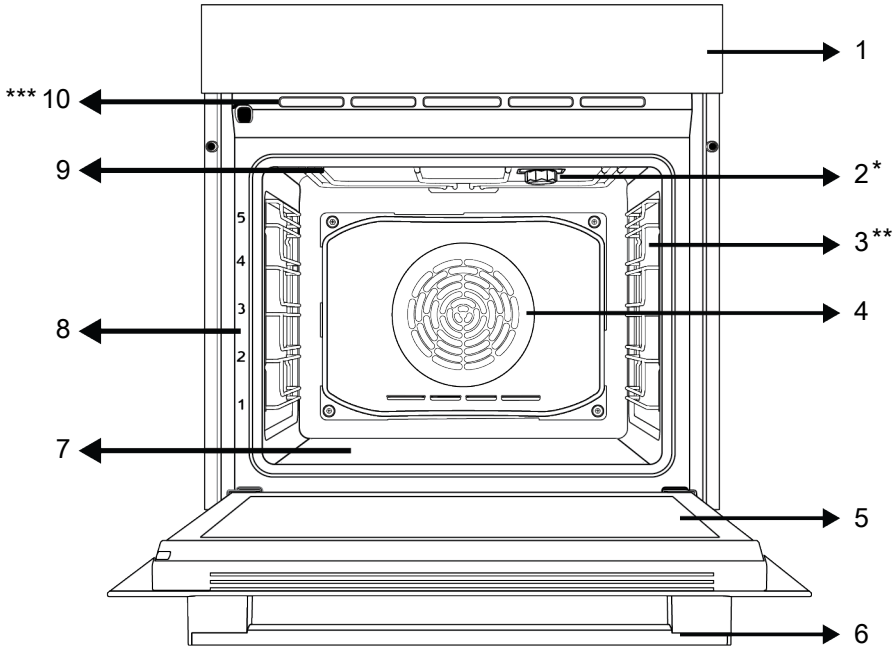
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.
Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Lai ilgstoši ceptu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms cepšanas beigu laika. Jūs, izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz režģa plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.
- Neatveriet cepeškrāsns durvis, kad cepat izmantojot “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 displejā redzamās.

3 Jūsu izstrādājums

3.1 Izstrādājuma ievads



1 Vadības panelis
2 Lampiņa
3 Stiepļu plaukti
4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
5 Durvis
6 Rokturis
7 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)
8 Plaukta pozīcija
9 Augšējais sildītājs
10 Ventilācijas caurumi

* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

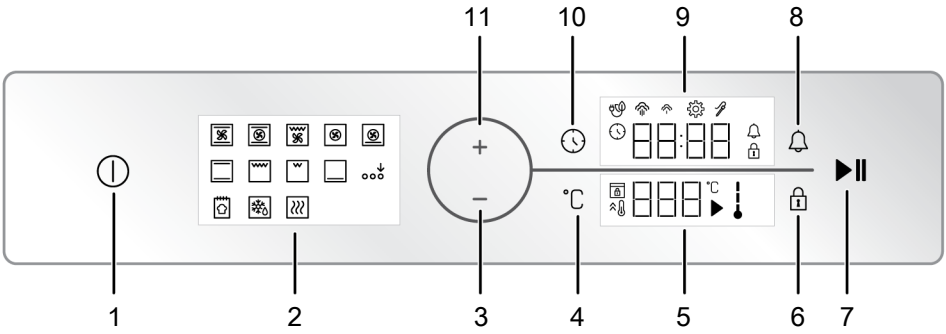
** Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stiepļu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stiepļu plauktu.

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

3.2 Produkta vadības panelis ievads un lietošana

Šajā sadaļā varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no izstrādājuma veida attēli un dažas funkcijas var atšķirties.

3.2.1 Vadības panelis



1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
2 Funkciju displejs
3 Samazināšanas taustiņš
4 Temperatūras iestatīšanas taustiņš
5 Temperatūras indikatora zona
6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
7 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš
8 Trauksmes taustiņš
9 Taimera/ilguma indikatora lauks
10 Laika un iestatījumu taustiņš
11 Palielināšanas taustiņš

Ja ir poga (-i), kas kontrolē jūsu produktu, dažos modeļos šī/šī poga (-as) var būt tāda, ka tie iznāk, kad tie ir nospiesti (apraktas pogas). Lai iestatījumi būtu izgatavoti ar šīm pogām, vispirms iespiediet attiecīgo pogu un izvelciet pogu. Pēc pielāgošanas vēlreiz iespiediet to un nomainiet pogu.

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

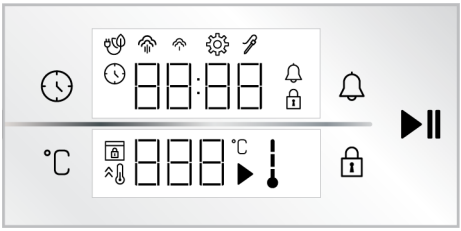
Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru varat saprast no iekšējās temperatūras simbola displejā. Kad sākas gatavošana, displejā ir redzams simbols un, kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegas katrs simbola līmenis.

Funkciju displejs

Jūsu cepeškrāsns darba funkcijas atrodas jūsu cepeškrāsns funkciju displejā. Katra funkcija tiek aktivizēta, tai pieskaroties. Visas displejā esošās funkcijas ir shematiskas, tās var nebūt jūsu ierīcē. Jūsu izstrādājuma funkcijas ir aprakstītas sadaļā "Cepeškrāsns darbības funkcijas".

Indikatora zonas:



Taustiņi :

: Laika un iestatījumu taustiņš

: Temperatūras iestatīšanas taustiņš

: Taustiņu bloķēšanas taustiņš

: Trauksmes taustiņš

: Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Taimera/ilguma indikatora lauks :

: Cepšanas laika/dienas laika simbols

: Trauksmes simbols

: Iestatījumu simbols

: Taustiņu bloķēšanas simbols

: Cepšanas simbols ar eko ventilatoru

: Zemas intensitātes tvaika simbols *

: Augstas intensitātes tvaika simbols *

: Gaļas zondes simbols *

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

Temperatūras indikatora zona :

: Cepšanas simbols

: Temperatūras simbols

: Temperatūras simbols cepeškrāsnī

: Ātrās sildīšanas (būsters) simbols

: Durvju bloķēšanas simbols *

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

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkarsēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējā sildīšana	40-280	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Apakšējā sildīšana	40-220	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora sildīšana / Airfry	40-280	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos. Pateicoties ātri izkliedētajam gaisam, izmantojot šo funkciju, varat pagatavot sekli vai bez eļļas. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet “Airfry” sadaļu.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	160-220	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot “Ventilatora sildīšana” diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Šīs funkcijas lietošana ir izskaidrota sadaļā “Cepeškrāsns vadības bloka darbība”.
	Picas funkcija	40-280	Apakšējais sildītājs un ventilatora apsilde darbojas. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.
	“3D” funkcija	40-280	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Zems grils	40-280	Darbojas mazais grils uz cepeškrāsns griestiem. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.

	Pilns grils	40-280	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts pilns grils	40-280	Lielā grila uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Uzturēt siltu	40-100	To izmanto, lai ilgstoši uzturētu ēdienu temperatūrā, kas ir gatava lietošanai.
	Maizes funkcija	-	To izmanto maizes cepšanai. Ienākošo iestatīto temperatūru un laiku nedrīkst mainīt.
	Papildfunkciju aktivizēšana	-	To izmanto, lai aktivizētu darbības funkcijas, kuras sākumā neparādās funkciju displejā.

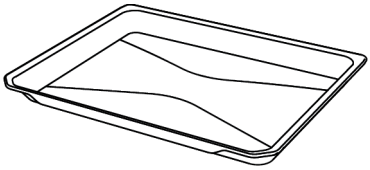
3.4 Produktu piederumi

Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.

Ierīces iekšpusē esošās paplātes var deformēties karstuma ietekmē. Tas neietekmē funkcionalitāti. Deformācijas pazūd, kad paplāte ir atdzesēta.

Standarta paplāte

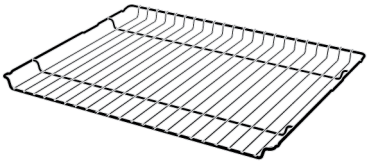
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



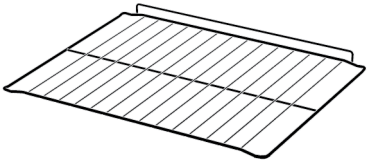
Stiepļu grils

To izmanto cepamā, cepamā un sautējamā ēdiena cepšanai vai novietošanai vēlamajā plauktā.

Modeļos ar stiepļu plauktiem :

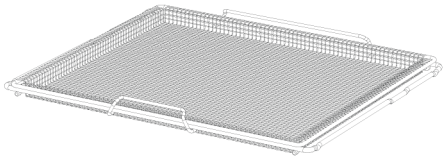


Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Cepšanas grila (Airfry)

Izmanto ēdienu seklai vai bez eļļas cepšanai.

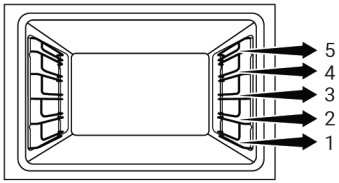


3.5 Produkta piederumu izmantošana

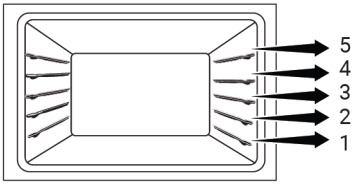
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



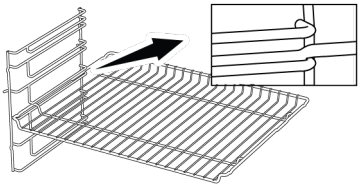
Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Stiepļu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

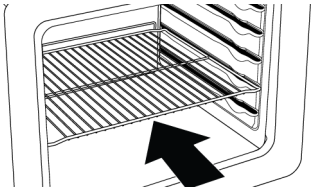
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stiepļu sānu plauktiem. Novietojot stiepļu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, stiepļu režģis jānostiprina uz stiepļu plaukta pieturas punkta. Tas nedrīkst šķērsot pieturas punktu, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

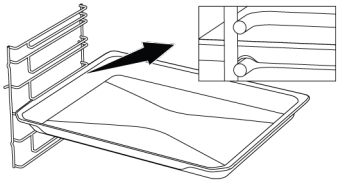
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stiepļu režģi sānu plauktos. Stiepļu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stiepļu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

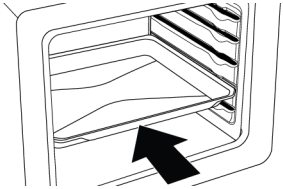
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stiepļu sānu plauktiem. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, paplāte jānostiprina uz stiepļu plaukta aiztures kontaktligzdas. Tas nedrīkst iet pāri apturēšanas kontaktligzdai, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

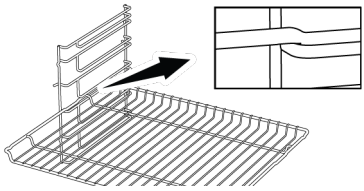
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



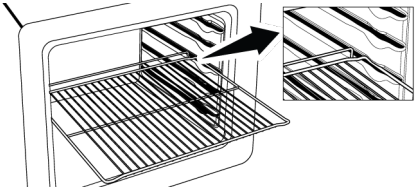
Stiepļu režģa apturēšanas funkcija

Ir apturēšanas funkcija, kas novērš stiepļu režģa izgāšanos no stiepļu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdienu. Noņemot stiepļu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stiepļu plauktiem :

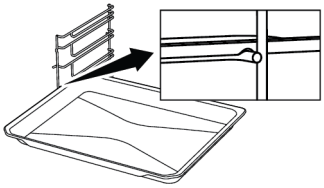


Modeļos bez stiepļu plauktiem :



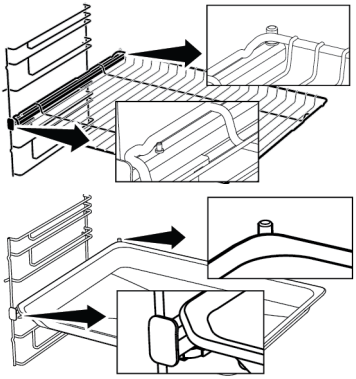
Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stiepļu plauktiem

Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stiepļu plaukta. Noņemot paplāti, atlaidiet to no aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



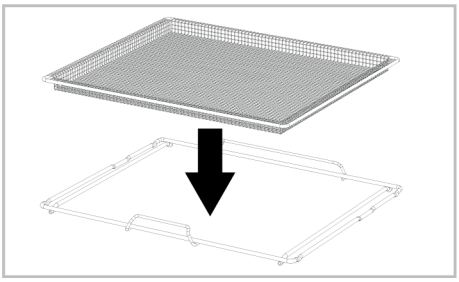
Pareiza stiepļu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm-Modeļi ar stiepļu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem

Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stiepļu režģi var viegli uzstādīt un noņemt. Izmantojot paplātes un stiepļu režģus ar teleskopisko sliedi, jāraugās, lai tapas teleskopisko sliežu priekšpusē un aizmugurē atpūstos pret grila un paplātes malām (parādīts attēlā).

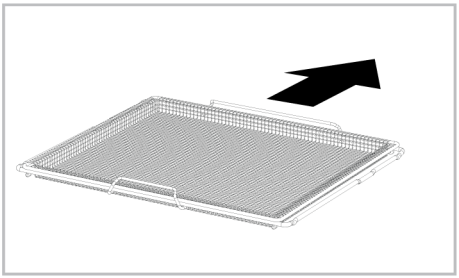


Cepšanas grila (Airfry) izmantošana

Cepšanas grils sastāv no diviem gabaliem kā stiepļu groza un stiepļu rāmja, kur tiks novietots grozs. Stiepļu grozs ir novietots uz stiepļu rāmja savīti. Pēc aizmugures daļas novietošanas ievietojiet stiepļu grozu stiepļu rāmja rokturu iekšpusē, nedaudz izstiepjot priekšpusi. Un noņemiet stiepļu grozu, izstiepjot stiepļu rāmja priekšējo rokturi.



Ievietojiet grilu cepeškrāsnī tā, lai tā īsais rokturis būtu vērsts uz priekšu.



3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	595 /594 /567
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spriegums/frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	3,3
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 grils , 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.

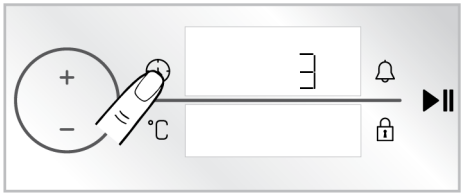
4 Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

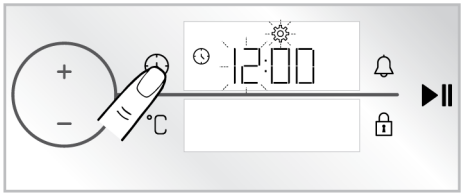
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums

Pirms cepeškrāsns lietošanas vienmēr iestatiet diennakts laiku. Ja tas nav iestatīts, jūs nevarat gatavot dažos krāsns modeļos.

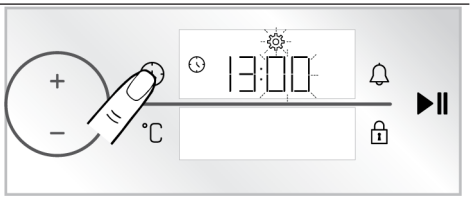
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⏲ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
   ⇨ Displejā būs redzama atpakaļskaitīšana 3-2-1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Vienreiz pieskarieties ⏲ taustiņam, lai aktivizētu taimera lauku.
   ⇨ Taimera lauks un ⚙ simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



3. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties +/— taustiņiem, un aktivizējiet minūšu lauku, vienreiz pieskaroties ⏲ taustiņam.
   ⇨ Minūšu lauks un ⚙ simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



4. Pieskarieties +/— taustiņiem, lai iestatītu minūtes. Apstipriniet iestatījumu, vienreiz pieskaroties ⏲ taustiņam.
   ⇨ Ir iestatīts dienas laiks, un ⚙ simbols deg nepārtraukti.

Ja pirmais taimera iestatījums netiek veikts, dienas laiks sākas no ražošanas procesā iestatītā laika. Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt kā aprakstīts **“Iestatījumi”** sadaļā.

Ja notiek strāvas padeves pārtraukums, dienas laika iestatījums tiek atcelts. Tas ir jāiestata vēlreiz.

4.2 Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
3. Darbiniet 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 cepeškrāsni.
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: Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

5 Cepeškrāsns izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

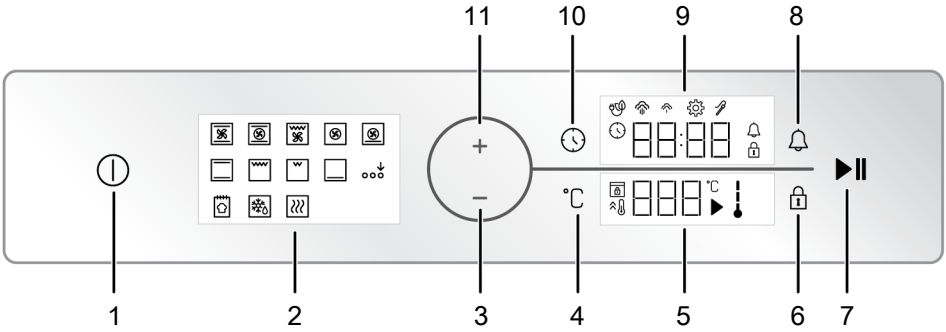
Dzesēšanas ventilators (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)
Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeri, cepšanas 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 cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.
Ja izstrādājuma durvis tiek atvērtas, kamēr cepeškrāsns darbojas vai ir slēgtā stāvoklī, cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski.

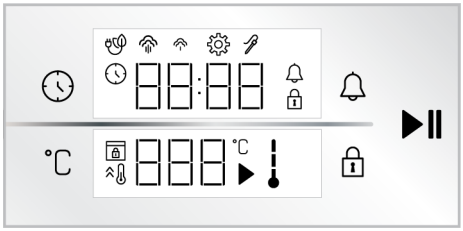
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

- Maksimālais laiks, ko var iestatīt cepšanas procesam, ir 5:59 stundas. Siltuma uzturēšanas funkcijā šis laiks ir 23:59 stundas. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā tiek atcelts iepriekš iestatītais cepšanas un cepšanas ilgums.
- Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Ir nepieciešams saglabāt veiktos iestatījumus, vai nu pieskaroties attiecīgajam taustiņam aprakstā, vai īsu brīdi pagaidot.
- Ja ēdiena cepšanas laiks ir iestatīts uz cepšanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- Ja vadības pultī ir iespējots ātras priekšsildīšanas iestatījums, simbols parādās displejā, kad sākat gatavot ēdienu, un cepeškrāsns ātri sasniedz temperatūru, kuru iestatījāt gatavošanai. Lai iegūtu ātru priekšsildīšanas iestatījumu, skatiet **"Iestatījumi"** sadaļā.



1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
2 Funkciju displejs
3 Samazināšanas taustiņš
4 Temperatūras iestatīšanas taustiņš
5 Temperatūras indikatora zona
6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
7 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš
8 Trauksmes taustiņš
9 Taimera/ilguma indikatora lauks
10 Laika un iestatījumu taustiņš
11 Palielināšanas taustiņš



Taustiņi :

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

Taimera/ilguma indikatora lauks :

- : Cepšanas laika/dienas laika simbols
- : Trauksmes simbols
- : Iestatījumu simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru
- : Zemas intensitātes tvaika simbols *
- : Augstas intensitātes tvaika simbols *
- : Gaļas zondes simbols *

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

Temperatūras indikatora zona :

- : Cepšanas simbols
- : Temperatūras simbols
- : Temperatūras simbols cepeškrāsnī
- : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols
- : Durvju bloķēšanas simbols *

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

Cepeškrāsns ieslēgšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam.

⇨ Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas dispejā tiek parādīta pirmās darbības funkcija. Darbības funkciju, temperatūru, cepšanas laiku un trauksmi var regulēt, kad displejs ir šajā statusā.

Ja šajā displejā netiek veikts neviens iestatījums, cepeškrāsns izslēgsies apmēram pēc 5 minūtēm, un displejā parādīsies dienas laiks.

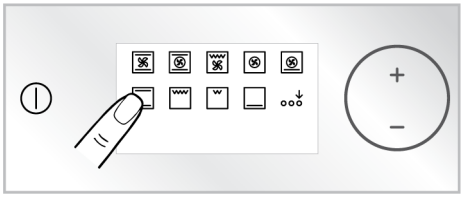
Cepeškrāsns izslēgšana

Izslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam. Displejā tiek parādīts dienas laiks.

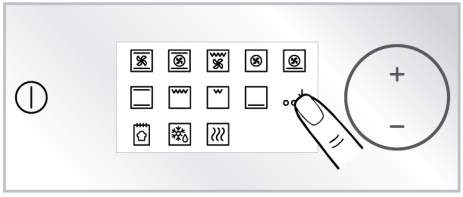
Manuāla cepšana, izvēloties temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju

Gatavot ēdienu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), neiestatot cepšanas laiku, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdienam. Piemēram, "Augšējās un apakšējā sildīšana" funkcija un 180 °C iestatījumi ir redzami attēlos.

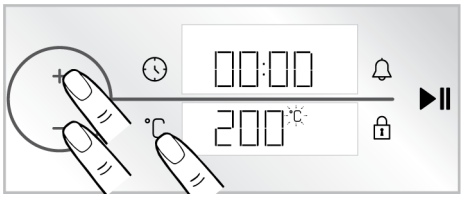
1. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.



3. Ja funkcija, kuru vēlaties aktivizēt, nav starp darbības funkcijām, kas funkciju displejā parādās vispirms, varat aktivizēt darbības funkcijas apakšējā rindā, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana"

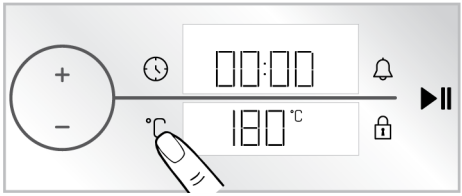


4. Displejā parādās iepriekš izvēlētās darbības funkcijas temperatūra. Pieskarieties °C taustiņam, lai mainītu šo temperatūru.
   ⇨ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.
5. Iestatiet vēlamo cepšanas temperatūru, pieskaroties +/— taustiņiem.

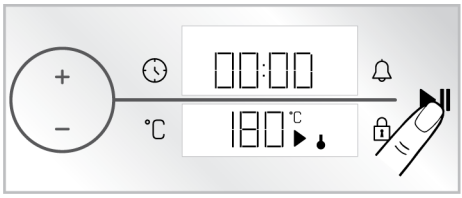


Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neatrodas starp atlasītās darbības funkcijas temperatūras diapazonu, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

6. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam °C.
   ⇨ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.



7. Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas pieskarieties ⏯ taustiņam, lai sāktu cepšanu.



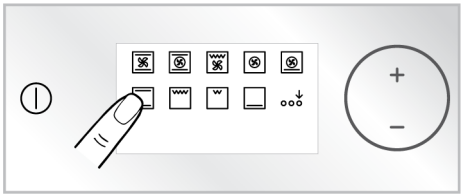
⇨ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Temperatūras displejā tiek parādīti ¦ un ▶ simboli. Displejā sāk skaitīt cepšanas laiku. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs cepeškrāsns temperatūras ¦ simbola posms. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski,

jo manuālā cepšana tiek veikta, neuzstādot cepšanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, pieskarieties ▶‖ taustiņam, lai pārtrauktu cepšanu, vai pieskarieties ⏻ taustiņam, lai pilnībā izslēgtu cepeškrāsni.

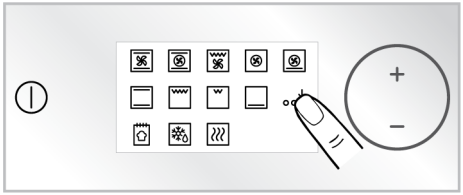
Cepšana, iestatot cepšanas laiku;

Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot cepšanas laiku taimerī. Piemēram, "Augšējās un apakšējā sildīšana" funkcija, 180 °C un 45 minūšu cepšanas laika iestatījumi ir redzami attēlos.

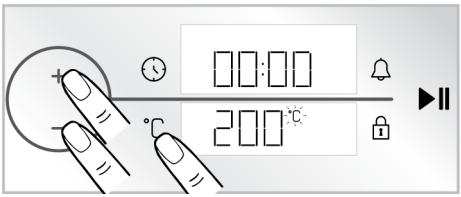
1. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.



3. Ja funkcija, kuru vēlaties aktivizēt, nav starp darbības funkcijām, kas funkciju displejā parādās vispirms, varat aktivizēt darbības funkcijas apakšējā rindā, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana"

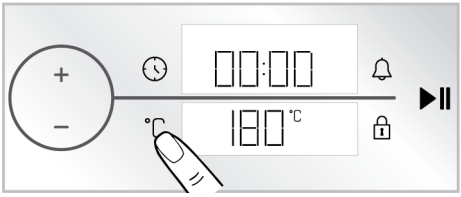


4. Displejā parādās iepriekš izvēlētās darbības funkcijas temperatūra. Pieskarieties ˚C taustiņam, lai mainītu šo temperatūru.
   ⇨ Temperatūras displejā iemirgojas ˚C simbols.
5. Iestatiet vēlamo cepšanas temperatūru, pieskaroties +/— taustiņiem.

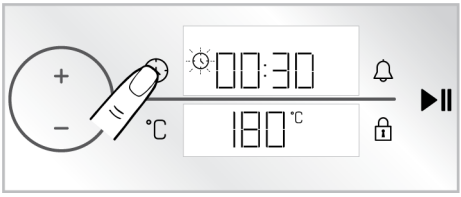


Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neatrodas starp atlasītās darbības funkcijas temperatūras diapazonu, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

6. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam ˚C.
   ⇨ Temperatūras displejā nepārtraukti deg ˚C simbols.

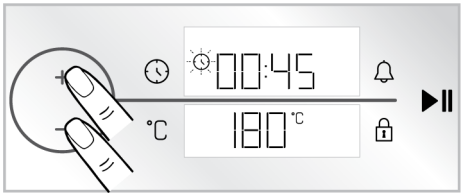


7. Vienreiz pieskarieties ⏲ taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku.
   ⇨ Iestatītā 30 minūšu vērtība tiek parādīta taimera/ilguma displejā un mirgo ⏲ simbols.



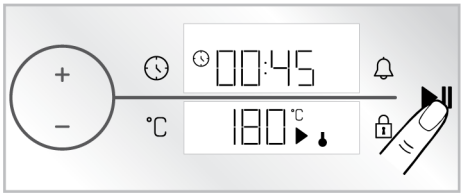
Lai ātri pielāgotu cepšanas laiku, varat aktivizēt cepšanas laiku kā 30 minūtes, nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskaroties ⏲ taustiņam pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas, un jūs varat mainīt laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/ pa kreisi.

8. Iestatiet cepšanas laiku, pieskaroties + /— taustiņiem. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties ⏲ taustiņam.



Pirmajās 15 minūtēs cepšanas laiks palielinās par 1 minūti un pēc 15 minūtēm par 5 minūtēm.

9. Pēc darbības funkcijas, temperatūras un cepšanas laika iestatīšanas pieskarieties ▶‖ taustiņam, lai sāktu cepšanu.



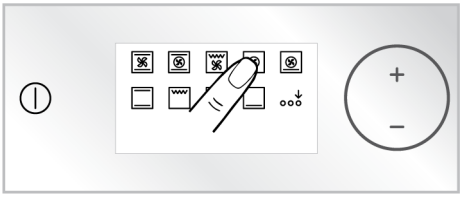
⇨ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāk darboties ar izvēlēto funkciju un temperatūru, un displejā parādās cepšanas laika atpakaļskaitīšana. Temperatūras displejā tiek parādīti ┆ un ▶ simboli. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs cepeškrāsns temperatūras ┆ simbola posms. Kad cepšanas laiks ir beidzies, temperatūras displejā parādās teksts **“Beigas”** , taimeris atskaņo brīdinājuma signālu un cepšana tiek apturēta.

10. Brīdinājums skan vienu minūti. Ja pieskaraties ▶‖ taustiņam, kamēr tiek atskaņots skaņas brīdinājums, un temperatūras displejā tiek parādīts teksts **“Beigas”** , cepeškrāsns turpina darboties bezgalīgi. Izslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

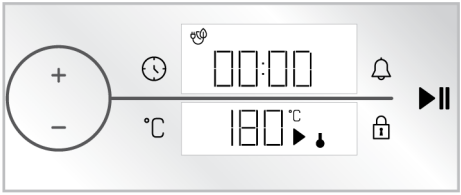
Ekonomiskā ventilatora sildīšana

Lai taupītu enerģiju, jūs varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot “Ventilatora sildīšana” diapazonā no 160-220°C. Taču, gatavošanas laiks būs mazliet ilgāks.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam.
2. Funkcijas displejā pieskarieties un 3 sekundes turiet darbības funkciju “Ventilatora sildīšana”.



⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, taimera/ilguma displejā parādās simbols un “Ekonomiskā ventilatora sildīšana” funkcija ir aktivizēta.



3. Jūs varat mainīt iestatīto temperatūru un iestatīto gatavošanas laiku, kā ir aprakstīts iepriekšējās sadaļās. Pēc tam jūs varat sākt cept.

⇨ "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" režīmā, lampiņa iedegas īsāk nekā cita cepšanas funkcija enerģijas taupīšanas dēļ cepšanas laikā.

Maizes funkcija

Jūsu cepeškrāsnī ir "Maizes funkcija", kas definēts īpaši maizes pagatavošanai. Funkcijas temperatūras un laika iestatījumi nav maināmi.

Sastāvdaļas

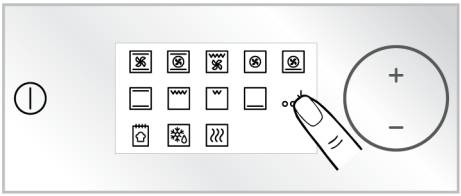
- 500 g miltu
- 15 g cukura
- 10 g šķīstošā rauga
- 10 g saulespuķu sēklu eļļas
- 8 g sāls
- 300 ml ūdens (35°C)

Mīklas apslacīšanai

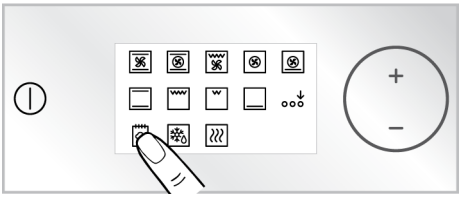
- 2 tējkarotes saulespuķu eļļas

Sagatavošana

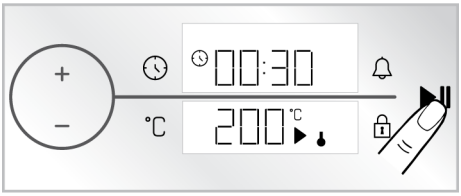
1. Izsijājiet miltus dziļā traukā. Uzberiet miltiem cukuru un samaisiet viendabīgā masā.
2. Miltu vidū izveido iedobi, pievieno raugu, sāli un saulespuķu eļļu. Siltu ūdeni ielejiet pakāpeniski, sākot no trauka malām.
3. Apmēram 10-15 minūtes mīciet mīklu ar rokām vai mīklas mīcīšanas mašīnā.
4. Izmīcīto mīklu dažas reizes apgrieziet ar rokām un ielieciet traukā. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet ar pārtikas plēvi, lai tā saskartos ar mīklu.
5. Pārklājot mīklu ar pārtikas plēvi, pārklājiet to ar biezu drānu un atstājiet rūgt 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 ar pārtikas plēvi, lai tā saskartos ar mīklu. Ļaujiet mīklai vēl 30 minūtes istabas temperatūrā uzrūgt.
7. Novietojiet cepeškrāsns paplāti uz cepeškrāsns 3. plaukta.
8. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ⏻ taustiņam.
9. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.



10. Pieskarieties "Maizes funkcija", kas atrodas funkciju displejā.



11. Sāciet cepšanu, pieskaroties ▶II taustiņam.



12. Cepšanas laika beigās vienu minūti tiek atskaņots skaņas brīdinājums. Ja tiek piespiests ⏻ taustiņš, cepeškrāsns izslēgsies. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

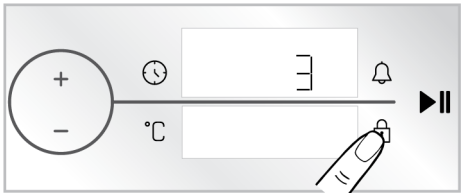
5.3 Iestatījumi

Atpakaļskaitīšana 3-2-1 tiek parādīta displejā izvēlnēs vai iestatījumos, kas jāaktivizē, ilgstoši nospiežot. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta attiecīgā izvēlne vai iestatījums.

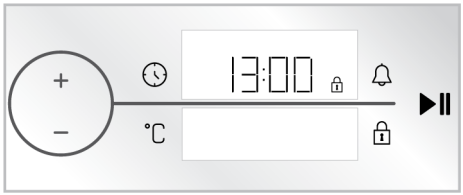
Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties 🔒 taustiņam, līdz taimera/ilguma ekrānā parādās 🔒 simbols.



⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās 🔒 simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta. Pēc atslēgas bloķēšanas iestatīšanas, pieskaroties kādam taustiņam vai nospiežot cepeškrāsns vadības pogu, taimeris atskaņo skaņas signālu un mirgo 🔒 simbols.



Kamēr atslēgas taustiņš ir aktivizēts, vadības bloka taustiņus nevar izmantot. Taustiņu bloķēšana netiks atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties 🔒 taustiņam, līdz taimera/ilguma ekrānā parādās 🔒 simbols.

⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās 🔒 simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta.

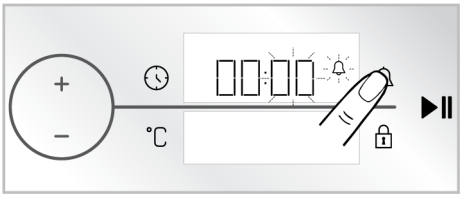
Trauksmes iestatīšana

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

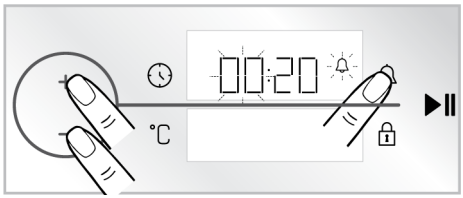
Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

1. Vienreiz pieskarieties taustiņam 🔔, lai iestatītu taimera signāla periodu.

⇨ Minūtes lauks un 🔔 simbols sāk mirgot taimera/ilguma displejā.



2. Vispirms iestatiet minūtes, pieskaroties +/— taustiņiem un aktivizējiet taimera lauku, pieskaroties vienreiz 🔔 taustiņam.
3. Iestatiet laiku, pieskaroties taustiņiem +/—. Vēlreiz pieskarieties taustiņam 🔔 , lai apstiprinātu iestatījumu.



⇨ Taimera/ilguma displejā 🔔 simbols deg nepārtraukti, un displejā sāk skaitīt modinātāja laiku.

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

Ja trauksmes laiks un gatavošanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, taimera/ilguma displejā tiek parādīts īsāks 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. Divreiz pieskarieties 🔔 taustiņam, lai atiestatītu taimera signāla periodu.

⇨ Taimera/ilguma displejā sāk mirgot 🔔 simbols.

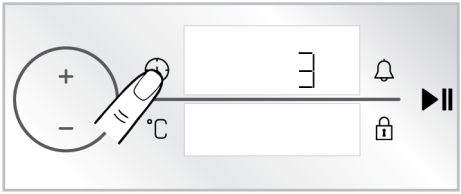
2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, līdz ir pienācis modinātāja laiks **"00:00"**.

Skaņas iestatīšana

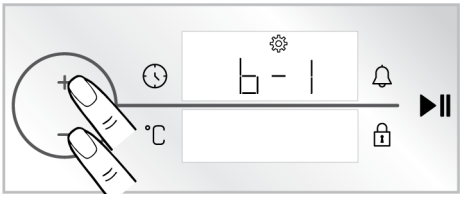
Jūs varat iestatīt vadības bloka skaļumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties 🕓 taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.

⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.

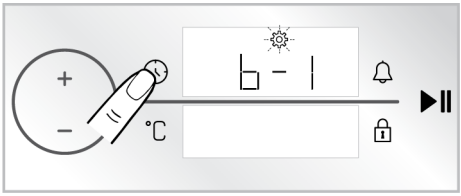


2. Pieskarieties +/— taustiņiem līdz **"b-1"** vai **"b-2"** parādās taimera/ilguma displejā.



3. Aktivizējiet skaļuma iestatījumu, vēlreiz pieskaroties taustiņam 🕓.

⇨ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙ simbols.



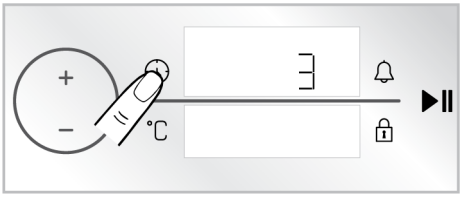
4. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties +/— taustiņiem.

5. Apstipriniet iestatīto signālu, pieskaroties 🕓 taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

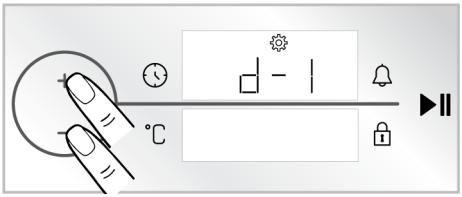
Displeja spilgtuma iestatīšana

Jūs varat iestatīt vadības paneļa spilgtumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

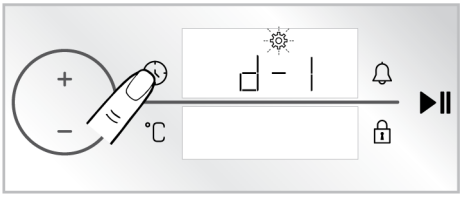
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⏲ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
   ⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Pieskarieties +/— taustiņiem līdz **"d-1"**, **"d-2"** vai **"d-3"** parādās taimera/ilguma displejā.



3. Aktivizējiet spilgtuma iestatījumu, vēlreiz pieskaroties taustiņam ⏲.
   ⇨ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙ simbols.

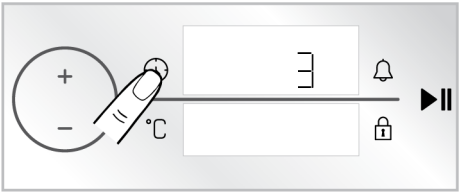


4. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties taustiņiem +/—.
5. Apstipriniet spilgtumu, pieskaroties ⏲ taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

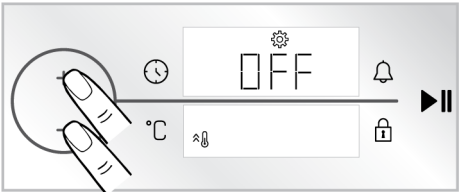
Ātrās priekšsildīšanas (Booster) funkcijas iestatīšana

Izmantojot ātrās uzsildīšanas funkciju, produkta cepšanu var veikt automātiski. Šim nolūkam ir jāaktivizē ātrās priekšsildīšanas iestatījums. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

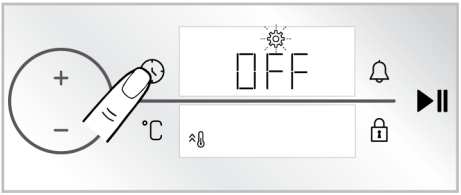
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⏲ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
   ⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



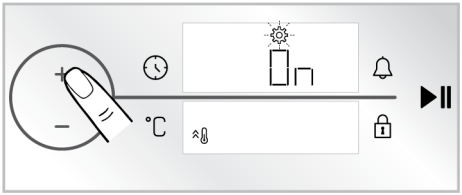
2. Pieskarieties +/— pogām līdz 🌡 simbols un **"OFF"** parādās displejā.



3. Aktivizējiet ātrās sildīšanas (booster) iestatījumu, vēlreiz pieskaroties ⏲ taustiņam.
   ⇨ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙ simbols.



4. \+ Pieskaroties taustiņam **"OFF"** iestatījumu uz **"ON"** uz displeja.



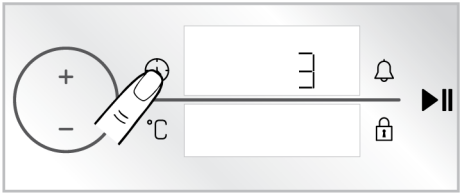
5. Aktivizējiet ātrās sildīšanas (booster) iestatījumu, vēlreiz pieskaroties ⏲ taustiņam.

Veicot tās pašas darbības, jūs varat izslēgt ātrās priekšsildīšanas iestatījumu. Pagriežot iestatījumu **"OFF"** varat atcelt ātrās uzsildīšanas iestatījumu.

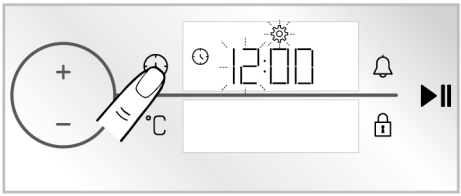
Dienas laika maiņa

Lai mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

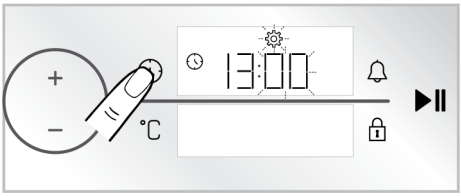
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⏲ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
   ⇨ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Vienreiz pieskarieties ⏲ taustiņam, lai aktivizētu taimera lauku.
   ⇨ Taimera lauks un ⚙ simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



3. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties +/— taustiņiem, un aktivizējiet minūšu lauku, vienreiz pieskaroties ⏲ taustiņam.
   ⇨ Minūšu lauks un ⚙ simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



4. Pieskarieties +/— taustiņiem, lai iestatītu minūtes. Apstipriniet iestatījumu, vienreiz pieskaroties ⏲ taustiņam.
   ⇨ Ir iestatīts dienas laiks, un ⚙ simbols deg nepārtraukti.

6 Vispārīga informācija par kulināriju

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.
Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījis ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas 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 cepšanas 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 necaurlaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaurlaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurlaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija
- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosiet ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stiepļu grila, novietojiet to stiepļu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūninās vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- 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 kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpuse ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem
- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.

- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biezums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnin--āta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem.

Vienmērīgai brūninā̄šanai mēģiniet mērci 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

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 … 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stiepļu grila **	Ventilatora sildīšana	2	180	30 … 40
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 … 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	150	25 … 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 … 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	150	35 … 45
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 … 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	170	20 … 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 … 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	180	35 … 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 … 35
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	180	20 … 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 … 45

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Visa maize	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	200	30 … 40
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 … 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 … 70
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	3	170	50 … 65
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	250	10 … 20
Pica	Standarta paplāte *	Picas funkcija	2	280	5 … 10

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	150	25 … 35
Cepumi	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	170	25 … 35
Konditorejas izstrādājumi	1-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	1 - 4	180	40 … 50
Maizīte	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	180	20 … 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

ēdienu gatavošanas tabula ar darbības funkciju "Ekonomiskā ventilatora sildīšana"

- Pēc gatavošanas uzsākšanas darbības funkcijā nemainiet temperatūras iestatījumu "Ekonomiskā ventilatora sildīšana".
- Neatveriet cepeškrāsns durvis, kad gatavojat "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" funkciju. Ja durvis neatveras, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un šī temperatūra var atšķirties no displejā redzamās.
- Neuzsildiet "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" darbības funkcijā.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	3	160	25 … 35
Cepumi	Standarta paplāte *	3	180	25 … 35
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	3	200	45 … 55
Maizīte	Standarta paplāte *	3	200	35 … 45

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas 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, turiet 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.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	60 … 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	170	85 … 110
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 … 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora sildīšana	2	200 … 220	60 … 80

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 … 80
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	150 … 210
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	150 … 210
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 … 30
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	3	200	20 … 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.3 Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizžūs. 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 grilējamos gabalus uz stiepļu grila vai stiepļu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stiepļu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stiepļu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādam izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stiepļu grils	4 - 5	250	20 … 25
Vistas gabali	Stiepļu grils	4 - 5	250	25 … 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250	20 … 30
Jēra karbonāde	Stiepļu grils	4 - 5	250	20 … 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stiepļu grils	4 - 5	250	25 … 30
Teļa gaļas karbonāde	Stiepļu grils	4 - 5	250	25 … 30
Dārzeņu gratīns	Stiepļu grils	4 - 5	220	20 … 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250	1 … 4
Izlaidiet priekšsildīšanu pēc 5 minūtēm grilā. Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

6.1.4 Sekla vai bez eļļas cepšanas funkcija

Funkcijā “Airfry” varat cepeškrāsnī veikt seklo cepšanu vai cepšanu bez eļļas ar karstu gaisu.

Vispārīgi brīdinājumi

- Lūdzu, skatiet ieteicamo cepšanas tabulu par “Airfry” funkciju.
- Izmantojiet cepamo grilu (Airfry), kas piegādāts kopā ar produktu šai funkcijai.
- Lai iegūtu labu cepšanas rezultātu, novietojiet pārtikas produktus uz cepamā grila tā, lai tie nepārklātos.
- **Novietojiet cepeškrāsns paplāti uz apakšējā plaukta, lai cepšanas laikā savāktu eļļu. Ievietotās paplātes iekšpusē ievietojiet karstumizturīgu cepamo papīru vai līdzīgu materiālu, ko ieteicams izmantot cepeškrāsnī.**
- **Ja apakšējā plauktā netiek izmantots paliktnis, no ēdiena pilstoša eļļa vai citas vielas var izraisīt smagus dūmus un pat liesmas.**
- Varat izmantot ""“3D” funkcija" funkciju, lai paātrinātu priekšsildīšanas laiku. Kad priekšsildīšana ir pabeigta, pārslēdzieties uz "Airfry" funkciju.

Cepšanas galds - “Airfry”

Ēdiens	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Ieteicamā summa
Pašdarināts kartupelis *	Airfry	3	220	20 … 40	200-1000
Saldēts kartupelis **	Airfry	3	220	15 … 35	200-1400
Vistas kāja /Spārns	Airfry	3	220	20 … 40	500-1500
Cāļa krūtiņa	Airfry	3	220	30 … 40	200-700
Vesela vista	Airfry	3	15 minūtes 250/ max pēc 190	60 … 80	1800-2000
Saldēts tīrradnis **	Airfry	3	220	15 … 25	400-1000
Kotletes	Airfry	3	220	20 … 30	20-25 amount
Veselas zivis	Airfry	3	220	15 … 25	2-5 amount
Saldētas kraukšķīgas zivis ** (Zivju pirksti)	Airfry	3	220	15 … 25	500-1500
Saldēti konditorejas izstrādājumi **	Airfry	3	220	25 … 35	200-800 (10-40 amount)
Saldēta pica **	Airfry	3	220	10 … 20	2-4 amount

Ēdiens	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Ieteicamā summa
Cīsiņš	Airfry	3	220	15 … 25	10-20 amount
Jaukti dārzeņi	Airfry	3	220	20 … 25	400-1000
Mafins	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 amount
Pildīti pipari	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 amount
* Turiet kartupeļus ūdenī 30 minūtes, nosusiniet un pievienojiet ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas.					
** Uzkarsē.					

6.1.4.1 Žāvēšanas funkcija

Izmantojiet žāvēšanas funkciju, lai saglabātu un/vai žāvētu produktus, tostarp augļus, dārzeņus un garšaugus. Izmantojot ventilatora sildītāju un ventilatoru uz cepeškrāsns aizmugurējās sienas, kas nodrošina optimāli uzsildīta gaisa cirkulāciju visā cepeškrāsnī, šī funkcija saudzīgi likvidē mitrumu.

- Izmantojiet žāvēšanas funkciju, lai žāvētu produktus, tostarp augļus, dārzeņus un garšaugus. Ieteicams žāvēt no 50 līdz 70 °C temperatūrā.
- Mitruma daudzums, cukura saturs, pārtikas produkta lielums un biezums, kā arī apkārtējās vides mitrums ietekmē to, cik ātri pārtikas produkts žūst.
- Sagrieziet augļus un dārzeņus 1-2 cm biezumā.
- Lai žāvēšanas laikā saglabātu krāsu, cepeškrāsns durvis jāatstāj atvērtas. Koka karotes ievietošana augšējā stūrī starp durvīm un cepeškrāsni palīdzēs noturēt durvis atvērtas. Pārliecinieties, ka priekšmets nepieskaras cepeškrāsns blīvējumam.

Ēdiens	**Izmantojamais piederums**	Darbības funkcija	**Plaukta pozīcija**	**Temperatūra (°C)**	**Cepšanas laiks (min) (aptuveni)**
Ābolu	Cepšanas grila (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Apelsīnu šķēles, mizas	Cepšanas grila (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Citronu	Cepšanas grila (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Cidonijas	Cepšanas grila (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Garšaugs	Cepšanas grila (Airfry)	Airfry	3	50	240 … 420

6.1.5 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 cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 … 30
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	Modeļos ar stiepļu plauktiem :3 Modeļos bez stiepļu plauktiem :2	140	15 .. 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 … 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	150	25 … 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 … 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	150	35 … 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 … 70
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	3	170	50 … 65

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	150	25 … 35
Smilšu kūka (saldie cepumi)	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	140	15 … 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250	20 … 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250	1 … 3
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.				
Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

Jogurts

Jogurta pagatavošana;

1. Izņemiet piederumus un sānu stiepļu plauktus (ja tādi ir) no gatavošanas zonas.
2. Novietojiet jogurta traukus gatavošanas zonas apakšdaļā.
3. Pēc jogurta pagatavošanas ļaujiet tam vismaz 12 stundas atpūsties ledusskapī.
4. Visu laiku turiet cepeškrāsns durvis pusatvērtas.

Ēdiens	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Jogurts	Ventilatora sildīšana	Gatavošanas zonas apakša	50 - 60	240 … 360

7 Apkope un tīrīšana

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdenu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu produktam ir vienkārša tvaika tīrīšanas funkcija, varat veikt vienkāršu tvaika tīrīšanu viegliem, pagaidu netīrumiem. (Skatīt sadaļu “Vienkārša tvaika tīrīšana”.)
- Spēcīgu traipu gadījumā var izmantot jūsu produkta zīmola tīmekļa vietnē ieteikto cepeškrāsns un grila tīrīšanas līdzekli. Nelietojiet ārējo cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Ja virsma ir ļoti netīra, viegli samitriniet to un viegli notīriet ar mīkstu saru suku vai beršanas stiepli. Izvairieties no pārmērīga spiediena.

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 līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stiepļu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. 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.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

7.2 Tīrīšanas piederumi

Nelieciet izstrādājuma piederumus trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Cepšanas grila (Airfry) tīrīšana

Cepšanas grila groza daļu varat mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Grozam ir ieteicama intensīva mazgāšana trauku mazgājamās mašīnas apakšējā grozā. Stiepļu rāmis, kurā ievietots grozs, nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Notīriet stieples rāmi, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

Pēc Airfry lietošanas varat izmantot vieglu tvaika tīrīšanas funkciju, ja tā ir pieejama, lai viegli notīrītu eļļas šļakatas iekšpusē.

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- 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 atklāt nepareizi.

7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

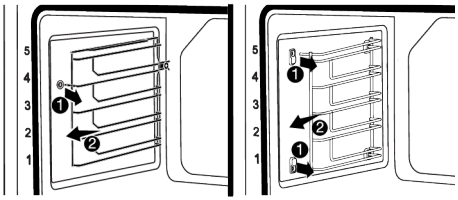
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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

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

Lai noņemtu sānu stiepļu plauktus:

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



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

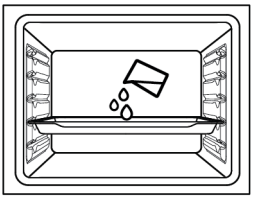
7.5 Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas ļauj viegli notīrīt netīrumus (nepaliek uz ilgu laiku), ko mīkstina cepeškrāsns iekšpusē esošais tvaiks un ūdens pilieni, kas kondensējas krāsns iekšējās virsmās.

1.

2. Ielejiet 500 ml ūdens paplātē un novietojiet to uz cepeškrāsns 2. plauktā.

Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumu.

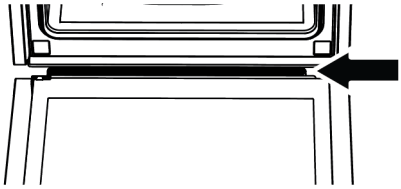


3. Iestatiet cepeškrāsni darba režīmā "Apakšējā sildīšana” un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.
Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

Vienkāršajā tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredzēts, ka pievienotais ūdens iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsnī radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durtiņām var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopilēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

Pēc kondensāta veidošanās cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties peļķe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



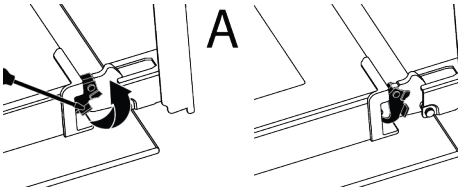
7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās **"Cepeškrāsns durbju 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. Lai novērstu kaļķa atlikumus, kas var veidoties uz cepeškrāsns stikla, noslaukiet stiklu ar etiķi un noskalojiet.

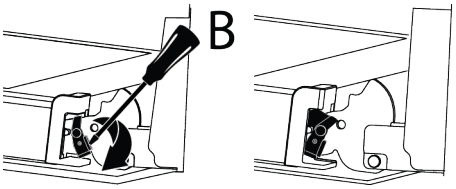
Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vilnu vai balinātājus.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

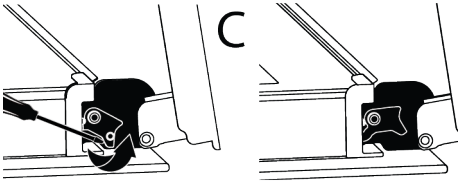
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



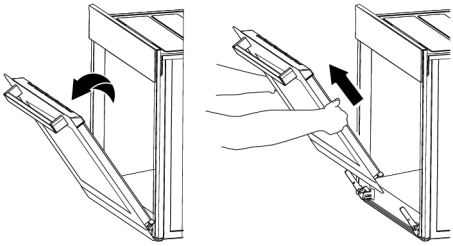
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



6. (C) tipa eņģes ir pieejamas mīksti atveramās/aizveramās durvju tipos.



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



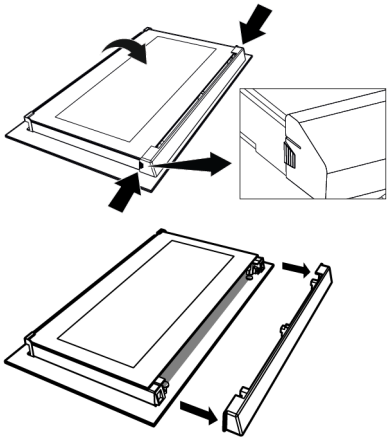
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

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

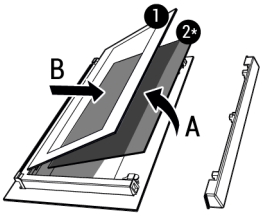
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Pavelciet plastmasas detaļu, kas piestiprināta priekšējo durvju augšējai daļai, pret sevi, vienlaikus nospiežot spiediena punktus abās detaļas pusēs, un noņemiet to.



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



1 Iekšējais stikls

2* Iekšējais stikls (tas var nebūt pieejams jūsu izstrādājumam)

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. Bīdiet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.

7.8 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 produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

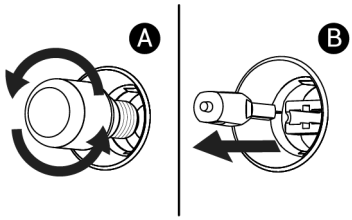
- Šo cepeškrāsni darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas 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.



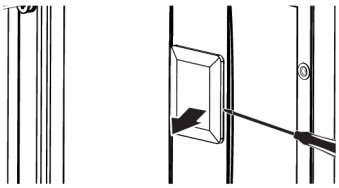
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



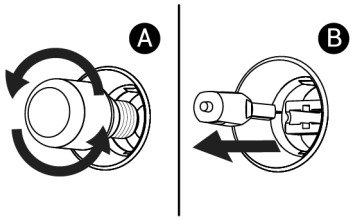
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

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



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku. Vispirms izņemiet skrūvi, ja jūsu izstrādājuma kvadrātveida lampai ir skrūve.
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 stiepļu plauktus.

8 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

- Darbības laikā ir normāli redzēt tvaikus. >>> Tā nav kļūda.

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

- Gatavošanas laikā radītais tvaiks, saskaroties ar aukstām virsmām ārpus izstrādājuma, kondensējas un var veidot ūdens pilienus. >>> Tā nav kļūda.

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

- Metāla daļas karsējot var izplesties un radīt skaņas. >>> Tā nav kļūda.

Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Modeļiem ar taimeri laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Iespējams, ir atvērtas cepeškrāsns durvis. >>> Pārliecinieties, vai cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 5 minūtēm, gatavošanas laika iestatījums tiek atcelts un sildītāji nedarbojas.

(Modeļiem ar taimeri) Taimera displejs mirgo vai taimera simbols ir atstāts atvērts.

- Iepriekš ir bijis strāvas padeves pārtraukums. >>> Iestatiet laiku / izslēdziet izstrādājuma funkciju pogas un vēlreiz pārslēdziet to vajadzīgajā pozīcijā.

Pēc gatavošanas sākuma displejā mirgo simbols ▶ un atskan skaņas brīdinājums.

- Iespējams, cepeškrāsns durvis ir atvērtas. >>> Pārliecinieties, vai cepeškrāsns durvis ir pilnībā aizvērtas. Ja kļūme turpinās, sazinieties ar pilnvaroto servisu.

Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:	Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826	
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Izslēgts	-	-
Gaidstāves režīms	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	0,8	20
Tīklota gaidstāve	-	-

*:Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

Sveiki!

Gerb. kliente,
dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.
Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.
Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

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

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

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos..... 48

1.1 Paskirtis 48
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga 48
1.3 Elektros sauga 49
1.4 Transportavimo sauga 51
1.5 Montavimo Sauga 51
1.6 Naudojimo Sauga 52
1.7 Temperatūros įspėjimai 52
1.8 Priedų Naudojimas 53
1.9 Gaminimo Sauga 53
1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga 54

2 Aplinkosaugos instrukcijos 55

2.1 Atliekų direktyva 55
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui. 55
2.2 Informacija apie pakuotę 55
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos 55

3 Jūsų gaminys..... 56

3.1 Įvadas į prietaisą 56
3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas 56
3.2.1 Valdymo skydelis 57
3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas 57
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos..... 58
3.4 Produkto priedai 59
3.5 Produkto priedų naudojimas 60
3.6 Techniniai duomenys 62

4 Pirmasis naudojimas..... 63

4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ... 63
4.2 Pradinis Valymas..... 63

5 Orkaitės naudojimas 64

5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija 64
5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas. 64
5.3 Nuostatos 69

6 Bendra informacija apie maisto gaminimą..... 73

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje 73
6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas..... 74
6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena 77
6.1.3 Grilis 78
6.1.4 Sekli arba Be Aliejaus Kepimo Funkcija..... 79
6.1.5 Bandomieji maisto produktai 80

7 Priežiūra ir valymas 82

7.1 Bendroji valymo informacija 82
7.2 Valymo Priedai 83
7.3 Valdymo Skydo Valymas..... 83
7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas 84
7.5 Paprastas valymas garais..... 84
7.6 Orkaitės Durelių Valymas 85
7.7 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas..... 85
7.8 Orkaitės Lempos Valymas 86

8 Problemų sprendimas..... 87

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti asmens sužalojimo ar materialinės žalos rizikos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui arba naudoti pakartotinai, taip pat reikia perduoti naudotojo vadovą, gaminio etiketes ir kitus susijusius dokumentus bei dalis.
- Mūsų įmonė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių instrukcijų.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija nebegalioja.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai būtų aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite jokių techninių gaminio pakeitimų.

1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **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, džiovinimui pakabinus rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.

1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei

jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.
- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
- Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
- Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
- Kai durelės atidarytos, nedėkite ant jų sunkių daiktų ir neleiskite ant jų sėdėti vaikams. Krosnelė gali apvirsti arba sugadinti durelių vyrius.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:

1. Ištraukite maitinimo laido kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
3. Imkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.

⚠ 1.3 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.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.

- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokiu šilumos šaltiniu.
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
- Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
- Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
- Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
- Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
- Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
- 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 maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebūs, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.

1.4 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 daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.
- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.

- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškyta.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.

1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždarant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

⚠ 1.8 Priedų Naudojimas

- Svarbu tinkamai naudoti prie gaminio pridėtus priedus. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Produkto priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

⚠ 1.9 Gaminimo Sauga

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.
- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
- Kai orkaitė veikia, NIEKADA nedėkite kepimo skardos, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Dėl karščio kaupimosi gali būti pažeistas orkaitės dugnas ir netgi orkaitės spintelė ar virtuvės grindys.

Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:

- 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 prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklistų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Naudojant groteles, skardą reikia dėti ant apatinės lentynos. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.
- 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 produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

⚠ 1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.

- Orkaitės priekinių durelių stiklui valyti nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, vielos vatos ar baliklių. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

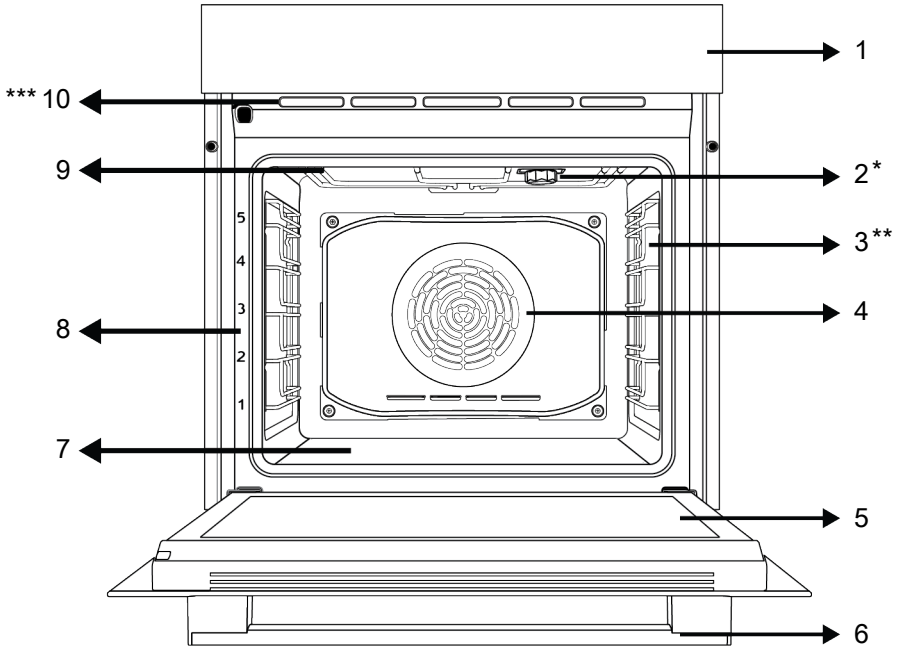
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

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

3 Jūsų gaminys

3.1 Įvadas į prietaisą



1 Valdymo skydelis
2 Lemputė
3 Vielos lentynos
4 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
5 Durelės
6 Rankenėlė
7 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)
8 Lentynos padėtis
9 Viršutinis šildytuvas
10 Ventiliacijos anga

* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

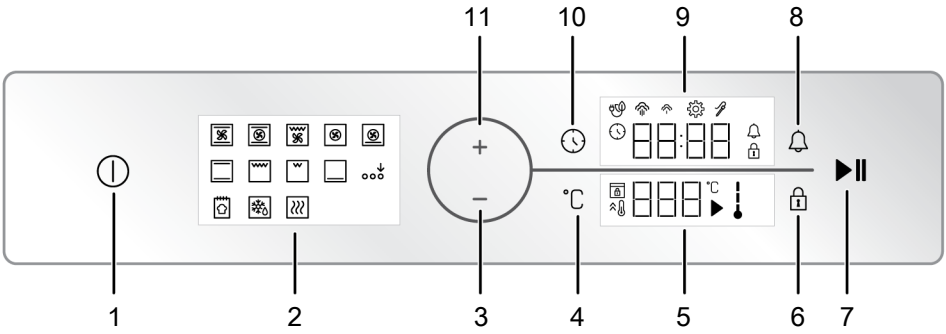
** Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminys su stelažu.

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

3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas

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

3.2.1 Valdymo skydelis



1 Įjungimo / išjungimo mygtukas
2 Funkcijų rodymas
3 Mažinimo mygtukas
4 Temperatūros nustatymo mygtukas
5 Temperatūros indikatorius sritis
6 Mygtukų užraktas
7 Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas
8 Įspėjimo signalų mygtukas
9 Laikmatis / trukmės indikatoriaus laukas
10 Laiko ir nuostatų mygtukas
11 Didinimo mygtukas

Jei yra rankenėlių (-ų), kontroliuojančios jūsų produktą, kai kuriuose modeliuose ši/ši (-ų) rankenėlė (-os) gali būti tokia, kad jie pasirodys, kai jie bus stumiami (palaidotos rankenėlės). Kad nustatymai būtų atlikti naudojant šias rankenėles, pirmiausia įstumkite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite rankenėlę. Atlikę koregavimą, vėl įstumkite jį ir pakeiskite rankenėlę.

3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas

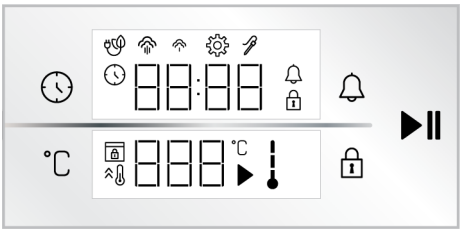
Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidinę temperatūrą galite suprasti iš vidinės temperatūros simbolio ekrane. Kai pradedama gaminti, ekrane pasirodo simbolis, o kai orkaitės vidaus temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, užsidega kiekvienas simbolio lygis.

Funkcinis ekranas

Jūsų orkaitės veikimo funkcijos yra pateiktos jūsų orkaitės funkcijų ekrane. Kiekviena funkcija įjungiama ją palietus. Visos ekrane pateiktos funkcijos yra scheminės, jūsų prietaise jų gali nebūti. Jūsų gaminio funkcijos aprašytos skyriuje „Orkaitės veikimo funkcijos“.

Rodiklio sritys:



Klavišai :

: Laiko ir nuostatų mygtukas

: Temperatūros nustatymo mygtukas

: Mygtukų užraktas

: Įspėjimo signalų mygtukas

: Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas

Laikmatis / trukmės indikatoriaus laukas :

: Kepimo laiko/dienos laiko simbolis

: Įspėjimo signalo simbolis

: Nuostatų simbolis

: Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

: Kepimo su eko ventiliatoriumi simbolis

: Žemo lygio garų simbolis *

: Aukšto lygio garų simbolis *

: Mėsos termometro simbolis (*) *

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

Temperatūros indikatorius sritis :

: Kepimo simbolis

: Temperatūros simbolis

: Orkaitės temperatūros simbolis

: Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis

: Durelių užrakto simbolis (*) *

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

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

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

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	40-280	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apat. šildymas	40-220	Įjungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40-280	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Vent. šildymas / Airfry	40-280	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose. Dėl šios funkcijos greitai paskirstyto oro galite kepti negiliai arba be aliejaus. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje “Airfry”.
	ECO gaminimas su ventiliatoriumi	160-220	Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, o ne naudoti „Vent. šildymas“, kai temperatūra yra 160–220 °C. Bet; kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Šios funkcijos naudojimas paaiškintas skyriuje „Orkaitės valdymo bloko valdymas“.
	Picos kepimo funkcija	40-280	Veikia apatinis šildytuvas ir ventiliatoriaus šildymas. Tinka picai virti.
	“3D” funkcija	40-280	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.

	Silpnas grilis	40-280	Veikia nedidelė kepsninė ant orkaitės lubų. Tinka kepti mažesniais kiekiais.
	Pilnas grilis	40-280	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos visos grotelės	40-280	Didelių grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Palaikyti šilumą	40-100	Jis naudojamas tam, kad maistas ilgą laiką būtų paruoštas naudoti.
	Duonos funkcija	-	Jis naudojamas duonai kepti. Įeinančios nustatytos temperatūros ir laiko keisti negalima.
	Papildomų funkcijų įjungimas	-	Jis naudojamas suaktyvinti veikimo funkcijas, kurios funkcijos ekrane nerodomos pradžioje.

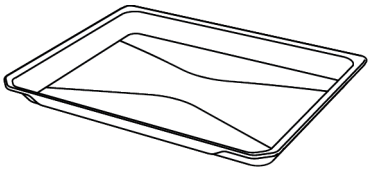
3.4 Produkto priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.

Jūsų prietaiso viduje esantys padėklai dėl karščio gali deformuotis. Tai neturi įtakos funkcionalumui. Deformacija išnyksta, kai padėklas atvėsinamas.

Standartinė skarda

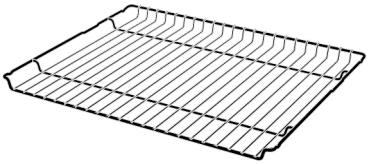
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



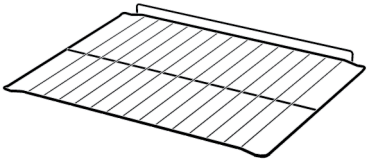
Grilio grotelės

Jis naudojamas kepimui arba kepamam, kepamam ir troškinamam maistui dedant į norimą lentyną.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

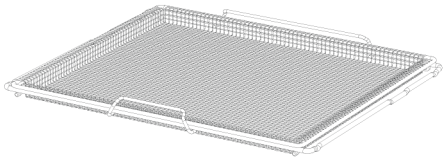


Modeliuose be vielinių lentynų :



Kepimo grotelių (Airfry)

Naudojamas negiliai arba be aliejaus kepti maisto produktus.

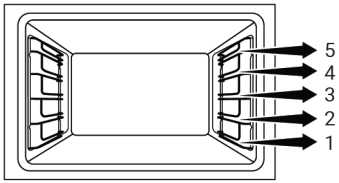


3.5 Produkto priedų naudojimas

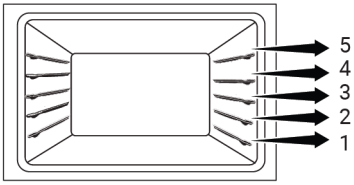
Maisto gaminimo lentynos

Kepimo zonoje yra 5 lentynų padėties lygiai. Lentynų eiliškumą taip pat galite matyti skaičiais ant priekinio orkaitės rėmo.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



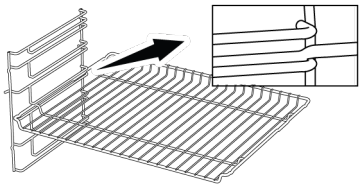
Modeliuose be vielinių lentynų :



Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

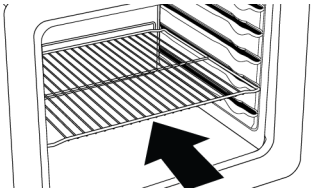
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos groteles ant vielinių šoninių lentynų. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

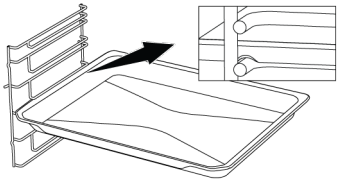
Labai svarbu tinkamai pastatyti groteles ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

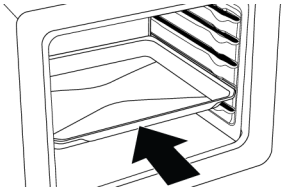
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielos šoninių lentynų. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo vielinėje lentynoje. Jis neturi pereiti per stabdymo lizdą ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

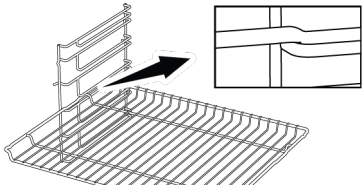
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



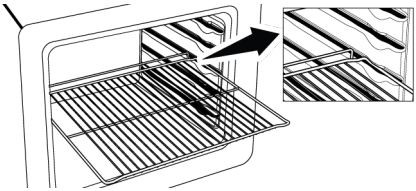
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

Yra stabdymo funkcija, neleidžianti grotelėms išvirsti iš vielinės lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išimti maistą. Nuimdami vielines groteles galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

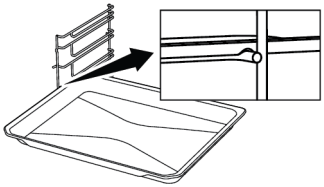


Modeliuose be vielinių lentynų :



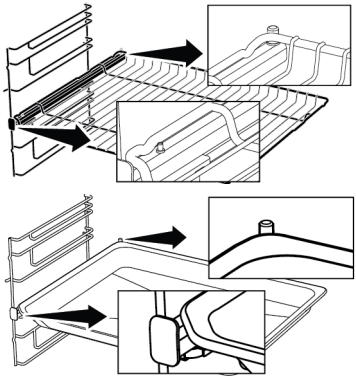
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



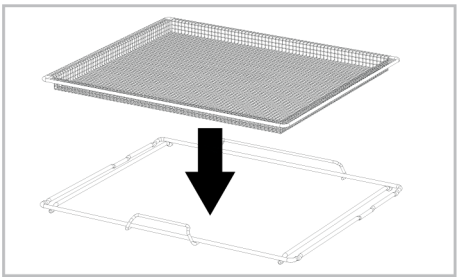
Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių- Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

Dėka teleskopinių bėgelių, padėklus ar vielines groteles galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Naudojant padėklus ir vielines groteles su teleskopiniu bėgeliu, reikia pasirūpinti, kad teleskopinių bėgelių priekyje ir gale esantys kaiščiai atsiremtų į grotelių ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).

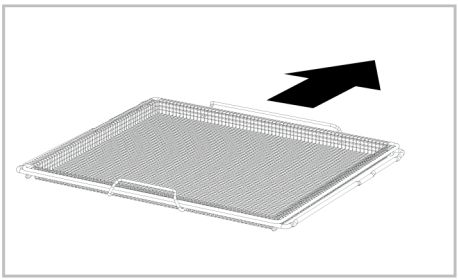


Kepimo grotelių (Airfry) naudojimas

Kepsninė susideda iš dviejų dalių: vielinio krepšio ir vielinio rėmo, kuriame bus dedamas krepšelis. Vielos krepšelis ant vielos rėmo dedamas persipynusiu būdu. Uždėję galinę dalį, įdėkite vielos krepšį į vielos rėmo rankenas, šiek tiek ištempdami priekinę dalį. Ir nuimkite vielos krepšelį, ištempdami priekinę vielos rėmo rankeną.



Kepimo groteles įdėkite į orkaitę taip, kad trumpa rankena būtų nukreipta į priekį.



3.6 Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	595 /594 /567
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Įtampa / dažnis	220-240 V ~; 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	3,3
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė

Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaičių 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.

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

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

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

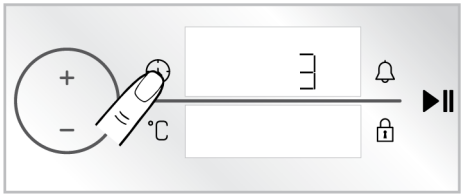
4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradedant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

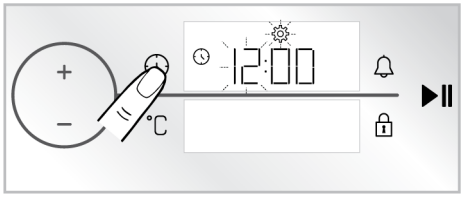
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

Prieš naudodami orkaitę, visada nustatykite dienos laiką. Jei jo nenustatysite, negalėsite gaminti kai kuriuose orkaitės modeliuose.

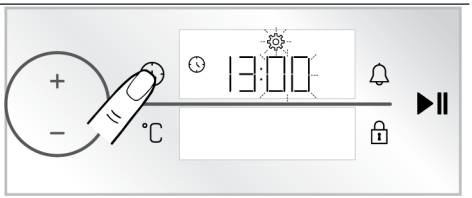
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas paros laikas), palieskite mygtuką ⏲ maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nustatymų meniu.
   ⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nustatymų meniu.



2. Vieną kartą palieskite ⏲ mygtuką, kad suaktyvintumėte laikmačio lauką.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi laikmačio laukas ir ⚙ simbolis.



3. Nustatykite laiką liesdami mygtukus +/— ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paliesdami ⏲ mygtuką.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi minučių laukas ir ⚙ simbolis.



4. Palieskite +/— mygtukus nustatyti minutes. Patvirtinkite nustatymą vieną kartą paliesdami ⏲ mygtuką.
   ⇨ Nustatomas dienos laikas ir ⚙ simbolis šviečia nuolat.

Jei pirmasis laikmačio nustatymas neatliekamas, paros laikas pradedamas skaičiuoti nuo gamybos procese nustatyto laiko. Vėliau galite pakeisti dienos laiko kaip aprašyta skyriuje **„Nustatymai“.**

Ilgai nutrūkus elektros tiekimui, dienos laiko nustatymai atšaukiami. Jis turėtų būti nustatytas dar kartą.

4.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite 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.
PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jį pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

5 Orkaitės naudojimas

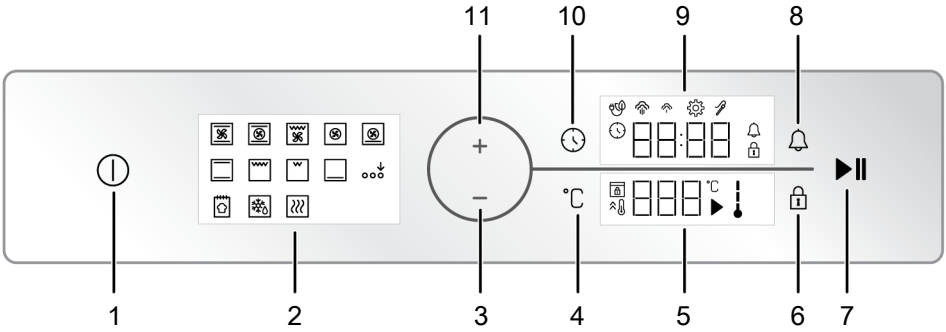
5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)
Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų. 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.

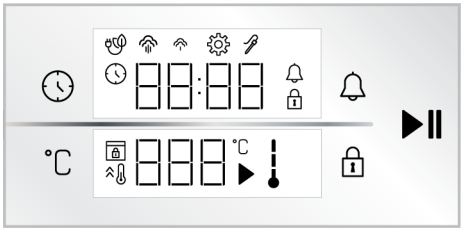
Orkaitės lemputė
Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.
Jei orkaitės durelės atidaromos jai veikiant arba prieš tai joms buvus uždarytoms, orkaitės lemputė įsijungia automatiškai.

5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko
- Didžiausia nustatytina gaminimo trukmė yra 5.59 val. Šilumos palaikymo funkcija veikia 23.59 val. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, iš anksto nustatytos gaminimo funkcijos ir gaminimo trukmė atšaukiami.
- Reguliuojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Svarbu išsaugoti atliktas nuostatas paliečiant atitinkamą mygtuką aprašyme arba šiek tiek luktelint.
- Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- Jei greitojo įkaitinimo nuostata įjungta valdymo bloke, simbolis rodomas ekrane, kai pradedate gaminimą ir orkaitė greitai pasiekia nustatytą gaminimo temperatūrą. Daugiau informacijos apie greitojo įkaitinimo nuostatą pateikiama skyriuje **„Nuostatos“**.



1 Įjungimo / išjungimo mygtukas
2 Funkcijų rodymas
3 Mažinimo mygtukas
4 Temperatūros nustatymo mygtukas
5 Temperatūros indikatorius sritis
6 Mygtukų užraktas
7 Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas
8 Įspėjimo signalų mygtukas
9 Laikmatis / trukmės indikatoriaus laukas
10 Laiko ir nuostatų mygtukas
11 Didinimo mygtukas



Klavišai :

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

Laikmatis / trukmės indikatoriaus laukas :

- : Kepimo laiko/dienos laiko simbolis
- : Įspėjimo signalo simbolis
- : Nuostatų simbolis
- : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- : Kepimo su eko ventiliatoriumi simbolis
- : Žemo lygio garų simbolis *
- : Aukšto lygio garų simbolis *
- : Mėsos termometro simbolis (*) *

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

Temperatūros indikatorius sritis :

- : Kepimo simbolis
- : Temperatūros simbolis
- : Orkaitės 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. Ekranui esant šioje būsenoje galima nustatyti veikimo funkciją, temperatūrą, gaminimo trukmę ir signalą.

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

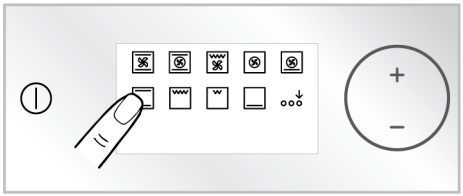
Orkaitės išjungimas

Išjunkite orkaitę paliesdami ⏻ mygtuką. Ekrane rodomas dienos laikas.

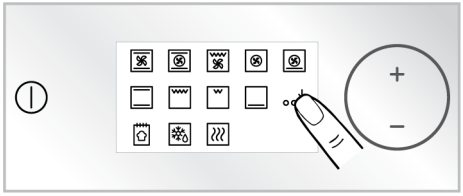
Neautomatinis gaminimas pasirenkant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją

Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiką, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją. „Tradicinis kepimas“ funkcija ir 180 °C nuostatos paveiksle pateikiamos kaip pavyzdys.

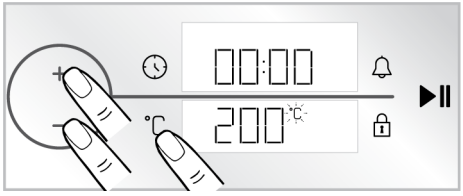
1. Įjunkite orkaitę paliesdami ⏻ mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurią norite suaktyvinti.



3. Jei funkcija, kurią norite suaktyvinti, nėra viena iš pirmųjų funkcijų, rodomų funkcijų ekrane, galite suaktyvinti apatinę operacinių funkcijų eilutę paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.

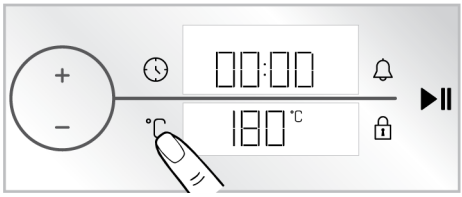


4. Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Palieskite °C mygtuką, kad pakeistumėte temperatūrą.
   ⇨ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis mirksi.
5. Nustatykite norimą gaminimo temperatūrą paliesdami mygtukus —/ +.

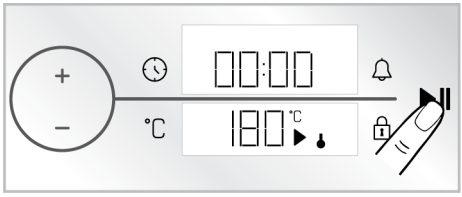


Jei pakeitę iš anksto nustatytą valdymo funkcijos temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia tos darbinės funkcijos temperatūra.

6. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.
   ⇨ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis nuolat šviečia.



7. Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, palieskite ▶‖ mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.

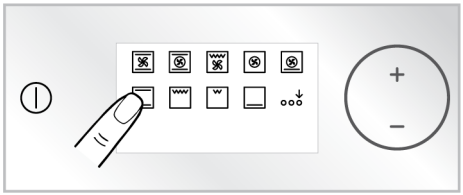


⇨ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Temperatūros ekrane bus rodomi ⁞ ir ▶ simboliai. Gaminimo laikas ekrane skaičiuojamas į priekį. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, įsižiebia kiekvienas orkaitės ⁞ simbolio etapas. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Kai gaminimas baigtas, palieskite ▶‖ mygtuką, kad baigtumėte gaminimą, arba palieskite ⏻ mygtuką, kad visiškai išjungtumėte orkaitę.

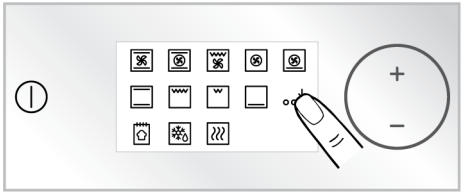
Gaminimas nustatant gaminimo laiką

Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje. „Tradicinis kepimas“ funkcija, 180 °C ir 45 minučių nuostatos paveiksle pateikiamos kaip pavyzdys.

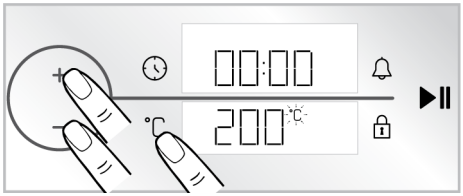
1. Įjunkite orkaitę paliesdami ⏻ mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurią norite suaktyvinti.



3. Jei funkcija, kurią norite suaktyvinti, nėra viena iš pirmųjų funkcijų, rodomų funkcijų ekrane, galite suaktyvinti apatinę operacinių funkcijų eilutę paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.

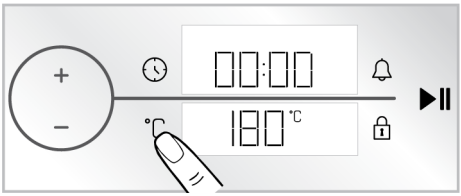


4. Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Palieskite °C mygtuką, kad pakeistumėte temperatūrą.
   ⇨ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis mirksi.
5. Nustatykite norimą gaminimo temperatūrą paliesdami mygtukus —/+.

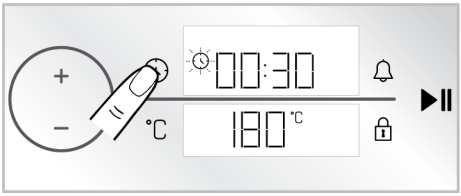


Jei pakeitę iš anksto nustatytą valdymo funkcijos temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia tos darbinės funkcijos temperatūra.

6. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.
   ⇨ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis nuolat šviečia.

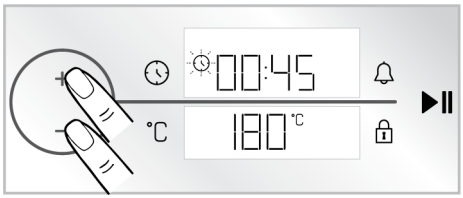


7. Vieną kartą palieskite ⏲ mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane atsiras 30 minučių vertė ir įsižiebs ⏲ simbolis.



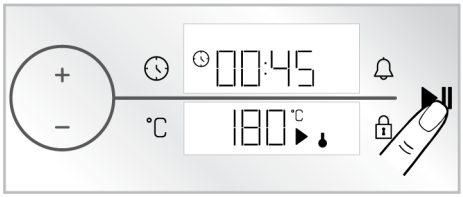
Norėdami greitai nustatyti gaminimo laiką, galite suaktyvinti 30 minučių gaminimo laiką, stumtelėdami orkaitės valdymo rankenėlę arba paliesdami ⏲ mygtuką, kai nustatyta veikimo funkcija ir temperatūra, o pakeisti laiką galite pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

8. Nustatykite gaminimo laiką paliesdami +/— mygtukus. Patvirtinkite nuostatą paliesdami ⏲ mygtuką.



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

9. Nustatę veikimo funkciją, temperatūrą ir gaminimo laiką, palieskite ▶‖ mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



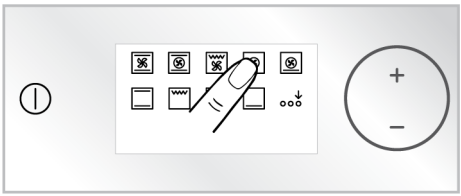
⇨ Orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir gaminimo temperatūra, o ekrane bus rodomas atgaline tvarka skaičiuojamas laikas. Temperatūros ekrane bus rodomi ¦ ir ▶ simboliai. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, įsižiebia kiekvienas orkaitės ¦ simbolio etapas. Pasibaigus gaminimo laikui, temperatūros ekrane pasirodo užrašas **„End“** (pabaiga), pasigirsta laikmačio įspėjamasis garso signalas ir gaminimas baigiamas.

10. Įspėjamasis garso signalas skamba vieną minutę. Jei paspausite ▶‖ mygtuką skambant įspėjamajam garso signalui ir temperatūros ekrane esant užrašui **„End“** (pabaiga), orkaitė toliau veiks nefiksuotą laiką. Išjunkite orkaitę paliesdami ⏻ mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

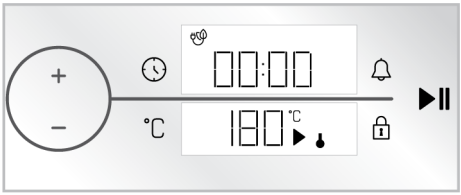
ECO gaminimas su ventiliatoriumi

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

1. Įjunkite orkaitę paliesdami ⏻ mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite ir 3 sekundes palaikykite palietę „Vent. šildymas“ veikimo funkciją.



⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laiko / trukmės ekrane pasirodo simbolis ir suaktyvinama„ECO gaminimas su ventiliatoriumi“ funkcija.



3. Galite pakeisti nustatytą temperatūrą ir nustatyti maisto gaminimo laiką, kaip aprašyta ankstesniuose skyriuose. Tada galite pradėti gaminti.

⇨ Esant „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“ režimui, lemputė šviečia trumpiau nei esant kitiems gaminimo režimams dėl elektros taupymo gaminimo metu.

Duonos funkcija

Jūsų orkaitė turi „Duonos funkcija“ režimą, skirtą specialiai duonos kepimui. Funkcijos temperatūros ir laiko nustatymai yra nekeistini.

Ingredientai

- 500 g miltų

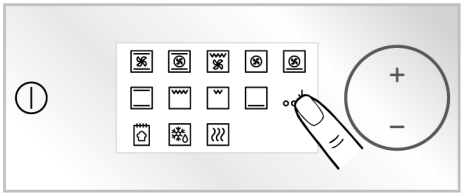
- 15 g cukraus
- 10 g sausų mielių
- 10 g saulėgrąžų aliejaus
- 8 g druskos
- 300 ml vandens (35 °C)

Tešlos viršui

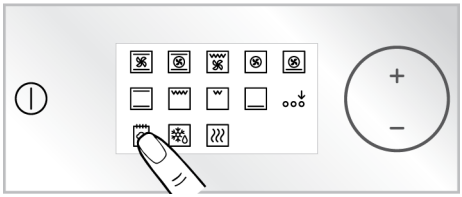
- 2 a.š. saulėgrąžų aliejaus

Paruošimas

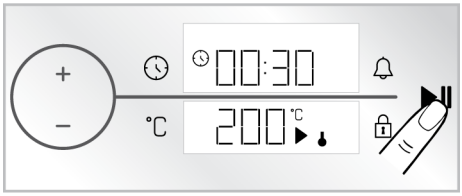
1. Persijokite miltus į gilų indą. Į miltus sudėkite cukrų ir išmaišykite iki vientisos masės.
2. Padarykite duobutę miltų viduryje ir sudėkite mieles, druską, supilkite saulėgrąžų aliejų. Šiltą vandenį pilkite palaipsniui, pradėdami nuo indo šonų.
3. Minkykite tešlą apie 10–15 min. rankomis arba tešlos maišytuve.
4. Išminkytą tešlą kelis kartus apverskite rankomis ir sudėkite į indą. Tešlos viršų aptepkite 1 arbatiniu šaukšteliu saulėgrąžų aliejaus ir uždenkite ją maistinę plėvele taip, kad ši liestųsi su tešla.
5. Tešlą uždengę maistine plėvele, uždenkite ją storu audiniu ir palikite pakilti kambario temperatūroje.
6. 60 min. kildintą tešlą padėkite ant stalo ir 4–5 kartus perlenkite, kad pašalinkite orą. Tešlos viršų aptepkite 1 arbatiniu šaukšteliu saulėgrąžų aliejaus ir uždenkite ją maistinę plėvele taip, kad ši liestųsi su tešla. Leiskite tešlai kildintis dar 30 minučių kambario temperatūroje.
7. Skardą padėkite ant orkaitės 3 lentynos.
8. Įjunkite orkaitę paliesdami ⏻ mygtuką.
9. Suaktyvinkite apatinės eilės valdymo funkcijas paliesdami “Papildomų funkcijų įjungimas” funkcijų ekrane.



10. Palieskite „Duonos funkcija“ funkcijų ekrane.



11. Pradėkite kepimą paliesdami ▶II mygtuką.



12. Pasibaigus kepimo laikui, įspėjamasis garso signalas skambės vieną minutę. Palietus ⏻ mygtuką orkaitė išsijungs. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

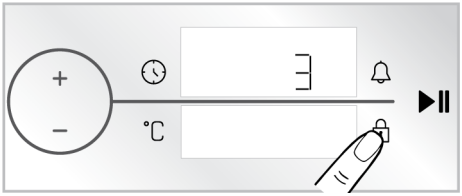
5.3 Nuostatos

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

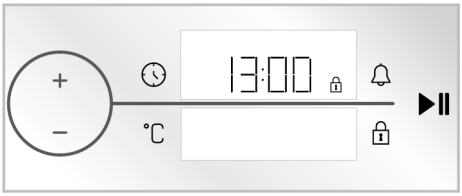
Mygtukų užrakto įjungimas

Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti valdymo bloką nuo trikčių.

1. Palieskite 🔒 mygtuką, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys 🔒 simbolis.



⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laikmačio / trukmės ekrane pasirodo 🔒 simbolis ir įjungiamas mygtukų užraktas. Jei įjungus mygtukų užraktą paliečiamas kuris nors mygtukas arba paspaudžiama valdymo rankenėlė, pasigirsta laikmačio garso signalas ir mirksi 🔒 simbolis.



Kai mygtukų užraktas įjungtas, valdymo bloko mygtukų naudoti negalima. Mygtukų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Palieskite 🔒 mygtuką, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys 🔒 simbolis.

⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laikmačio / trukmės ekrane nebešviečia 🔒 simbolis ir išjungiamas mygtukų užraktas.

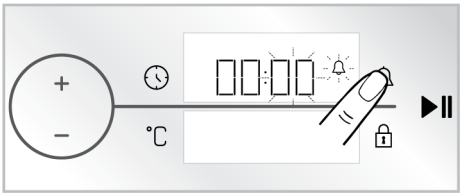
Kaip nustatyti signalą

Taip pat galite naudoti gaminio valdymo bloką bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nebūtinai tik maisto ruošimui. Signalas neturi įtakos orkaitės veikimo funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

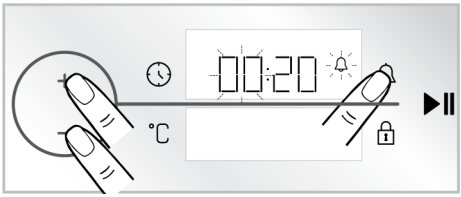
Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.

1. Vieną kartą palieskite 🔔 mygtuką, kad nustatytumėte įspėjimo signalo laikotarpį.

⇨ Laikmačio / trukmės ekrane pradeda mirksėti minučių laukas ir 🔔 simbolis.



2. Visų pirma, nustatykite minutes liesdami +/— mygtukus ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paliesdami 🔔 mygtuką.
3. Nustatykite laiką paliesdami +/— mygtukus. Dar kartą palieskite 🔔 mygtuką, kad patvirtintumėte nustatymą.



⇨ 🔔 simbolis nuolat šviečia ir ekrane pradedamas atgalinis skaičiavimas iki signalo laiko.

4. Pasibaigus nustatytam laikui, 🔔 simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garso signalas.

Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, laikmačio / trukmės ekrane rodomas trumpesnis laikas.

Signalo išjungimas

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

⇨ Garsinis įspėjamasis signalas išjungiamas.

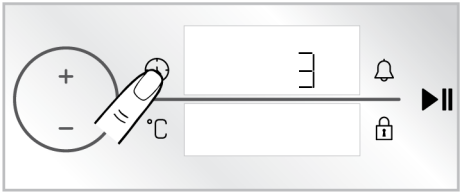
Jei norite išjungti signalą

1. Vieną kartą palieskite 🔔 mygtuką, kad atstatytumėte įspėjimo signalo laikotarpį.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane pradeda mirksėti 🔔 simbolis.
2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, iki kol signalo laikas pasieks **„00:00“**

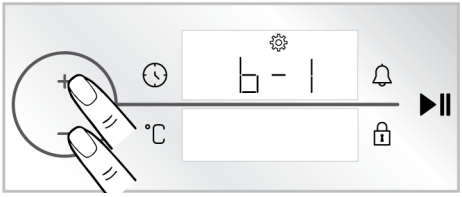
Garsumo nustatymas

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

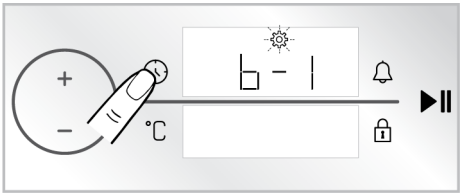
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite 🕒 mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.
   ⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.



2. Palieskite +/— mygtukus, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys **„b-1“** arba **„b-2“** .



3. Dar kartą palietę 🕒 mygtuką suaktyvinkite garsumo nuostatą.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙ simbolis.

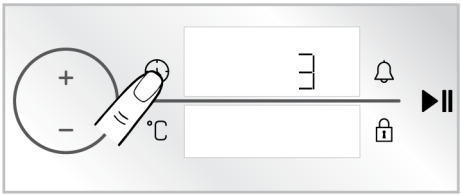


4. Nustatykite norimą toną liesdami +/— mygtukus.
5. Patvirtinkite tono nuostatą paliesdami 🕒 mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

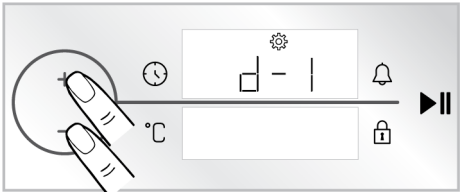
Ekrano ryškumo nustatymas

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

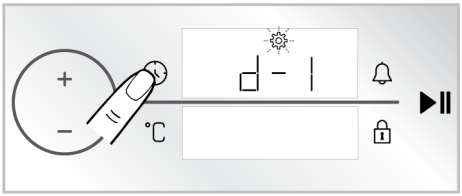
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite 🕒 mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.
   ⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.



2. Palieskite +/— mygtukus, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys **„d-1“**, **„d-2“** arba **„d-3“**.



3. Dar kartą palietę ⏲ mygtuką suaktyvinkite ryškumo nuostatą.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙ simbolis.

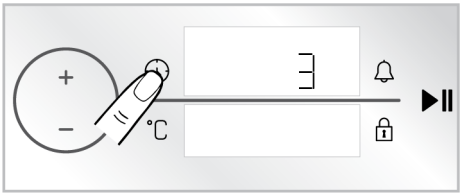


4. Nustatykite norimą laikotarpį liesdami +/— mygtukus.
5. Patvirtinkite ryškumo nuostatą paliesdami ⏲ mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

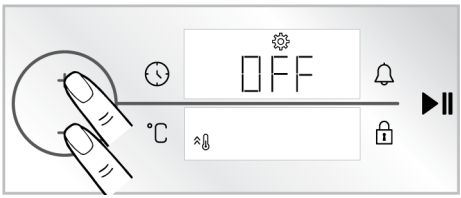
Sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) funkcijos nustatymas

Galite automatiškai valdyti kepimą savo gaminyje naudodami sparčiojo įkaitinimo funkciją. Šiuo tikslu galite įjungti sparčiojo įkaitinimo funkciją. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.

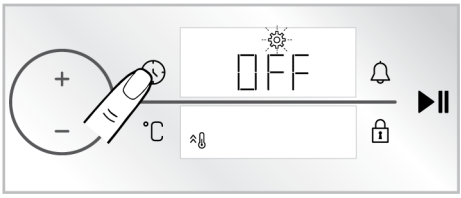
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⏲ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.
   ⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.



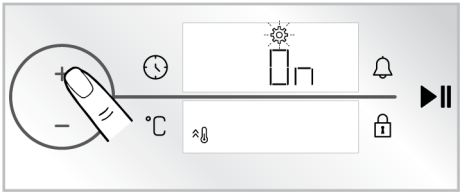
2. Lieskite +/— mygtukus, kol ekrane pasirodys ♨ simbolis ir užrašas **„OFF“** (išjungta).



3. Įjunkite sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami ⏲ mygtuką.
   ⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙ simbolis.



4. Liesdami + mygtuką ekrane pakeiskite **„OFF“** (išjungta) nuostatą į **„ON“** (įjungta).



5. Įjunkite sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą dar kartą paliesdami ⏲ mygtuką.

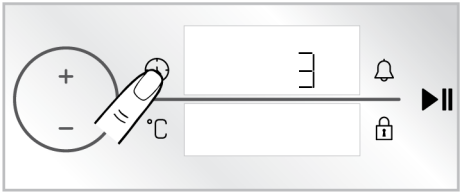
Sparčiojo įkaitinimo nuostatą galite išjungti atlikdami tuos pačius veiksmus. Įjungę **„OFF“** (išjungta) nuostatą, galite atšaukti sparčiojo įkaitinimo nuostatą.

Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką,

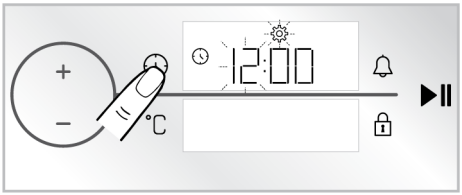
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⏲ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.

⇨ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.



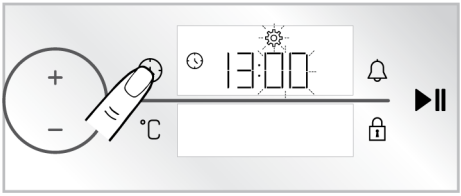
2. Vieną kartą palieskite ⏲ mygtuką, kad suaktyvintumėte laikmačio lauką.

⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi laikmačio laukas ir ⚙ simbolis.



3. Nustatykite laiką liesdami mygtukus +/— ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paliesdami ⏲ mygtuką.

⇨ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi minučių laukas ir ⚙ simbolis.



4. Palieskite +/— mygtukus nustatyti minutes. Patvirtinkite nustatymą vieną kartą paliesdami ⏲ mygtuką.

⇨ Nustatomas dienos laikas ir ⚙ simbolis šviečia nuolat.

6 Bendra informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.
Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto produktų nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo 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 kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.

- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei 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.
- Gaminių kepimo būsena gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramikinės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 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 stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° 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 pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° 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

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30 … 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	180	30–40
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	150	25–35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	150	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	150	35–45
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	170	25 … 40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	3	170	20–30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	30–40
Kepiniai	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	180	35–45
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20 … 35
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30 … 45
Visa duona	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	200	30–40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 … 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50–70

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	3	170	50 … 65
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	250	10 … 20
Pica	Standartinė skarda *	Picos kepimo funkcija	2	280	5 … 10

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	150	25–35
Sausainiai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	170	25–35
Kepiniai	1-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	1–4	180	40 … 50
Bandelė	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	180	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Kepimo stalas su darbine funkcija “ECO gaminimas su ventiliatoriumi”

- Nekeiskite temperatūros nustatymo pradėję ruošti veikimo funkcijoje “ECO gaminimas su ventiliatoriumi”.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai atliekate “ECO gaminimas su ventiliatoriumi” veikimo funkciją. Jei durelės neatsidaro, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.
- Nešildykite, kai veikia “ECO gaminimas su ventiliatoriumi” funkcija.

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda *	3	160	25 … 35
Sausainiai	Standartinė skarda *	3	180	25 … 35
Kepiniai	Standartinė skarda *	3	200	45 … 55
Bandelė	Standartinė skarda *	3	200	35 … 45

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- 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 palaikykite orkaitėje maždaug 10minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvys turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 180 … 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	170	85 … 110
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Vent. šildymas	2	200–220	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	“3D” funkcija	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20–30
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" funkcija	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

6.1.3 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!**

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas neviršydami 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 grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250	20 … 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 … 35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20 … 30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250	20 … 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 … 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 … 30

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4 - 5	220	20 … 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 … 4
Praleiskite pašildymą po 5 minučių ant grotelių.				
Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

6.1.4 Sekli arba Be Aliejaus Kepimo Funkcija

Naudodami funkciją “Airfry” galite kepti negiliai arba kepti be aliejaus karštu oru orkaitėje.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Norėdami sužinoti “Airfry” funkciją, žr. rekomenduojamą kepimo lentelę.
- Naudokite kepimo groteles (Airfry) pateikta kartu su gaminiu šiai funkcijai.
- Norėdami gauti gerą kepimo rezultatą, padėkite maisto produktus ant kepimo grotelių taip, kad jie nesutaptų.
- **Ant apatinės lentynos padėkite orkaitės skardą, kad kepimo metu surinktų aliejų. Į įdėtą skardą įdėkite karščiui atsparų kepimo popierių arba panašią medžiagą, rekomenduojamą naudoti orkaitėje.**
- **Jei apatinėje lentynoje nenaudojamas padėklas, iš maisto produktų lašantis aliejus ar kitos medžiagos gali sukelti stiprius dūmus ir net liepsną.**
- Norėdami paspartinti įkaitimo laiką, galite naudoti funkciją ""“3D” funkcija" . Įkaitus perjunkite į funkciją "Airfry".

Kepimo stalas - “Airfry”

Maistas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)	Rekomenduojama suma
Naminė bulvė *	Airfry	3	220	20 … 40	200-1000
Šaldyta bulvė **	Airfry	3	220	15 … 35	200-1400
Vištienos koja / Sparnas	Airfry	3	220	20 … 40	500-1500
Vištienos filė	Airfry	3	220	30 … 40	200-700
Visa vištiena	Airfry	3	15 min. 250/max po 190	60 … 80	1800-2000
Sušalęs grynuolis **	Airfry	3	220	15 … 25	400-1000
Mėsos kamuoliukas	Airfry	3	220	20 … 30	20-25 kiekis
Visa žuvis	Airfry	3	220	15 … 25	2-5 kiekis
Šaldyta traški žuvis ** (Žuvies pirštai)	Airfry	3	220	15 … 25	500-1500
Šaldytas pyragas **	Airfry	3	220	25 … 35	200-800 (10-40 kiekis)
Šaldyta pica **	Airfry	3	220	10 … 20	2-4 kiekis
Dešra	Airfry	3	220	15 … 25	10-20 kiekis
Daržovių mišiniai	Airfry	3	220	20 … 25	400-1000
Blynai	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 kiekis
Įdaryti pipirai	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 kiekis
* Bulves 30 minučių palaikykite vandenyje, nusausinkite ir įpilkite ¼–1 šaukšto aliejaus.					
** Įkaitinkite.					

6.1.4.1 Džiovinimo funkcija

Naudokite džiovinimo funkciją maisto produktams, įskaitant vaisius, daržoves ir žoleles, konservuoti ir (arba) džiovinti. Naudojant ventiliatorinį šildytuvą ir ventiliatorių ant galinės orkaitės sienelės, kad orkaitėje cirkuliuotų optimaliai įkaitintas oras, ši funkcija švelniai pašalina drėgmę.

- Naudokite džiovinimo funkciją, norėdami džiovinti prekes, įskaitant vaisius, daržoves ir žoleles. Džiovinti rekomenduojama 50-70 °C temperatūroje.
- Drėgmės kiekis, cukraus kiekis, maisto produkto dydis ir storis bei aplinkos drėgmė - visa tai turi įtakos maisto džiūvimo greičiui.
- Vaisius ir daržoves supjaustykite 1-2 cm storio griežinėliais.
- Kad džiovinimo metu išliktų spalva, orkaitės durelės turi būti atidarytos. Į viršutinį kampą tarp durelių ir orkaitės padėsite medinį šaukštą, kad durelės neatsidarytų. Įsitikinkite, kad objektas neliečia orkaitės sandariklio.

Maistas	**Naudotinas priedas**	Valdymo funkcijos	**Lentynos padėtis**	**temperatūra (°C)**	**Kepimo laikas (min.) (maždaug)**
Obuolys	Kepimo grotelių (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Apelsinų griežinėliai, žievelės	Kepimo grotelių (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Citrinos	Kepimo grotelių (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Svarainių	Kepimo grotelių (Airfry)	Airfry	3	50	300 … 540
Žolė	Kepimo grotelių (Airfry)	Airfry	3	50	240 … 420

6.1.5 Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	**Naudotinas priedas**	**Valdymo funkcijos**	**Lentynos padėtis**	**temperatūra (°C)**	**Kepimo laikas (min.) (maždaug)**
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	140	20–30
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :3 Modeliuose be vielinių lentynų :2	140	15 .. 25
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	150	25–35

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	150	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	150	35–45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50–70
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	3	170	50 … 65

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	150	25–35
Trumpa duona (saldus sausainis)	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	140	15 … 25

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)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 … 3
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

Jogurtas

Jogurto paruošimas;

1. Iš virimo zonos išimkite priedus ir šonines groteles (jei yra).

2. Jogurto indus padėkite ant virimo zonos apačios.
3. Paruošę jogurtą, leiskite jam pastovėti šaldytuve bent 12 valandų.
4. Visą laiką laikykite orkaitės dureles pusiau praviras.

Maistas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Jogurtas	Vent. šildymas	Maisto gaminimo zonos apačia	50 - 60	240 … 360

7 Priežiūra ir valymas

7.1 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.
- Gaminį reikia 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 pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgšties ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - 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, skirtų inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmes nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminys turi lengvo valymo garais funkciją, galite lengvai valyti nedidelius, neįveikiamus nešvarumus. (Žr. „Lengvas valymas garais“.)

- Sunkiai įveikiamoms dėmėms galima naudoti jūsų gaminio prekės ženklo svetainėje rekomenduojamą orkaitės ir grotelių valiklį. Nenaudokite išorinių orkaitės valiklių. Jei paviršius labai nešvarus, šiek tiek sudrėkinkite jį ir švelniai nuvalykite minkštu šepečiu arba šveitimo viela. Venkite per didelio spaudimo.

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 nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokiu būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmes (geltonas dėmes) 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 nusausinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

7.2 Valymo Priedai

Nedėkite gaminio priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Kepimo grotelių (Airfry) valymas

Krepšinę kepsninės dalį galite plauti indaplovėje. Krepšeliui rekomenduojamas intensyvus plovimas apatiniame indaplovės krepšyje. Vielinis rėmas, į kurį įkišamas krepšelis, netinka plauti indaplovėje. vielinį rėmą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.

Naudodami Airfry galite naudoti lengvo valymo garais funkciją, jei yra, ir lengvai išvalyti viduje esančias aliejaus dėmes.

7.3 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite 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. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš

valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

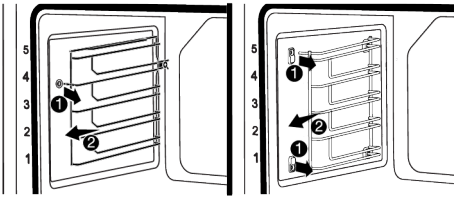
Orkaitės šoninių sienelių valymas

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

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.



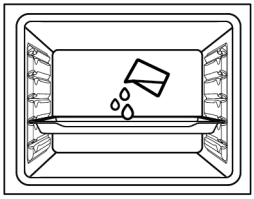
3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

7.5 Paprastas valymas garais

Tai leidžia lengvai išvalyti nešvarumus (ilgai neliekančius), kuriuos suminkština orkaitės viduje esantys garai ir orkaitės vidiniuose paviršiuose kondensuojasi vandens lašeliai.

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

Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.



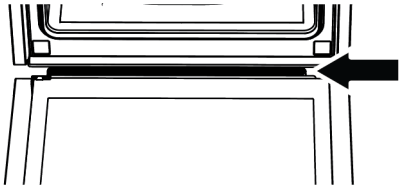
3. Nustatykite orkaitę į "Apat. šildymas" darbo režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 20 minutes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite orkaitės vidų. Atidarius dureles išsiskirs garai. Tai gali kelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

Dėl sunkiai įsisenėjusių nešvarumų nuvalykite gaminį indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausu skudurėliu.

Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuosis orkaitės viduje ir orkaitės durelėse, kad sušvelnintų orkaitėje susidariusius lengvus nešvarumus. Atidarius orkaitės dureles, ant orkaitės durelių susidaręs kondensatas gali lašėti. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaite gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusausinkite.



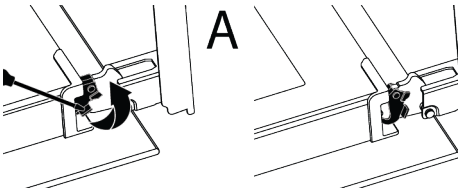
7.6 Orkaitės Durelių Valymas

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose **"Orkaitės durelių nuėmimas"** and **"Vidinių durų stiklų nuėmimas"**. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Jei ant orkaitės stiklo gali susidaryti kalkių likučių, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

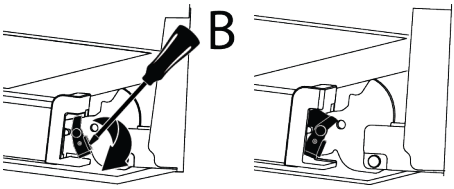
orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

Orkaitės durelių išėmimas

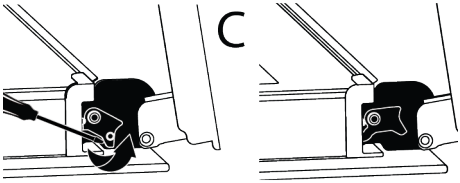
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo vyrius.
4. (A) tipo vyriai yra įprastų durų tipų.



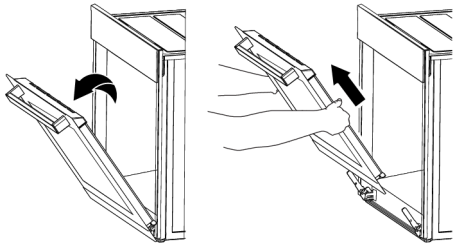
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



6. (C) tipo vyriai yra minkštai atidaromų/ uždarančių durų tipų.



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



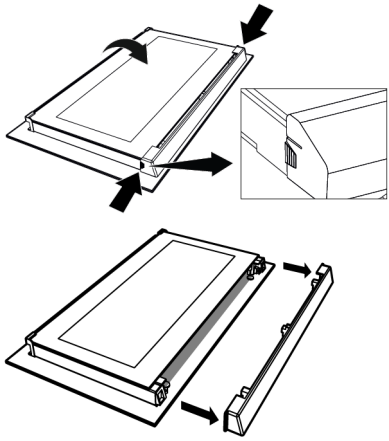
8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

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

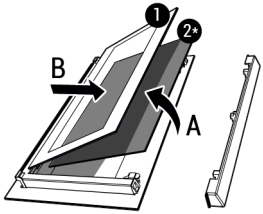
7.7 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Patraukite prie priekinių durelių viršutinės dalies pritvirtintą plastikinį komponentą į save vienu metu spausdami slėgio taškus abiejose komponento pusėse ir jį nuimkite.



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



1 Vidinis stiklas

2* Vidinis stiklas (Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte)

4. Jei jūsų gaminys 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 gaminys 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 apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite "spragtelėjimą".

7.8 Orkaitės Lempos Valymas

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

Orkaitės lemputės keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

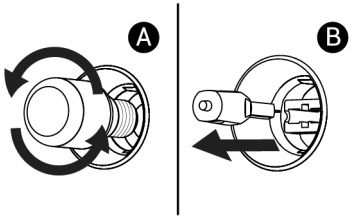
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- 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.

Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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



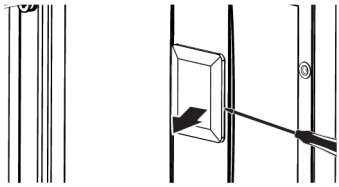
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



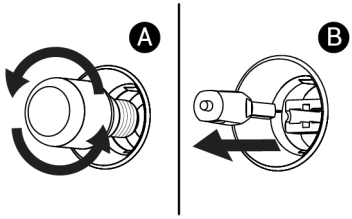
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

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



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitei veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

Gaminant atsiranda vandens lašelių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.

- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Modeliuose su laikmačiu laikas nenustatytas. >>> Nustatykite laiką.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.
- Orkaitės durelės gali būti atidarytos. >>> Įsitikinkite, kad orkaitės durelės uždarytos. Jei orkaitės durelės lieka atidarytos ilgiau nei 5 minutes, kepimo laiko nustatymas atšaukiamas ir šildytuvai neveikia.

(Modeliams su laikmačiu) Laikmačio ekranas mirksi arba laikmačio simbolis paliekamas atidarytas.

- Anksčiau buvo dingęs maitinimas. >>> Nustatykite laiką / Išjunkite gaminio funkcijų rankenėles ir vėl perjunkite į norimą padėtį.

Pradėjus gaminti, ekrane mirksi simbolis ▶ ir pasigirsta garsinis įspėjimas.

- Orkaitės durelės gali būti atidarytos. >>> Įsitikinkite, kad orkaitės durelės yra visiškai uždarytos. Jei gedimas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Papildomo naudotojo vadovo informacija.	Techninė informacija apie mažos galios veiksenos veikimą pagal ES reglamentą 2023/826	
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Išjungties veiksena	-	-
Budėjimo veiksena	-	-
Budėjimo veiksena rodant informaciją arba būseną	0,8	20
Tinklinė budėjimo veiksena	-	-

* Laikotarpis minutėmis, po kurio įranga perjungiama į automatinę budėjimo veikseną, išjungties veikseną arba tinklinę budėjimo veikseną, suapvalintas iki artimiausios minutės