

# beko

**Īmontuojama orkaitē**

Vartotojo vadovas

**Iebūvēta krāsns**

Lietotāja rokasgrāmata



BBIS12300XDE

**LT / LV**

385.4408.13/R.AE/14.12.2021/7-7

7754886709

## **Gerb. kliente,**

### **Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!**

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

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

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą.

Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

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



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Saugaus naudojimo instrukcijos 4**

Naudojimo paskirtis.....	4
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga.....	4
Elektros sauga.....	5
Transportavimo sauga.....	7
Montavimo sauga.....	7
Naudojimo sauga.....	7
Įspėjimai dėl temperatūros.....	8
Priedų naudojimas.....	8
Gaminimo sauga.....	8
Garų sistema.....	9
Priežiūros ir valymo sauga.....	10

**2 Aplinkosaugos instrukcijos 12**

Atliekų reguliavimas.....	12
WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis.....	12
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	12
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS .....	12

**3 Jūsų gaminyje 13**

Įvadas į prietaisą.....	13
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas.....	14
Orkaitės valdymas.....	14
Orkaitės veikimo funkcijos.....	15
Gaminio priedai.....	17
Gaminio priedų naudojimas.....	18
Techniniai duomenys.....	20

**4 Pirmasis naudojimas 21**

Nustatymas pirmą kartą.....	21
Pirmasis valymas.....	21

**5 Kaip naudoti orkaitę 23**

Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą .....	23
Orkaitės valdymo bloko veikimas.....	23
Kepimas garuose.....	26
Nuostatos.....	27

**6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą 30**

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje30	
Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas.....	30
Mėsa, žuvis ir paukštiena.....	34
Grilis.....	34
Gaminimas garais.....	35
Bandomieji maisto produktai.....	37

**7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 39**

Bendroji valymo informacija.....	39
Priedų valymas.....	40
Valdymo skydo valymas.....	40
Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas..	40
Paprastas valymas garais.....	41
Orkaitės durelių valymas.....	42
Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas...	44
Orkaitės lempos valymas.....	45

**8 Trikčių šalinimas 47**

# 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
  - Jei gaminys yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
  - Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
  - Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
  - **⚠** Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
  - **⚠** Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
  - **⚠** Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
  - **⚠** Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.
- ⚠ Naudojimo paskirtis**
- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
  - Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
  - Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
  - Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, rankšluosčių ar drabužių kabinimui ant rankenos džiovimui.
- ⚠ Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga**
- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai

nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.

- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams

nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.

- Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrus.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laido kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.



### **Elektros sauga**

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

reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.

- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Orkaitei veikiant, jos galinis paviršius taip pat įkaista. Maitinimo laidai neturi liesti galinio paviršiaus, nes gali būti pažeistos jungtys.
- Neužkimškite elektros kabelių į orkaitės dureles ir nekiškite jų ant karštų paviršių. Lydydami kabelį galite sukelti orkaitės trumpąjį jungimą ir užsidegti.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar

pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius. (Jei jūsų gaminyje yra kištukas)
- Nejunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekėti iš prekystalio).
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite už laido, visada laikykite už kištuko.
- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą, kad išvengtumėte kibirkščiavimo.

## **Transportavimo sauga**

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

## **Montavimo sauga**

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas.

Jei gaminys pažeistas, nediekite jo.

- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių durų.

## **Naudojimo sauga**

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams,

pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.

- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gaminimo vietoje.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės medžiagų.
- Gaminio durelių vyriai juda ir priveržiami atidarant ir uždarant dureles. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

### **Ispėjimai dėl temperatūros**

- **ISPĖJIMAS:** Kai gaminys veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- Kadangi garai gali būti iškvėpti, laikykitės atokiau atidarydami orkaitės dureles.

Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.

- Naudojimo metu produktas gali būti karštas. Nelieskite įkaitusių skyrių, orkaitės vidaus dalių, kaitinimo elementų ir pan.
- Dėdami maistą į karštą orkaitę, išimdami maistą ir pan., visada mūvėkite karščiui atsparias orkaitės pirštines.

### **Priedų naudojimas**

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

### **Gaminimo sauga**

- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.
- Maisto atliekos, alyva ir t. t. maisto gaminimo vietoje gali



užsidegti. Prieš gamindami pašalinkite tokį šiurkštų purvą.

- Apsinuodijimo maistu pavojus: Nelaikykite maisto orkaitėje ilgiau nei valandą prieš ir po maisto gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Dėl padidėjusio slėgio stiklainis gali sprogti.
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę. Kad išvengtumėte pavojaus paliesti orkaitės kaitinimo elementus, pašalinkite visus tepalams nelaidaus popieriaus gabalėlius, kabančius ant priedo ar talpyklos. Niekada nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus orkaitėje, kurios temperatūra aukštesnė už maksimalią naudojimo temperatūrą, nurodytą ant naudojamo riebalams atsparaus popieriaus. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.



### **Garų sistema**

- Gaminant garu, atidarius dureles garai gali ištekėti ir sukelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.
- Jei po virimo garu orkaitėje lieka drėgmės, ji gali sukelti koroziją. Pagamintą orkaitę leiskite išdžiūti. Nelaikykite drėgnų maisto produktų orkaitėje ilgą laiką.

- Nenaudokite priedų, kurie gamindami gali sukelti garų koroziją.
- Būkite atsargūs, kad išimdami arba dėdami vandens talpyklą neišlietumėte vandens ant orkaitės paviršiaus arba nepageidaujamų paviršių.
- Išimdami maistą po virimo garais, iš priedų gali tekėti karštas skystis, būkite atsargūs.
- Gaminant garuose, rekomenduojama įpilti tiek vandens, kiek nurodyta maisto ruošimo lentelėje.



## **Priežiūros ir valymo**

### **sauga**

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių orkaitės priekinių durų stiklui /(jei yra) orkaitės

- viršutinių durų stiklui valyti. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgnas ir nešvarus paviršius gali sukelti problemų naudojant funkcijas.
- Po kiekvieno virimo garu vandens talpykloje likusį vandenį reikia išleisti, o vandens talpyklą išvalyti. Naudojant kameroje likusį vandenį kito maisto gaminimo metu kyla higienos problemų.
- Neplaukite vandens talpyklos indaplovėje. Vandens talpyklą nuvalykite švaria drėgna šluoste, nusauskite sausa šluoste ir laikykite taip. Niekada nedžiovinkite rezervuaro orkaitėje.
- Jei kalkės gali susiformuoti vandens talpykloje, 200 cc vandens ir 1 arbatinis šaukštelis citrinos druskos įdedami į talpyklą ir paliekami 1 valandai. Tada jis nuplaunamas dideliu kiekiu vandens ir išdžiovinamas. Rekomenduojama šią procedūrą taikyti kas 4-5 kartus.

- Orkaitės dugnui valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgščių arba chloridų. Nevalykite nugrandydami kalkes, kurios gali susidaryti ant orkaitės pagrindo. Priešingu atveju gaminio pagrindas bus pažeistas.
- Norėdami pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, į orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc kambario temperatūros balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%) kas 2 ar 3 kartus ir palaukite 30 minučių. Po 30 minučių nuvalykite šią vietą minkšta drėgna šluoste ir nusausinkite sausa šluoste.
- Atsižvelgiant į tai, kaip dažnai atliekamos garų valymo operacijos, dažnio ir sunaudoto vandens kietumo, orkaitės dugne esančiame vandens baseine gali atsirasti kalkių.
- Krosnies vidų rekomenduojama išvalyti acto vandeniu ir skudurėliu kalkių dėmėms, kurios gali atsirasti ant važiuoklės po virimo garais.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### Atliekų reguliavimas

#### WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



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

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

Lietotas ieršes atbilstoša iznīcināšana palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

#### RoHS direktyvos atitiktis:

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

### Pakavimo medžiagų išmetimas

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

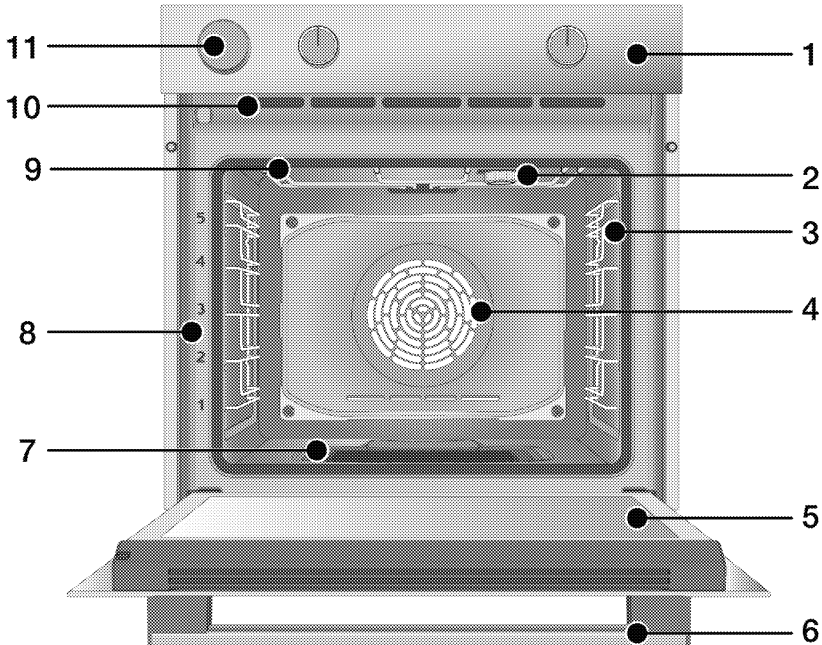
### ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

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

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminimo pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Gamindami gaminį dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai atliekate „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.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant vielinės lentynos padėję dvi kepimo talpyklas. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.

### 3 Jūsų gaminy

#### Įvadas į prietaisą



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Lemputė\*
- 3 Vielos lentynos\*\*
- 4 Ventilatoriaus variklis (už plieno plokštės)
- 5 Durelės
- 6 Rankenėlė
- 7 Vandens duobė maisto ruošimui garais
- 8 Lentynos padėtis
- 9 Viršutinis šildytuvas

- 10 Ventilacijos anga
- 11 Vandens talpa

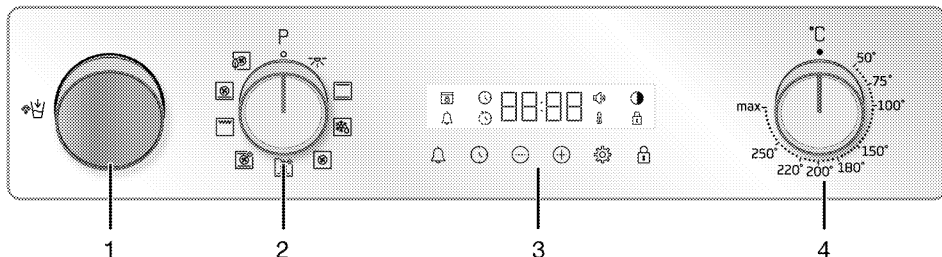
\* Tai priklauso nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba jos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

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

## Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

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

### Orkaitės valdymas



- 1 Vandens talpa
- 2 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 3 Laikmatis
- 4 Temperatūros rankenėlė

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

#### Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle galite pasirinkti orkaitės veikimo funkcijas. Norėdami pasirinkti, pasukite kairėn / dešinėn iš uždarytos (viršutinės) padėties.

#### Temperatūros rankenėlė

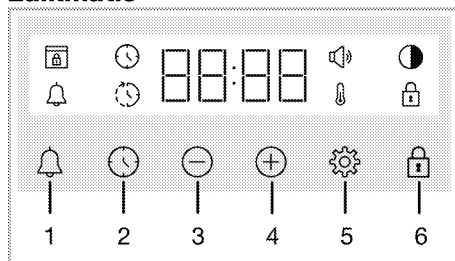
Temperatūros rankenėle galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

#### Temperatūros indikatorius

orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros simbolio ekrane. Pradedant gaminimą ekrane rodomas temperatūros simbolis, o temperatūros simbolis dingsta pasiekus nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos









temperatūros, vėl pasirodo temperatūros simbolis.

#### Laikmatis



- 1 Įspėjimo signalų mygtukas
- 2 Laiko nustatymo mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Nustatymų mygtukas
- 6 Mygtukų užraktas








#### Ekrano ženklai



-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Pabaigos laiko indikatorius\*
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Ryškumo simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
-  : Temperatūros simbolis
-  : Tūrio simbolis
-  : Durelių užrakto simbolis (\*)\*

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

## Orkaitės veikimo funkcijos

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

Funkcijos simbolis	Funkcijų aprašymas	Temperatūros ribos (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Orkaitės lemputė	-	orkaitėje neveikia šildytuvas. Užsidega tik orkaitės lemputė.
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešyla. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atšildomas iki kambario temperatūros, virtas maistas atvėsინamas. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.
	Tradicinis kepimas	*	Maistas kaitinamas iš viršaus ir apačios tuo pačiu metu. Tinka kepimo formų pyragaičiams ir troškiniams arba pyragaičiams ir pyragaičiams. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
 	Apatinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Apatinio šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama, kad būtų lengva valyti garais.
	Vent. šildymas	*	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka maisto gaminimui ant kelių padėklų skirtinguose lentynų lygiuose.
	ECO gaminimas su ventiliatoriumi	*	Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją, o ne „Vent. šildymas“ 160-220 °C temperatūroje, tačiau gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

Funkcijos simbolis	Funkcijų aprašymas	Temperatūros ribos (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Picos kepimo funkcija	*	Apatinio šildytuvo ir ventiliatoriaus šildymo darbai. Tinka picai kepti.
	„3D“ funkcija	*	Viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo darbai. Visos produkto dalys gaminamos vienodai ir greitai. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą. Ši funkcija taip pat turi būti naudojama maistą gaminant garais.
	Pilnas grilis	*	Didelės keptuvės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.

\* Jūsų gaminys veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.



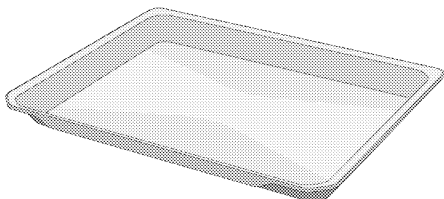
## Gaminio priedai

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

---

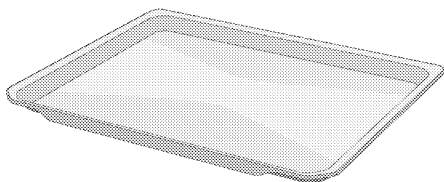
**PRANEŠIMAS** : Temperatūros poveikis gali deformuoti jūsų gaminyje esančius padėklus. Tai neturi įtakos funkcijai. Deformacija išnyksta, kai dėklas atvėsta.

---



### Standartinė skarda

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

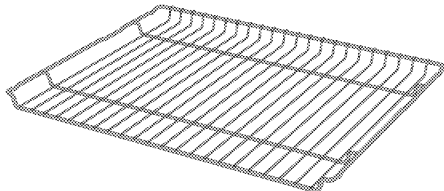


### Skarda pyragaičiams

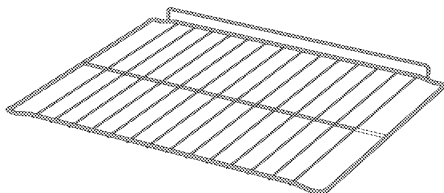
Rekomenduojama naudoti tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.

---

### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:



### Modeliai be vielinių lentynų:



### Grilio grotelės

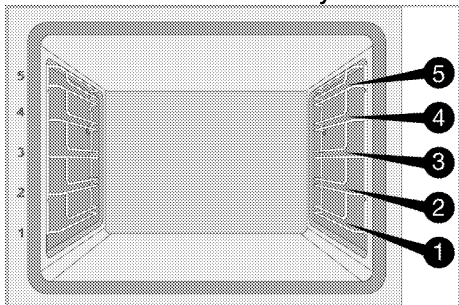
Jis naudojamas kepti arba dėti maistą, kuris bus kepamas, kepamas ir sukapojamas ant norimos lentynos.

## Gaminio priedų naudojimas

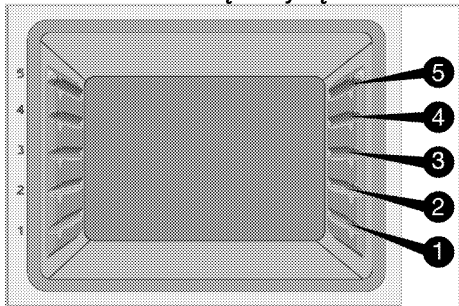
### Virimo lentynos.

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

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis



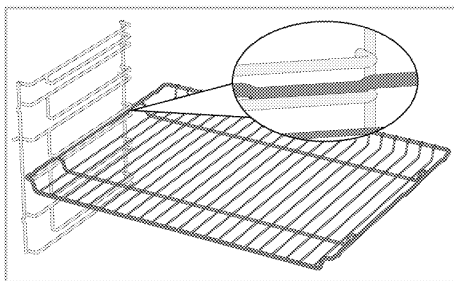
#### Modeliai be vielinių lentynų



### Vielinio keptuvo uždėjimas ant kepimo lentynų

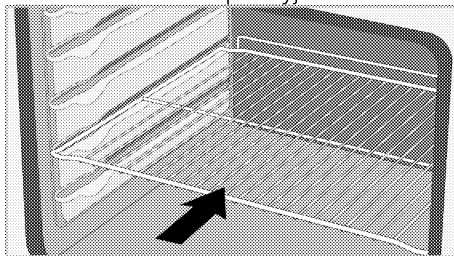
#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:

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



#### Modeliai be vielinių lentynų:

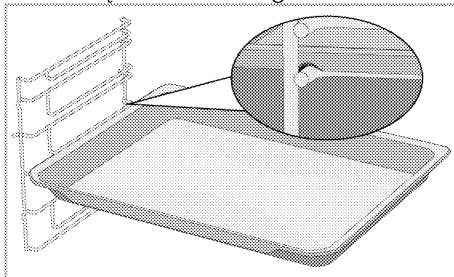
Labai svarbu tinkamai uždėti vielinį grilį ant šoninių lentynų. Ant lentynos dedamas vielinis grilis turi vieną kryptį. Padėjus vielinį grilį ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



### Padėklo uždėjimas ant kepimo lentynų

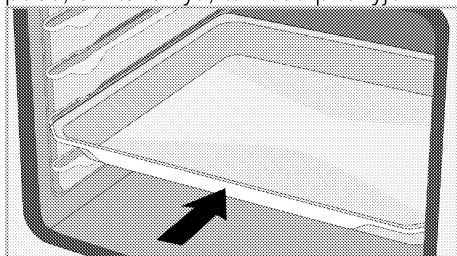
#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:

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



### Modeliai be vielinių lentynų:

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant šoninių lentynų. Dėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Dėdami dėklą ant norimos lentynos, jo pusė, skirta laikyti, turi būti priekyje.

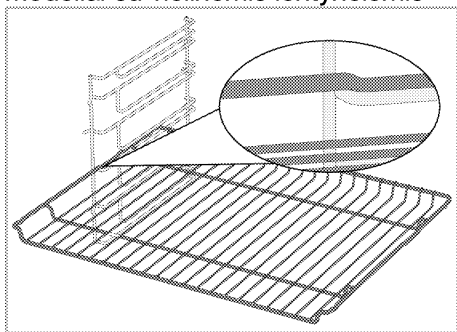


### Vielinio grotelių fiksatoriaus funkcija

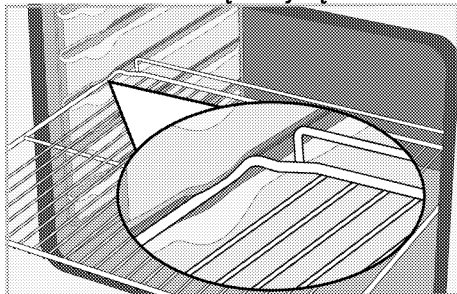
Yra stabdiklio funkcija, neleidžianti vielos grotelėms iškristi iš vielos lentynos.

Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išsimti maistą. Nuimdami vielinį grilį, galite traukti jį į priekį, kol pasieksite stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.

### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

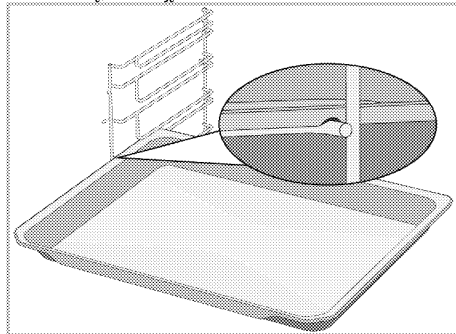


### Modeliai be vielinių lentynų



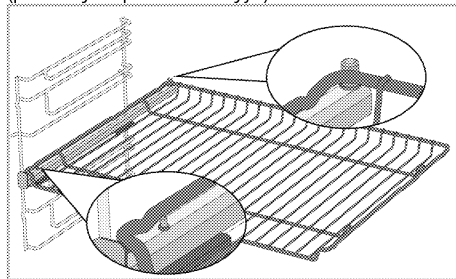
### Vielinio kepsninės padėklo stabdiklio funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

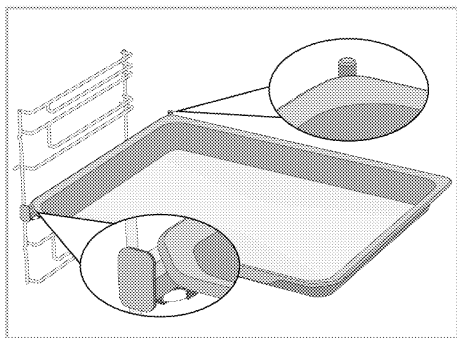
Taip pat yra stabdiklio funkcija, neleidžianti dėklui iškristi iš vielos lentynos. Išimdami dėklą, atleiskite jį nuo galinio užrakto ir traukite link savęs, kol jis pasieks stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.



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

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





## Techniniai duomenys

### Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis / plotis / gylis)	590 arba 600 mm/560 mm/maž. 550 mm
Įtampa / dažnis	220-240 V~; 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Bendrosios energijos sąnaudos	3.3 kW
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė

# Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms. Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi, 2-Vent. šildymas 3- Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės, 4-Tradicinis kepimas.




- i** Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.
- i** Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.
- i** Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

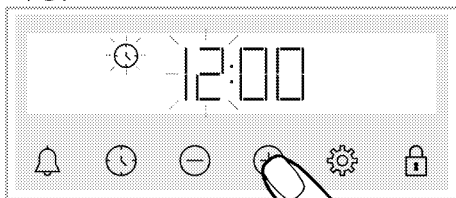
## 4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

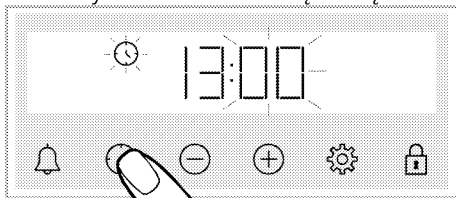
### Nustatymas pirmą kartą



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

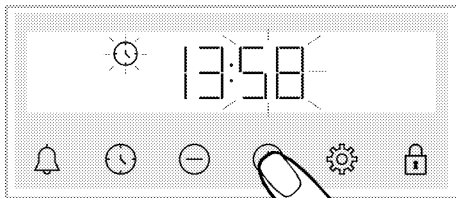
1. Kai orkaitė įjungiama pirmą kartą, ekrane mirksės valandų laukas „12:00“ ir  simbolis.
2. Nustatykite dienos laiką paliesdami  / .








3. Palieskite  arba  mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Nustatykite dienos minutę paliesdami  / .



5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  mygtuką  arba  
» Nustatomas dienos laikas ir  simbolis dingsta ekrane.

**i** Jei pirmas kartas nenustatytas, „12:00“ ir  simboliai toliau mirksi, o orkaitė neįsijungia. Kad jūsų orkaitė veiktų, turite patvirtinti dienos laiką nustatydami dienos laiką arba paliesdami  mygtuką, kai jis yra „12:00“. Vėliau galite pakeisti dienos laiko nustatymą, kaip aprašyta skyriuje „Nustatymai“.

**i** Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Jį reikia pakoreguoti iš naujo.

### Pirmasis valymas

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

### Prieš naudodami priedus:

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

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

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

## 5 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą

#### Aušinimo ventiliatorius (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)






Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina produkto priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų niekuo. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20-30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

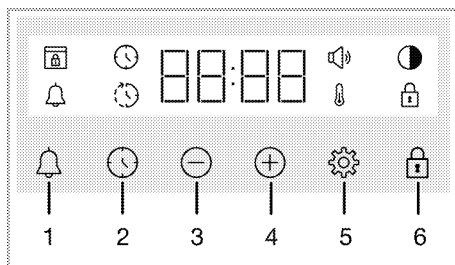
#### Orkaitės lemputė

orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitė pradeda gaminti maistą. Kai kuriuose modeliuose lempa dega gaminant maistą, o kai kuriuose modeliuose po tam tikro laiko išsijungia. Jei norite, kad orkaitės lemputė nuolat degtų, funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite veikimo funkciją „Orkaitės lemputė“.

### Orkaitės valdymo bloko veikimas

#### Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko









-  Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
-  Reguluojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Šiek tiek palaukite, kol nustatymai bus išsaugoti.
-  Jei buvo atlikti kokie nors maisto ruošimo nustatymai, dienos laiko reguliuoti negalima.
-  Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
-  Tais atvejais, kai nustatytas gaminimo laikas arba gaminimo pabaigos laikas, galite atšaukti automatiškai, paliesdami  mygtuką ilgą laiką.



- 1 Įspėjimo signalų mygtukas
- 2 Laiko nustatymo mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Nustatymų mygtukas

## 6 Mygtukų užraktas

### Ekranų ženklai

-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Pabaigos laiko indikatorius\*
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Ryškumo simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
-  : Temperatūros simbolis
-  : Tūrio simbolis
-  : Durelių užrakto simbolis (\*\*)\*

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

### Orkaitės įjungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėlę nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

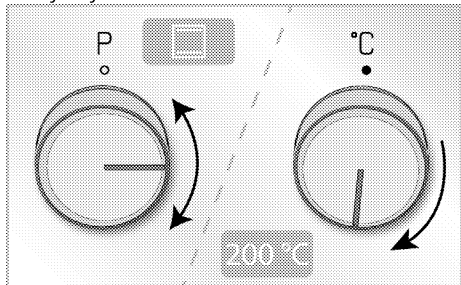
### Išjunkite orkaitę

Galite išjungti orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

### Rankinis gaminimas, norint pasirinkti temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją



Galite gaminti neautomatiškai (šavo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiko, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.

Pavyzdys:





1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirinkite norimą gaminti funkciją.

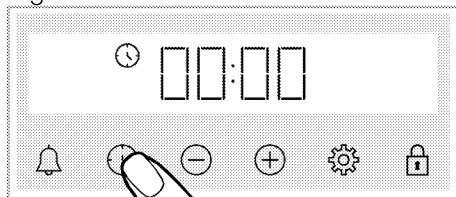
2. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą gaminti temperatūrą.




» Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai, ir  pasirodys ekrane. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, simbolis  dingsta. orkaitė automatiškai neišsijungia, nes gaminimas rankiniu būdu atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite patys kontroliuoti maisto gaminimą ir jį išjungti. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.



### 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.

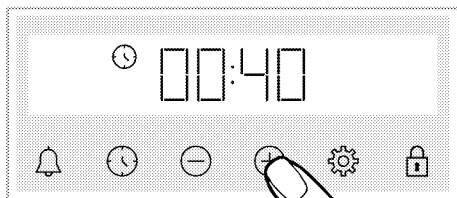
1. Pasirinkite maisto ruošimo funkciją.
2. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo laiko  simbolis.



**i** Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, galite nustatyti gaminimo laiką 30 minučių tiesiogiai paliesdami  mygtuką, kad greitai nustatytumėte gaminimo laiką, ir pakeisti laiką mygtukais /.



3. Mygtukais / nustatykite gaminimo laiką.






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

4. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėle nustatykite temperatūrą.



» Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Nustatytas gaminimo laikas pradėdamas skaičiuoti atgal ir  rodomas ekrane. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, simbolis  dingsta.

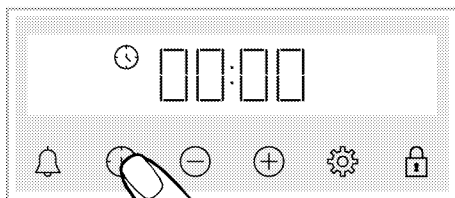
5. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, ekrane parodomas pranešimas „End“ ir  simbolis mirksi, o laikmatis pypteli




6. Įspėjamasis signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą. Įspėjimas sustoja ir ekrane rodomas dienos laikas.



### **Nustatyti gaminimo pabaigos laiką į vėlesnį laiką; (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)**

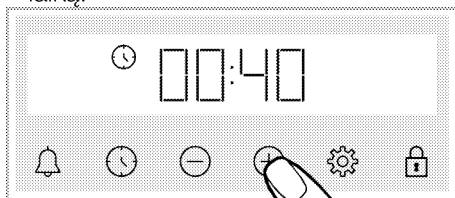
Pasirinkdami konkrečiai jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją, galite nustatyti gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką vėlesniam laikui, kad orkaitė galėtų įsijungti ir išsijungti automatiškai.

1. Pasirinkite maisto ruošimo funkciją.
2. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo laiko  simbolis.





**i** Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, galite nustatyti gaminimo laiką 30 minučių tiesiogiai paliesdami  mygtuką, kad greitai nustatytumėte gaminimo laiką, ir pakeisti laiką mygtukais /.

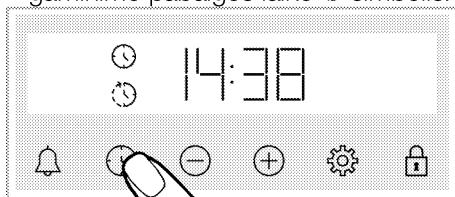
3. Mygtukais / nustatykite gaminimo laiką.





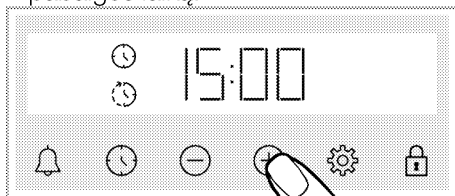
**i** Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių - 5 minutėmis.




» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas  simbolis.

4. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko  simbolis.





5. Mygtukais / nustatykite gaminimo pabaigos laiką.




» Nustačius gaminimo pabaigos laiką, ekrane nuolat rodomas  simbolis ir  simbolis su laikotarpio simboliu. Kai tik pradedamas gaminimas, simbolis  išnyksta.


6. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėle nustatykite temperatūrą.

**» orkaitės laikas apskaičiuoja laiką, per kurį pradedamas gaminimas, atimdamas gaminimo laiką iš nustatyto gaminimo pabaigos laiko.**

Kai ateina maisto ruošimo pradžios laikas, suaktyvinama pasirinkta funkcija ir orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgal ir  rodomas ekrane. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, simbolis  dingsta.


7. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas „End“ ir  simbolis mirksi, o laikmatis pypteli


8. Įspėjamasis signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą. Įspėjimas sustoja ir ekrane rodomas dienos laikas.


 Jei garsinio įspėjimo pabaigoje paspaudžiamas bet kuris mygtukas, orkaitė vėl pradės veikti. Kad įspėjimo pabaigoje nebeveiktų orkaitė, temperatūros rankenėlę ir funkcinę rankenėlę perkelkite prie "0" padėtį (išjungta) ir išjunkite orkaitę.


## **Kepimas garuose**


Jūsų orkaitė turi pagalbinę garų kepimo funkciją. Kepant, šie garai užtikrins geresnius kepimo rezultatus. Garai užtikrina, kad kepinių paviršius būtų šviesesnis, tešla traškesnė, o dydis didesnis. Be to, garai sumažina drėgmės praradimą mėsosje, taip užtikrindami, kad ji bus sultingesnė ir skanesnė.

 Pagalbinis kepimas garais gali būti atliekamas tik pagalbinio kepimo garais funkcijose nurodytose vartotojo vadove.

 Vandens rezervuaro talpa yra 250 ml. Kepant, neįpilkite daugiau nei 250 ml vandens į vandens rezervuarą.

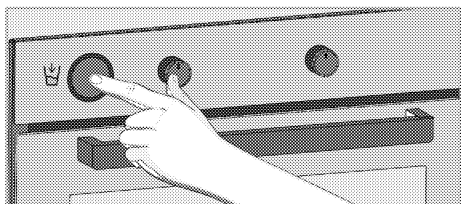
 Kondensatas susidaręs ant orkaitės durelių po kepimo garais gali nulašėti, kai orkaitės durelės yra atidarytos. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

 Laikykitės atokiau, kai atidarinsite orkaitės dureles, nes garai ir karštis gali sklisti per ir po kepimo garais. Garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

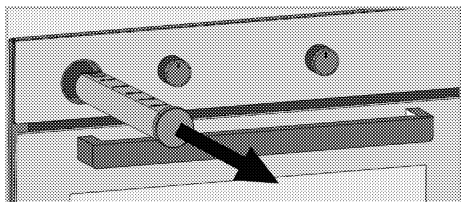
 Jei vandens lieka viduje po kiekvieno kepimo garais, nusauskite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitu atveju, likęs vanduo gali priversti prie kalkėjimo.

## **Kepimui garuose:**

1. Atsižvelkite į kepimo garais kepimo lentelę, kad nustatytumėte funkciją, temperatūrą ir laiką, tinkamą atitinkamam patiekalui ir pradėkite kepimo procesą. Patiekalams nenurodytiems lentelėje, patys galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą ir kepimo funkciją, bei laiką.
2. Padėkite patiekalą ant rekomenduojamos lentynos.
3. Kai pagal kepimo lentelę ateina laikas įpilti vandens, paspauskite vandens rezervuarą, kuris yra jūsų orkaitės valdymo skyde.

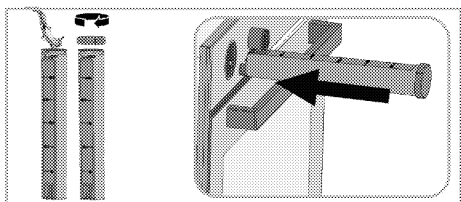


4. Vandens rezervuarą išimkite iš jo vietos.



5. Atidarykite vandens rezervuaro dangtį ir pripilkite tiek vandens, kiek nurodyta kepimo lentelėje.

**i** Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietųjų dalelių.



6. Uždarykite vandens rezervuaro dangtį ir įdėkite jį į vietą. Įspauskite vandens rezervuarą iki galo.

» Vanduo vandens rezervuare pradės lėtai bėgti ant orkaitės dugno, kad sukurtų garus jūsų maistui.


7. Kepimo proceso pabaigoje, pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo poziciją, kad išjungtumėte orkaitę.

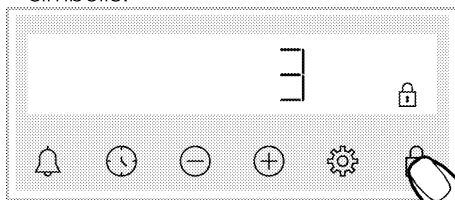
**i** Po kiekvieno kepimo naudojant garus ciklo patikrinkite, ar ant orkaitės pagrindo yra vandens. Jei yra, sausa šluoste išvalykite vandenį, vos tik orkaitė atvės. Priešingu atveju, likęs ant orkaitės pagrindo vanduo gali paskatinti kalkių susiformavimą.



## Nuostatos


### Klavišų užrakto suaktyvinimas

Galite neleisti įsijungti valdymo blokui suaktyvindami klavišų užrakinimo funkciją.

1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.




» Pasirodys  simbolis ir ekrane pasidės 3-2-1 atgalinis skaičiavimas. Pasibaigus atvirkštiniam skaičiavimui suaktyvinamas klavišų užraktas. Palietus bet kurį mygtuką, kai klavišų užraktas nustatytas, laikmatis pasigirsta garsinis signalas ir  mirksi simbolis.

**i** Jei nustosite liesti, mygtukas prieš pasibaigiant atgaliniam skaičiavimui, klavišų užraktas nebus suaktyvintas. Jei nustosite bakstelėti mygtuką  prieš pasibaigiant atgaliniam skaičiavimui, klavišų užraktas nebus suaktyvintas.

**i** Laikmačio klavišų negalima naudoti, kai įjungtas klavišų užraktas. Klavišų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

## Klavišų užrakto išjungimas

1. Palieskite , kol  simbolis išnyks ekrane.

»  Simbolis dingsta, o klaviatūros užraktas ekrane išjungtas.



## Kaip nustatyti signalą

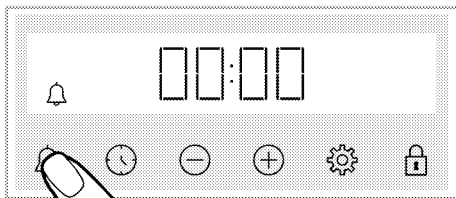
Taip pat galite naudoti produkto laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, išskyrus maisto ruošimą.



Signalas neveikia orkaitės veikimo funkcijų. Naudojamas įspėjimo tikslais.

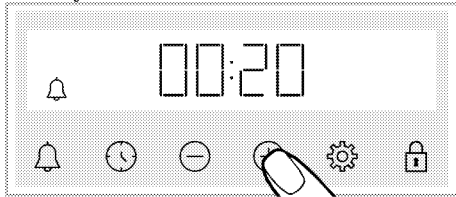
Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, laikrodis pateiks garsinį įspėjimą.


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


1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.



2.   Mygtukais nustatykite signalo laiką.



» Nustačius įspėjimo laiką,  simbolis lieka šviesti, o įspėjimo laikas pradeda skaičiuoti laiką ekrane. Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, ekrane rodomas trumpesnis laikas.

3. Pasibaigus įspėjimo laikui,  simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garsinis signalas.




## Signalo išjungimas


1. Pasibaigus įspėjimo laikotarpiui, įspėjimo garsas skamba dvi minutes.

Paspauskite bet kurį mygtuką išjungti įspėjimo signalą.

» Signalas išsijungia ir ekrane rodomas laikrodis.

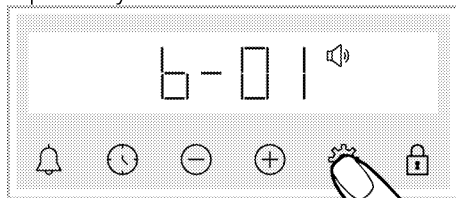
## Jei norite išjungti signalą:

1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis, kad iš naujo nustatytumėte signalo laiką. Palieskite  mygtuką, kol pasirodys „00:00“.

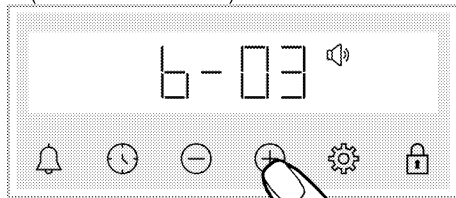
2.  signalą taip pat galite atšaukti ilgai paspausdami mygtuką.


## Garsumo lygio keitimas

1. Palieskite  mygtuką, kol ekrane pasirodys  simbolis.



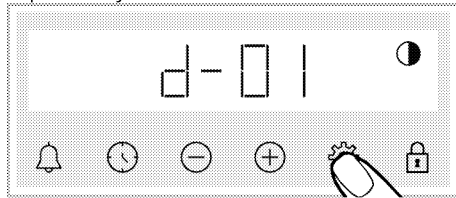
2. Mygtukais   nustatykite norimą lygį. (b-01-b-02-b-03)





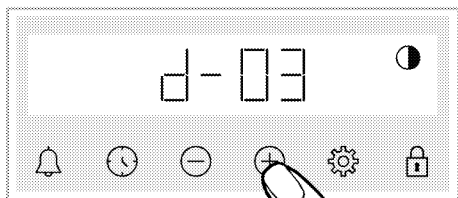
3. Palieskite  mygtuką, kad patvirtintumėte, arba nuostata bus suaktyvinta netrukus, neliečiant mygtuko.


## Ekranų ryškumo nustatymas

1. Palieskite  mygtuką, kol ekrane pasirodys  simbolis.







2. Mygtukais   nustatykite norimą ryškumą. (d-01-d-02-d-03)

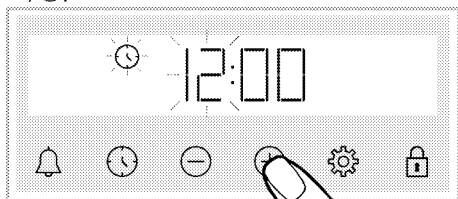


» Palieskite  mygtuką, kad patvirtintumėte, arba nuostata bus suaktyvinta netrukus, neliečiant mygtuko.

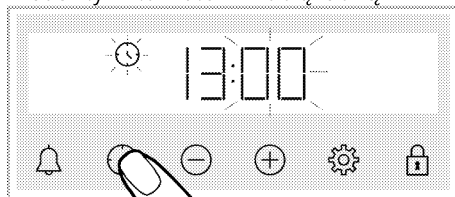
### **Dienos laiko keitimas**



Orkaitėje; norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką,

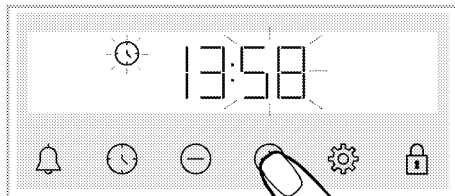
1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.
2. Nustatykite dienos laiką paliesdami  / .






3. Palieskite  arba  mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Nustatykite dienos minutę paliesdami  / .



5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  mygtuką  arba.  
» Nustatomas dienos laikas ir  simbolis dingsta ekrane.

## 6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

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

### Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje

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

nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto ruošimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.

- Kad maistas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Gamindami nekeiskite lentynos padėties.

### Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

#### Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei ketinate naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stule rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei ruošiatės gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamoms medžiagoms turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalų, keramikos ir stiklo liejimo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminų apatinis paviršius ruduoja netolygiai.
- Jei kepimo metu naudojate kepimo popierių, ant apatinio maisto paviršiaus gali būti šiek tiek parudavusi. Tokiu atveju gali tekti pratęsti virimo laiką apie 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų

laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais.

Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.

- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

### Patarimai dėl tortų kepimo

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

### Tešlos kepimo patarimai

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

### Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

#### Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai skardoje	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	180	30 ... 40
Pyragai pelėsiuose	Pyrago forma ant vielos grotelių**	Vent. šildymas	2	180	30 ... 40
	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	160	25 ... 35
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	<b>Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 3</b> <b>Modeliai be vielinių lentynų: 2</b>	150	25 ... 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 40
	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Vent. šildymas	2	160	30 ... 40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams*	Tradicinis kepimas	3	170	25 ... 35

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Tešlainiai	Skarda pyragaičiams*	Vent. šildymas	3	170	20 ... 30
	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	2	180	35 ... 45
	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 30
Visa duona	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	3	180	20 ... 30
	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	200	30 ... 40
Lakštiniai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 ... 40
	Staciakampė stiklinė / metalinė forma ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 70
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	170	50 ... 70
	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Vent. šildymas	2	200 ... 220	10 ... 20
Pica	Standartinė skarda*	Picos kepimo funkcija	3	250	8 ... 15

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

## Pasiūlymai, kaip gaminti maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2 – Standartinė skarda*	Vent. šildymas	2 – 4	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 150	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 25 ... 40
	4 – Skarda pyragaičiams*			Modeliai be vielinių lentynų: 140	Modeliai be vielinių lentynų: 30 ... 45
Sausainiai	2 – Standartinė skarda* 4 – Skarda pyragaičiams*	Vent. šildymas	2 – 4	170	25 ... 35



Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Tešlainiai	1 –Standartinė skarda* 4 –Skarda pyragaičiams*	Vent. šildymas	1 – 4	180	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	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.

### **Gaminimo stalas ECO gaminimas su ventiliatoriumi - veikimo funkcija**

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

### **Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo**

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Standartinė skarda*	3	180	25 ... 35
Tešlainiai	Standartinė skarda*	3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Standartinė skarda*	3	200	35 ... 45

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

## Mėsa, žuvis ir paukštiena

### Pagrindiniai skrudinimo dalykai

- Prieš kepdami vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.

- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palikite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

### Gaminimo stalas mėšai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Ēriuko kumpis (1.5 - 2.0 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, tada 170	110 ... 120
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Tradicinis kepimas	2	15 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Vent. šildymas	2	200 ... 220	60 ... 80
	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	„3D“ funkcija	2	15 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Turkija (5.5 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Tradicinis kepimas	3	200	20 ... 30
	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.

### 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 keпамų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepsninės sritį. Šio dėklo gali nebūti kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

### **Grilio stalas**

<b>Maistas</b>	<b>Naudotinas priedas</b>	<b>Lentynos padėtis</b>	<b>temperatūra (°C)</b>	<b>Gaminimo laikas (min.) (maždaug)</b>
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	4	250	20 ... 30
Ėrienos žlégtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250	20 ... 25
Kepsnys - (supjaustyta)	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 ... 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 ... 30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4 - 5	220	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.

### **Gaminimas garais**

#### **Bendra informacija**

- Maisto gaminimas garais gali būti atliekamas tik naudojant garų ruošimo funkcijas, nurodytas instrukcijoje. Apie kepimo garais funkcijas žiūrėkite skyriuje "Orkaitės veikimo funkcijos".
- Jei virimo lentelėje siūloma pašildyti, po įkaitinimo būtinai įdėkite maistą į

orkaitę. Laistymo metu nurodyti laikai rodo laiką, praėjusį po įkaitinimo.

- Kepimo lentelėje pateikiamos gamintojo patikrintos kepimo rekomendacijos. Galite nustatyti lentelėje nenurodytą vandens kiekį, temperatūrą, maisto ruošimo garais funkciją ir kepimo laiką.
- Virkite garą su vienu dėklu.

## Gaminimo stalas, skirtas virti garais

### Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo

Maistas	Lentynos padėtis / Naudotinas priedas	Vaidymo funkcijos	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Laistymo laikas (min.)**	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)	Vid. svoris (gramais)
Visa duona	2 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	200	200	po pašildymo	30 ... 40	820
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	2 / Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	„3D“ funkcija	25 min. 250/max, tada 190	250	25	60 ... 70	2000
Šonkaulių kepsnys (Vienas gabalas)	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	180	250	15	40 ... 55	1000
Avinėlio blaizdelė su daržovėmis	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	170	250+250***	po pašildymo	90 ... 110	2000
Mielinė spurga	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	180	100	po pašildymo	25 ... 35	1200
Sūrio pyragas	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	120	150	prieš pašildant	50 ... 60	1450
Vištienos kulšėlės	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	200	150	po pašildymo	25 ... 35	800
Keptos bulvės	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerio duona	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	180	150	po pašildymo	20 ... 30	800
Lašiša su daržovėmis	3 / Standartinė skarda*	„3D“ funkcija	180	100	po pašildymo	25 ... 35	500

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

\*\* Nurodo laiką, praėjusį po įkaitinimo.

\*\*\* Įpilkite dar 250 ml vandens praėjus pusei virimo laiko.

## Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN

60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

## Testavimo maisto gaminimo stalas

### Patarimai, kaip gaminti maistą iš vieno padėklo

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	140	20 ... 30
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	<b>Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 3</b> <b>Modeliai be vielinių lentynų: 2</b>	140	15 ... 25
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	160	25 ... 35
	Standartinė skarda*	Vent. šildymas	<b>Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 3</b> <b>Modeliai be vielinių lentynų: 2</b>	150	25 ... 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 40
	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Vent. šildymas	2	160	30 ... 40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 70
	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Vent. šildymas	2	170	50 ... 70

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

## Pasiūlymai, kaip gaminti maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	2-Standartinė skarda* 4-Skarda pyragaičiams*	Vent. šildymas	2 - 4	140	15 ... 25
Pyragėliai	2-Standartinė skarda* 4-Skarda pyragaičiams*	Vent. šildymas	2 - 4	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 150 Modeliai be vielinių lentynų: 140	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 25 ... 40 Modeliai be vielinių lentynų: 30 ... 45

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

## Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 3
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	4	250	20 ... 30

Paverskite maistą po 1/2 viso kepimo laiko.

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

## 7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji valymo informacija

#### **⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

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

#### **„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai**

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.

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

#### **Emaliuoti paviršiai**

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

#### **Kataliziniai paviršiai**

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.

- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

### **Stiklo paviršiai**

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliiais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (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 nusauskite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Tai gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu.

Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

### **Priedų valymas**

Jei naudotojo vadove nenurodyta kitaip, neplaukite gaminio priedų indaplovėje.

### **Valdymo skydo valymas**

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

### **Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas**

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

### **Orkaitės šoninių sienelių valymas**

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

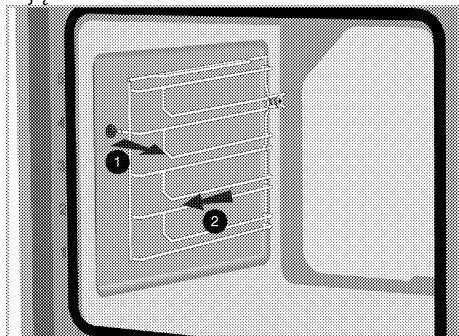
Jei gaminyje pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“,



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.



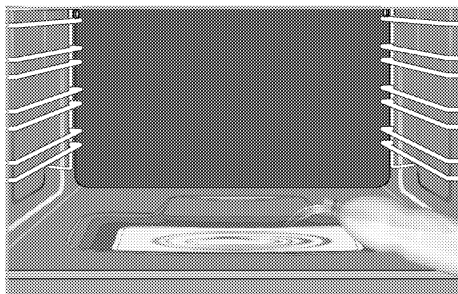
3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

### **Orkaitės dugne esančio vandens baseino valymas**

Atsižvelgiant į tai, kaip dažnai atliekamos garų valymo operacijos, dažnio ir sunaudoto vandens kietumo, orkaitės pagrindo vandens baseine gali atsirasti kalkių.

#### **Norėdami lengvai pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, kas 2 ar 3 kartus:**

1. Į orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%).



2. Palaukite mažiausiai 30 minučių, kad actas kambario temperatūroje ištirpdytų kalkių likučius.
3. Vandens baseiną nuvalykite minkšta drėgna šluoste ar sausu skudurėliu.

**i** Nenaudokite valymo priemonių, turinčių rūgščių ar chloridų orkaitės dugne esančiam vandens baseinui valyti. Nenuvalykite kalkių, kurios gali susidaryti vandens baseine ant orkaitės pagrindo. Priešingu atveju gaminio pagrindas bus pažeistas.

#### **Norint pagerinti kalkių valymą, kurios gali atsirasti orkaitės apačioje esančiame vandens baseine, rekomenduojama kas 10 naudojimą, be aukščiau nurodytų nukalkinimo veiksmų:**

Pasirinkite veikimo funkciją, kuriai veikiant įkais apačia ir leiskite orkaitei veikti 2-3 min. 100 ° C. Po to, išjunkite orkaitę ir išspauskite orkaitės vidaus ir grotelių valiklio, kuris yra rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklo internetiniame puslapyje, į vandens baseiną esantį apačioje ir palikite veikti 5 minutes. Po 5 min. nuvalykite vandens baseiną esantį orkaitės apačioje su drėgna mikropluošto šluoste ir nusauskite.

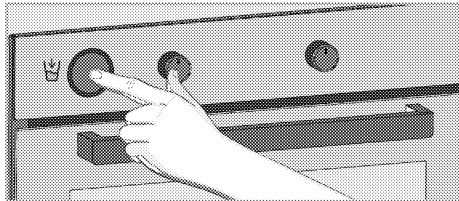
#### **Paprastas valymas garais**

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

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

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Norėdami išimti rezervuarą, paspauskite ant orkaitės valdymo pulto esantį vandens rezervuarą. Į baką įpilkite 200 ml vandens.

**i** Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietųjų dalelių.



3. Ievietojiet ūdens tvertni vietā un iespiediet to iekšā. Ūdens sāk piepildīt baseinu pie krāsns pamatnes.
4. Nustatīkite orkaitē j lengvo valymo garais režimā ir leiskite jai veikt 100 °C temperatūrē 20 minūtes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir nuvalykite vidinius orkaitės paviršius drėgna kempine arba audeklu. Atidarant duris, garai išeis. Tai gali sukelti nudegimo pavojų. Būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles. Orkaitės durelėms valyti naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

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

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



## Orkaitės durelių valymas

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

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

## Orkaitės durelių išėmimas

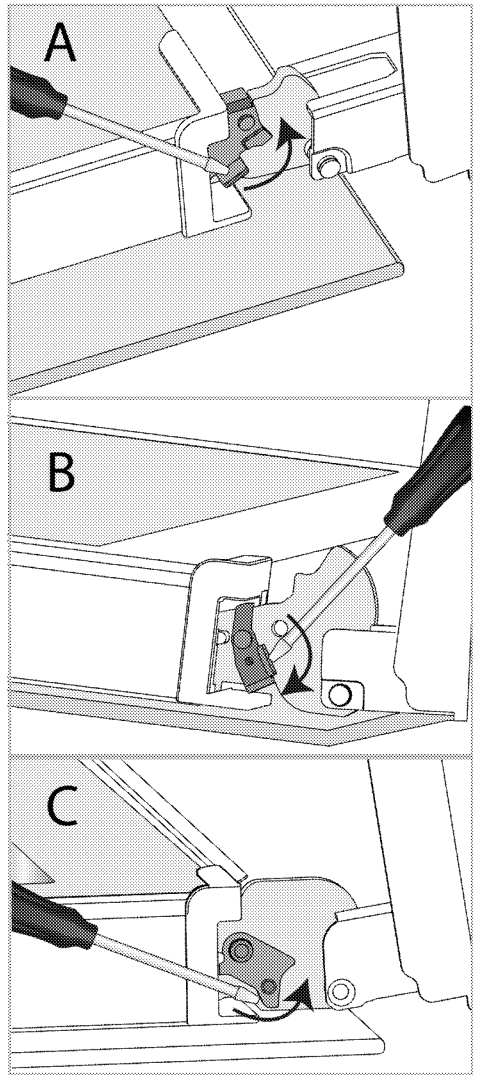
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, spausdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.

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

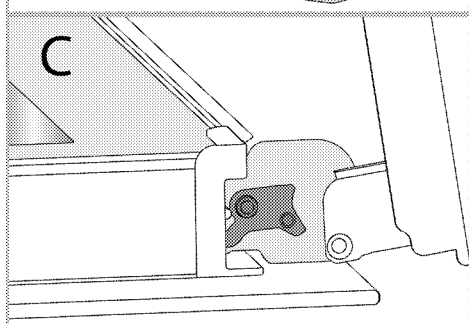
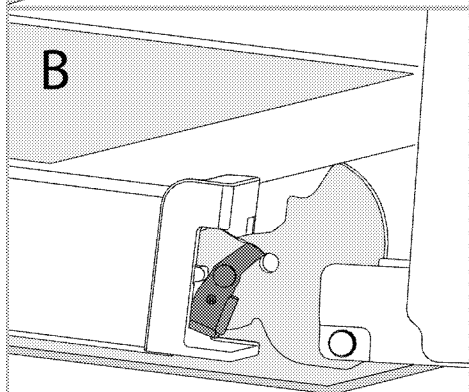
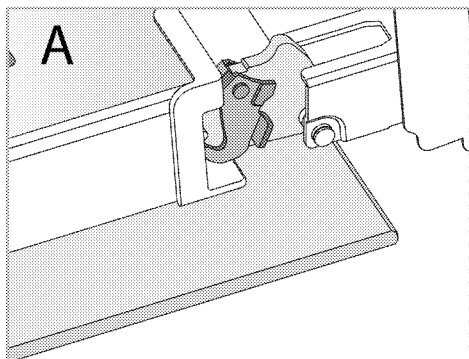
(A) tipo vyriai yra įprastų durų.

(B) tipo vyriai yra minkštai uždaromi durų tipai.

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

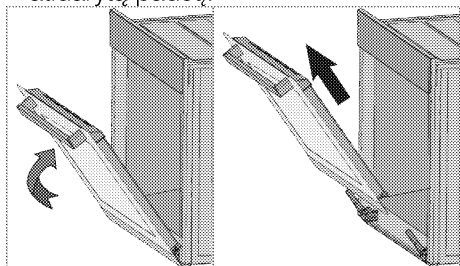


Šarnyro užraktas - uždaryta padėtis



Šarnyro užraktas - atidarymo padėtis

3. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



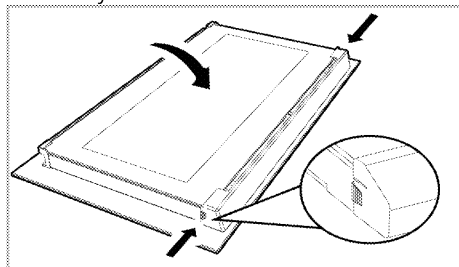
4. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

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

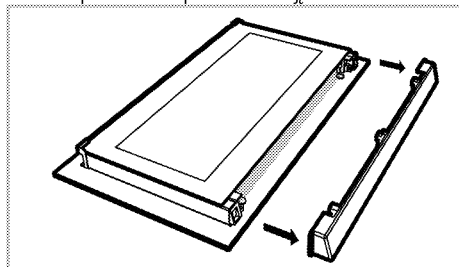
## Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

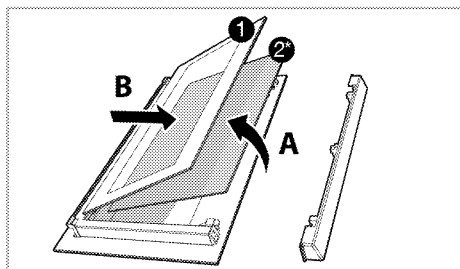
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. 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. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2\* Vidinė stiklo plokštė (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)
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 apatinę plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite spragtelėjimą.

## 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.

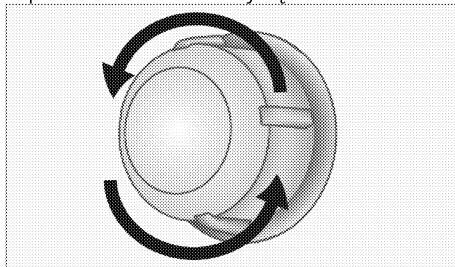
## Orkaitės lemputės keitimas

### ⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite elektros jungtį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 ° C temperatūrą.

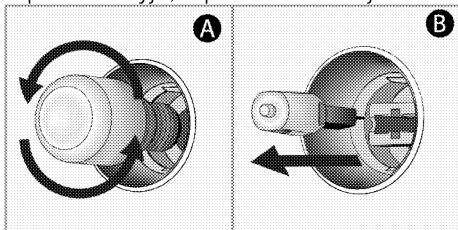
### Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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,

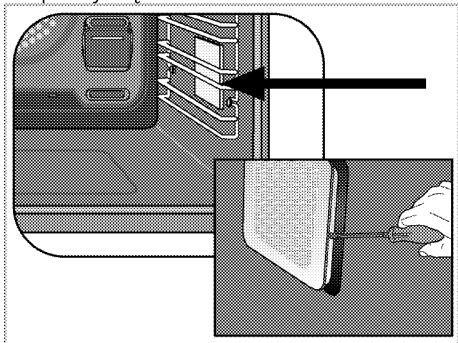
kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tipas (B) yra modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

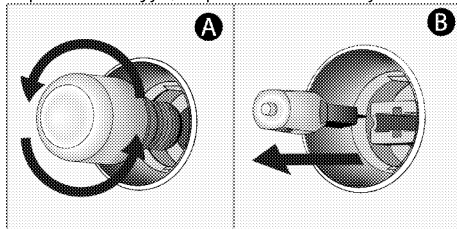
### Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

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



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį.

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



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

## 8 Trikčių šalinimas

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

### Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

### Kepant susidaro vandens lašelių.

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

### Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

### Produktas neveikia.

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

### Neveikia orkaitės lemputė.

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

### Orkaitė nešyla.

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

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

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





# beko

**Iebūvēta krāns**  
Lietotāja rokasgrāmata



LV

# Cienījamo klient!

## Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

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

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

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzī.

Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

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



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



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



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

**1 Drošības instrukcijas 4**

Lietošanas mērķis .....	4
Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība.....	5
Elektriskā drošība.....	5
Transportēšanas drošība .....	7
Instalācijas drošība .....	7
Lietošanas drošība .....	8
Brīdinājumi par temperatūru .....	8
Piederumu lietošana .....	9
Gatavošanas drošība.....	9
Tvaika sistēma .....	10
Apkopes un tīrīšanas drošība .....	10

**2 Vides instrukcijas 12**

Atkritumu regulēšana.....	12
Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde: .....	12
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ....	12
Ieteikumi enerģijas taupīšanai .....	12

**3 Jūsu izstrādājums 13**

Izstrādājuma ievads.....	13
Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana.....	14
Cepeškrāsns kontrole.....	14
Cepeškrāsns darbības funkcijas .....	15
Izstrādājuma piederumi.....	17
Izstrādājuma piederumu izmantošana .....	18
Tehniskie dati.....	20

**4 Pirmā lietošanas reize 21**

Pirmās reizes iestatījums.....	21
Sākotnējā tīrīšana.....	21

**5 Krāsns izmantošana 23**

Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu.....	23
Cepeškrāsns vadības ierīces darbība .....	23
Gatavošana ar tvaiku .....	26
Iestatījumi.....	27

**6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 30**

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī .....	30
Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni .....	30
Gaļa, zivis un mājputni .....	34
Grils.....	34
Gatavošana ar tvaiku .....	36
Pārtikas pārbaude .....	37

**7 Apkope un tīrīšana 39**

Vispārīga tīrīšanas informācija .....	39
Piederumu tīrīšana.....	40
Vadības paneļa tīrīšana .....	40
Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana .....	40
Viegla tīrīšana ar tvaiku.....	42
Cepeškrāsns durvju tīrīšana.....	42
Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana.....	44
Cepeškrāsns lampas tīrīšana .....	45

**8 Problēmu novēršana 47**

## 1 Drošības instrukcijas

- Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, kas palīdzēs novērst jebkādu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots citai personai vai otrreizējai lietošanai, lietošanas instrukcija, izstrādājuma etiķetes, citi attiecīgie dokumenti un piederumi ir jānogādā kopā ar izstrādājumu.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par zaudējumiem, kas var rasties šo norādījumu neievērošanas dēļ.
- Ja netiek ievēroti šie norādījumi, garantija zaudē spēku.
- **⚠** Uzstādīšanas un remonta darbi vienmēr jāveic ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai importētāja norādītai personai.
- **⚠** Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- **⚠** Nemēģiniet labot vai nomainīt nevienu izstrādājuma daļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- **⚠** Neveiciet produkta tehniskas modifikācijas.
- **⚠** **Lietošanas mērķis**
- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai māsaimniecībā. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidē. Ierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāns var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot sildīšanai, plāksņu sildīšanai, dvieļu vai drēbju pakarināšanai uz roktura žāvēšanai.

## **Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība**

- Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārļiecinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Jūs varat izraisīt cepeškrāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
- (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša) Bērnu drošības dēļ pirms atbrīvošanās no izstrādājuma atvienojiet strāvas kontaktdakšu un padariet izstrādājumu nederīgu lietošanai.

## **Elektriskā drošība**

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez

zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.

- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur plīts liesma to neietekmēs). Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- (Ja jūsu produktam nav barošanas vada) Izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas norādīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas vadu zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas vada. Strāvas vadu nedrīkst saliekt,

saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.

- Kamēr cepeškrāsns darbojas, tās aizmugurējā virsma arī sakarst. Strāvas vadi nedrīkst pieskarties aizmugures virsmai, savienojumi var tikt bojāti.
- Nelieciet elektriskos kabeļus cepeškrāsns durvīs un lieciet tos virs karstām virsmām. Kabeļa kušanas dēļ cepeškrāsns var izraisīt īssavienojumu un aizdegties.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabeļus vai pagarinātājus.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

(Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)

- Nepievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas ir vaļīga, iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku (piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām! Lai atvienotu, neturiet vadu, vienmēr turiet spraudni.
- Pārlicinieties, vai izstrādājuma spraudnis ir droši pievienots kontaktligzdai, lai izvairītos no izliekšanās.

### **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.
- Nelieciet uz izstrādājuma citus priekšmetus un pārvietojiet to vertikāli. Izstrādājumu nedrīkst pārvadāt, ja tajā ir ūdens. Pēc

ūdens novadīšanas to var pārvadāt.

- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbulplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums netiktu bojāti.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.

### **Instalācijas drošība**

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, neuzstādiet to.
- Neuzstādiet izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.
- Lai novērstu pārkaršanu, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

## **Lietošanas drošība**

- Pārliecinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai salauztu priekšējo durvju stiklu.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.
- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram, narkotiku un/vai alkohola reibumā.
- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabājiet uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot

izstrādājumu, nepakariet uz tā dvieļus, cimdsus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Izstrādājuma durvju eņģes pārvietošanas un pievelkas, atverot un aizverot durvis. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

## **Brīdinājumi par temperatūru**

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas. Neaiztieciot izstrādājumu un sildelementus. Bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.
- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.
- Tā kā var izdalīties tvaiks, aizsargājieties, atverot cepeškrāsns durvis. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Lietošanas laikā izstrādājums var būt karsts. Neaiztieciot karstos nodaļījumus, cepeškrāsns iekšējās daļas, sildelementus utt.



- Ievietojot ēdienu karstā cepeškrāsnī, izņemot ēdienu utt. vienmēr lietojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimdus.



### **Piederumu lietošana**

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



### **Gatavošanas drošība**

- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.
- Ēdiena atkritumi, eļļa utt. gatavošanas vietā var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet lielus netīrumus.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par stundu pirms un pēc gatavošanas.

Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.

- Nesildiet aizvērtas skārda bundžas un stikla burkas. Paaugstināts spiediens var izraisīt burkas eksploziju.
- Ievietojiet taukus necaurļaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī. Noņemiet visus pārlielos taukus necaurļaidīgā papīra gabalus, kas pārkaras no piederuma vai trauka, lai izvairītos no pieskaršanās cepeškrāsns sildīšanas elementiem. Nekādā gadījumā nelietojiet taukus necaurļaidīgu papīru cepeškrāsns temperatūrā, kas ir augstāka par maksimālo lietošanas temperatūru, kura norādīta uz taukiem necaurļaidīgā papīra. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurļaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
- Nenovietojiet cepšanas paplātes, šķīvjus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais

karstums var sabojāt cepeškrāsns pamatni.

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



### **Tvaika sistēma**

- Gatavojot ēdienu ar tvaiku, durvju atvēršana var izraisīt tvaika izplūdi, radot apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.
- Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumus.
- Ja pēc gatavošanas, izmantojot tvaiku, cepeškrāsnī paliek mitrums, tas var izraisīt koroziju. Pēc gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij nožūt. Ilgu laiku neuzglabājiet mitru ēdienu cepeškrāsnī.

- Gatavošanas laikā nelietojiet piederumus, kas var korodēt no tvaika.
- Noņemot vai novietojot ūdens trauku, uzmanieties un neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns virsmas vai nevēlamām virsmām.
- Izņemot ēdienu pēc gatavošanas tvaikā, no piederumiem var izplūst karsts šķidrums, uzmanieties.
- Gatavojot ēdienu ar tvaiku, ieteicams pievienot tik daudz ūdens, cik ir norādīts gatavošanas tabulā.



### **Apkopes un tīrīšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Netīriet izstrādājumu ar tvaika tīrītājiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.
- Lai notīrītu cepeškrāsns priekšējo durvju stiklu/(ja tāds ir) cepeškrāsns augšējo stiklu, nelietojiet spēcīgus abrazīvus

- tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieņu vilnu vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.
- Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas funkciju darbībā.
  - Pēc katras ēdiena gatavošanas ar tvaiku ūdens tvertnē vajadzētu novadīt atlikušo ūdeni un iztīrīt ūdens tvertni. Kamerā atstātā ūdens lietošana nākamajā ēdiena gatavošanā rada problēmas higiēnas ziņā.
  - Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Noslaukiet ūdens tvertni ar tīru, mitru drānu, nosusiniet to ar sausu drānu un uzglabājiet šādā veidā. Nekad neizzāvējiet tvertni cepeškrāsnī.
  - Kaļķiem, kas var veidoties ūdens tvertnē, tvertnē ievieto 200 cc ūdens un 1 tējkaroti citrona sāls un atstāj uz 1 stundu. Pēc tam to mazgājiet ar lielu daudzumu ūdens un žāvējiet. Ieteicams šo procedūru veikt ik pēc 4-5 lietošanas reizēm.
  - Cepeškrāsns apakšdaļas tīrīšanai nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur skābes vai hlorīdus. Netīriet, nokasot kaļķi, kas var veidoties uz cepeškrāsns pamatnes. Pretējā gadījumā izstrādājuma pamatne tiks sabojāta.
  - Lai noņemtu kaļķakmeni, kas var būt radies cepeškrāsns pamatnes baseinā pēc gatavošanas ar tvaiku un tvaika tīrīšanas, ik pēc 2 vai 3 darbības reizēm pievienojiet cepeškrāsns pamatnes baseina ūdenim 350 ml galda etiķa (etiķa skābums nedrīkst pārsniegt 6%) un nogaidiet 30 minūtes. Pēc 30 minūtēm notīriet šo vietu ar mīkstu, mitru drānu un nosusiniet ar sausu drānu.
  - Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrīšanas darbībām un izmantotā ūdens cietības, cepeškrāsns pamatnē var rasties kaļķakmens plankumi.
  - Krāsns iekšpusi ieteicams notīrīt ar etiķa ūdeni un lupatiņu kaļķu traipiem, kas var rasties uz šasijas pēc vārīšanas ar tvaiku.

## 2 Vides instrukcijas

### Atkritumu regulēšana Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Tinkamas panaudoto prietaiso šalinimas padeda išvengti galimū neigiamū pasekmiū aplinkai ir žmoniū sveikatai.

### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

### Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem māsaimniecības atkritumiem.

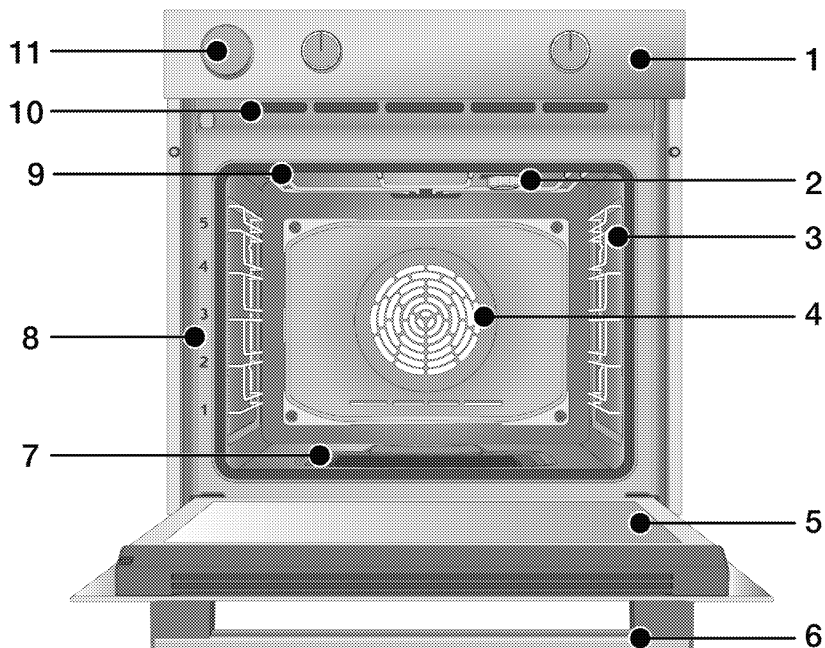
### Ieteikumi enerģijas taupīšanai

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

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

### 3 Jūsu izstrādājums

#### Izstrādājuma ievads



- 1 Vadības panelis
- 2 Lampa\*
- 3 Stieplu plaukti\*\*
- 4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 5 Durvis
- 6 Rokturis
- 7 Ūdens baseins gatavošanai ar tvaiku
- 8 Plaukta pozīcija
- 9 Augšējais sildelements
- 10 Ventilācijas caurumi

- 11 Ūdens tvertne

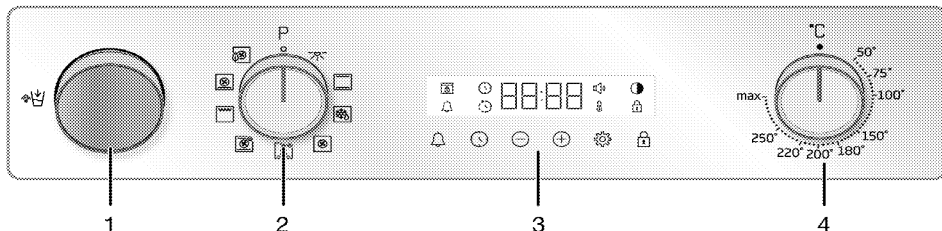
\* Tas ir atkarīgs no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav luktura, vai arī luktura tips un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

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

## Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

Šajā sadaļā atrodams izstrādājuma vadības paneļa pārskats un galvenie lietojumi. Atkarībā no izstrādājuma veida, attēli un dažas funkcijas var būt atšķirīgi.

### Cepeškrāsns kontrole



- 1 Ūdens tvertne
- 2 Funkcijas izvēles poga
- 3 Taimeris
- 4 Temperatūras poga

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

### Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas var izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Pagriezieties pa kreisi/pa labi no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai veiktu izvēli.

### Temperatūras poga

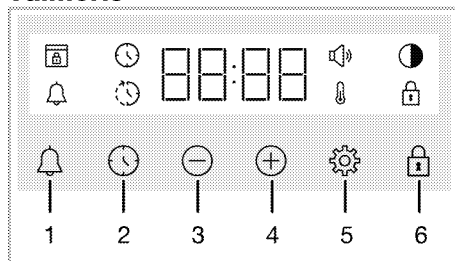
Jūs varat izvēlēties temperatūru, kurā vēlaties gatavot, ar temperatūras pogu. Pagrieziet pulkstenrādītāja virzienā no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai veiktu izvēli.

### Temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru varat noteikt no temperatūras simbola displejā. Temperatūras simbols parādās displejā, kad sākas gatavošana, un temperatūras simbols pazūd, kad sasniegta iestatītā temperatūra. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē nokrītas zem

iestatītās temperatūras, parādās temperatūras simbols.

### Taimeris



- 1 Trauksmes taustiņš
- 2 Laika iestatīšanas taustiņš
- 3 Samazināšanas taustiņš
- 4 Palielināšanas taustiņš
- 5 Iestatījumu taustiņš
- 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš







### Displeja simboli


- : Gatavošanas laika simbols
- : Gatavošanas beigu laika simbols\*
- : Trauksmes simbols
- : Spilgtuma simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Temperatūras simbols
- : Skaļuma simbols
- : Durvju bloķēšanas simbols\*

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

## Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietojums
	Cepeškrāsns lampa	-	Cepeškrāsnī nedarbojas neviens sildītājs. Iedegas tikai cepeškrāsns lampa.
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns netiek uzkaršēta. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Saldētu pārtiku ar granulām istabas temperatūrā tiek lēnām atkausēta, vārīts ēdiens tiek atdzesēts. Laiks, kas nepieciešams, lai atkausētu veselu gaļas gabalu, ir ilgāks nekā ēdienam ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	*	Ēdienu vienlaikus karsē gan no augšas, gan no apakšas. Piemērots kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs vai kūkām un konditorejas izstrādājumiem. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti.
	Ventilatora atbalstīta apakšējās sildīšana	*	Karstais gaiss, ko silda apakšējais sildītājs, vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti. Šī funkcija jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora sildīšana	*	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots dažādu ēdienu pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	*	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis lietot "Ventilatora sildīšana" diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietojums
	Picas funkcija	*	Darbojas apakšējais sildītājs un ventilatora sildītājs. Tas ir piemērots picas gatavošanai.
	“3D” funkcija	*	Augšējais sildītājs, apakšējais sildītājs un ventilatora sildītājs. Visas produkta daļas tiek pagatavotas vienādi un ātri. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti. Šo funkciju ir jāizmanto arī gatavošanai ar tvaiku.
	Pilns grils	*	Lielais grils cepeškrāsns griestos darbojas. Tas ir piemērots lielu daudzumu grilēšanai.

\* Jūsu izstrādājums darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas.



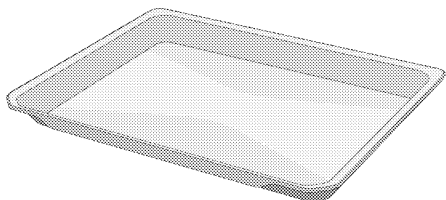
## Izstrādājuma piederumi

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

---

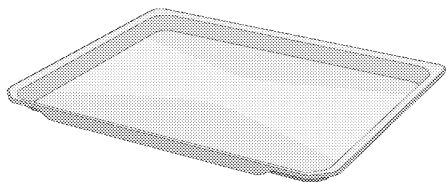
**PAZIŅOJUMS** : Temperatūras ietekmē jūsu izstrādājuma paplātes var būt deformētas. Tas neietekmē funkciju. Deformācija izzūd, kad paplāte atdziest.

---



### Standarta paplāte

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

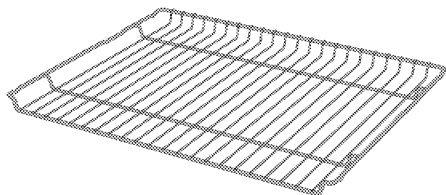


### Konditorejas paplāte

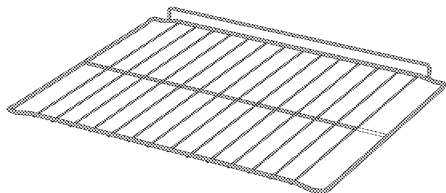
To izmanto konditorejas izstrādājumiem, piemēram, cepumiem un biskvītiem.

---

### Modeļi ar stieņu plauktiem:



### Modeļi bez stieņu plauktiem:



### Stieņu grils

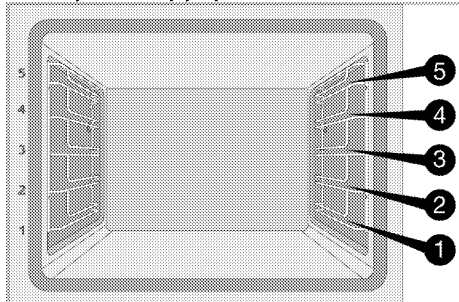
To izmanto, lai ceptu vai novietotu ceptus un sautētus ēdienus uz vēlamā plaukta.

## Izstrādājuma piederumu izmantošana

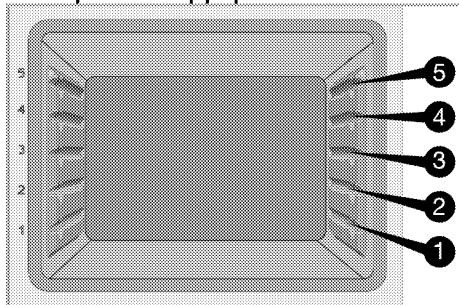
### Ēdienu gatavošanas plaukti

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

#### Modeļi ar stieplju plauktiem



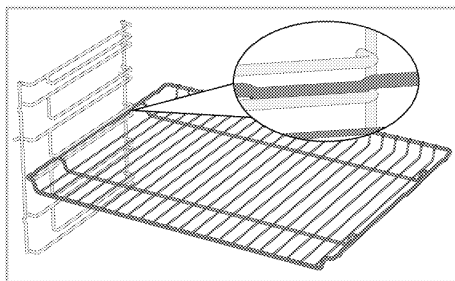
#### Modeļi bez stieplju plauktiem



### Stieplju grila novietošana uz gatavošanas plauktiem

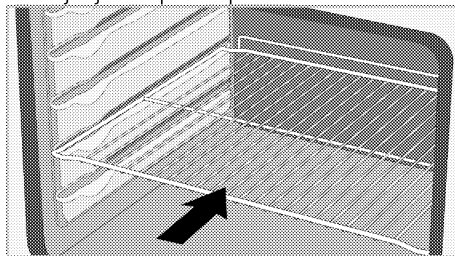
#### Modeļi ar stieplju plauktiem:

Ir svarīgi pareizi novietot stieplju režģi uz stieplju sānu plauktiem. Novietojot stieplju režģi vēlamajā plauktā, atvērtaisekcijai jābūt priekšpusē. Labākai gatavošanai stieplju režģis jānostiprina ar aizbāzni uz stieplju plauktā. Tas nedrīkst iziet pāri aizbāzņim, lai nonāktu saskarē ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



#### Modeļi bez stieplju plauktiem:

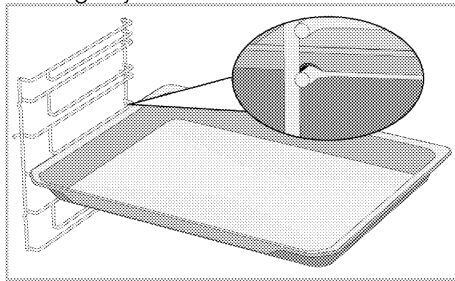
Ir svarīgi pareizi novietot stieplju režģi sānu plauktos. Stieplju režģim, virzot to uz plaukta, ir viens virziens. Novietojot stieplju režģi vēlamajā plauktā, atvērtaisekcijai jābūt priekšpusē.



### Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

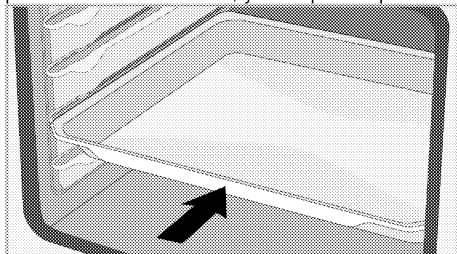
#### Modeļi ar stieplju plauktiem:

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stieples sānu plauktiem. Novietojot paplāti vēlamajā plauktā, tās pusei, kas paredzēta turēšanai, jābūt priekšpusē. Lai labāk pagatavotu ēdienu, paplāte jānostiprina ar aizbāzni uz stieplju plaukta. Tas nedrīkst iziet pāri aizbāzņim, lai nonāktu saskarē ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



### Modeļi bez stieplu plauktiem:

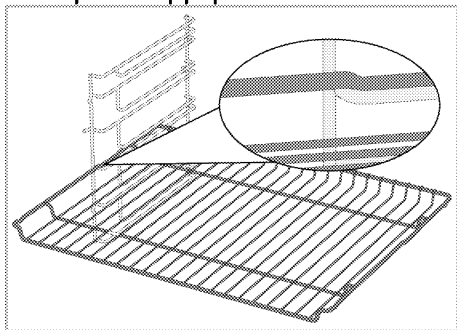
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei, virzot to uz plaukta, ir viens virziens. Novietojot paplāti vēlamajā plauktā, tās pusei, kas paredzēta turēšanai, jābūt priekšpusē.



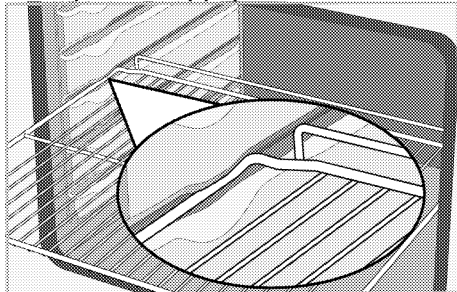
### Stieplu režģa aizbāžņa funkcija

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

### Modeļi ar stieplu plauktiem

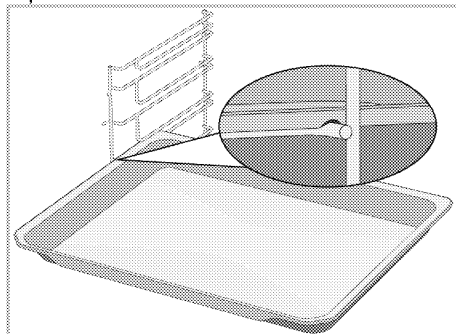


### Modeļi bez stieplu plauktiem



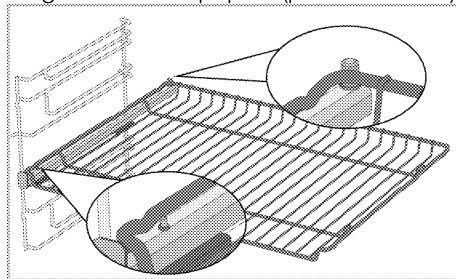
### Stieplu režģa paplātes aizbāžņa funkcija - Modeļi ar stieplu plauktiem

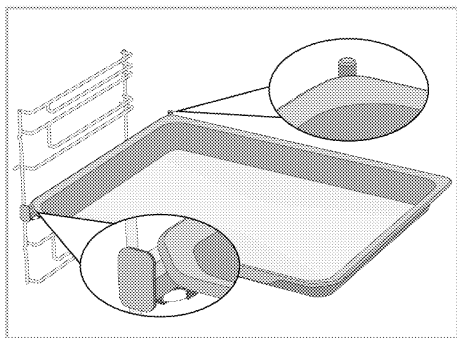
Arī ir pieejama aizbāžņa funkcija, lai novērstu paplātes izklūšanu no stieplu plaukta. Izņemot paplāti, atlaidiet to no aizmugures bloķētāja un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz aizbāzni. Tas jāpārsniedz pāri aizbāžnim, lai to pilnībā izņemtu.



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

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





## Tehniskie dati

### Vispārīgas specifikācijas

Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V~; 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķērssriegzums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kopējais enerģijas patēriņš	3.3 kW
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns

# Pamati: Informācija uz elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1/IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzē ar apakšējā sildītāja vai ar ventilatora palīdzību darbināmas sildīšanas (ja tāda ir) funkcijām.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana, 2-Ventilatora sildīšana 3- Ventilatora atbalstīts zems grils, 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.

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

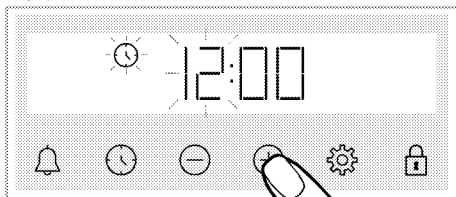
## 4 Pirmā lietošanas reize

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

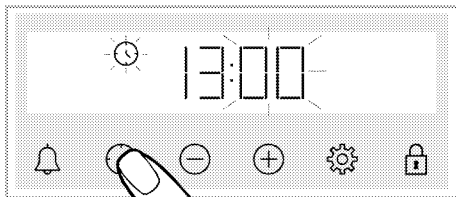
### Pirmās reizes iestatījums

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

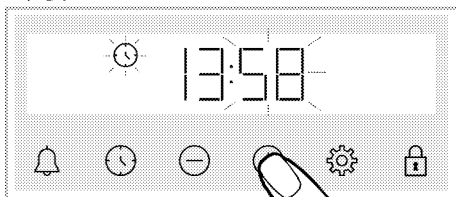
1. Kad cepeškrāsns tiek ieslēgta pirmo reizi, stundu lauks "12:00" un 🕒 simbols mirgos displejā.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties ⊕/⊖.



3. Pieskarieties taustiņam 🕒 vai ⚙️, lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Iestatiet dienas minūti, pieskaroties ⊕/⊖.



5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam 🕒 vai ⚙️.  
» Ir iestatīts dienas laiks, un 🕒 simbols pazūd ekrānā.

**i** Ja sākotnējais laiks nav iestatīts, "12:00" un 🕒 simboli turpina mirgot, un cepeškrāsns neieslēdzas. Lai cepeškrāsns darbotos, jāapstiprina dienas laiks, iestatot dienas laiku vai pieskaroties taustiņam 🕒, kad tas ir plkst. "12:00". Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt, kā aprakstīts sadaļā "Iestatījumi".

**i** Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā pašreizējie laika iestatījumi tiek atcelti. Nepieciešams atkārtoti pielāgot.

### Sākotnējā tīrīšana

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

### Pirms piederumu izmantošanas;

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

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

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

## 5 Krāsns izmantošana

### Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu

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

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdziest gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Neaizklājiet šīs ventilācijas atveres ar kaut ko. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeri, gatavošanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.


#### Cepeškrāsns apgaismojums

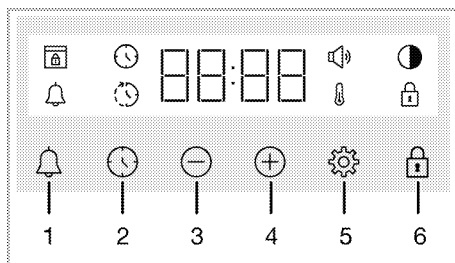
Kad cepeškrāsns sāk gatavot, tiek ieslēgta cepeškrāsns lampiņa. Dažos modeļos lampiņa iedegas gatavošanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

Ja vēlaties, lai cepeškrāsns lampa degtu nepārtraukti, ar darbības izvēles pogu izvēlieties darbības funkciju "Cepeškrāsns lampa".

### Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

- i** Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogrammē krāsns.
- i** Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Lūdzu, uzgaidiet neilgu laiku, līdz iestatījumi tiek saglabāti.
- i** Ja ir veikts kāds gatavošanas iestatījums, dienas laiku nevar pielāgot.
- i** Ja ēdiena gatavošanas laiks ir iestatīts, kad sākas gatavošana, ekrānā tiek parādīts atlikušais laiks.
- i** Gadījumos, kad ir noteikts gatavošanas laiks vai gatavošanas beigu laiks; varat automātiski atcelt darbību, ilgi pieskaroties taustiņam .











- 1 Trauksmes taustiņš
- 2 Laika iestatīšanas taustiņš
- 3 Samazināšanas taustiņš
- 4 Palielināšanas taustiņš

5 Iestatījumu taustiņš

6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš

## Displeja simboli

-  : Gatavošanas laika simbols
-  : Gatavošanas beigu laika simbols\*
-  : Trauksmes simbols
-  : Spilgtuma simbols
-  : Taustiņu bloķēšanas simbols
-  : Temperatūras simbols
-  : Skaļuma simbols
-  : Durvju bloķēšanas simbols\*

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

## Cepeškrāsns ieslēgšana

Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatot noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepeškrāsns sāk darboties.

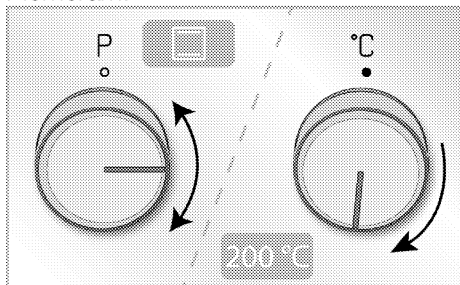
## Cepeškrāsns izslēgšana

Jūs varat izslēgt cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

## Manuālā gatavošana, lai izvēlētos temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju



Gatavot ēdienu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdienam.

Piemēram:





1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.

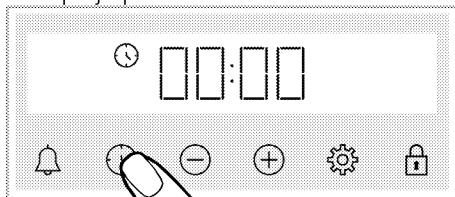
2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.



» Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un  parādīsies ekrānā. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols  pazūd. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā gatavošana tiek veikta, neuzstādot gatavošanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena gatavošana un tā jāizslēdz. Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

## Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku;

Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot gatavošanas laiku taimerī.

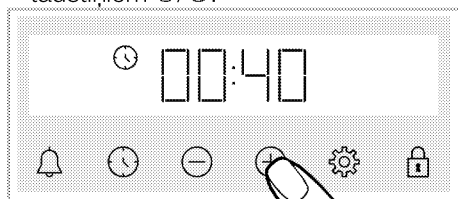
1. Izvēlieties gatavošanas darbības funkciju.
2. Pieskarieties , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .



**i** Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas varat iestatīt gatavošanas laiku 30 minūtes, tieši pieskaroties taustiņam , lai ātri iestatītu gatavošanas laiku, un mainiet laiku ar taustiņiem .






3. Iestatiet gatavošanas laiku ar taustiņiem (+/-).



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

4. Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.

» Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Iestatītais gatavošanas laiks sāk samazināties un  parādās displejā. Kad temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols  pazūd.



5. Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, ekrānā parādās "End" simbols  mirgo un taimeris iepīkstas.

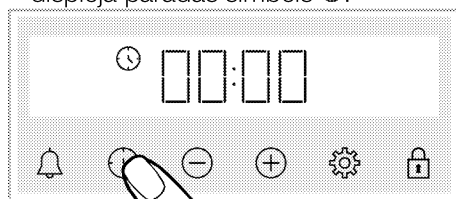
6. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un ekrānā parādās dienas laiks.


**Lai iestatītu gatavošanas beigu laiku uz vēlāku laiku; (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)**

Izvēloties temperatūru un darba funkciju, kas raksturīga tieši jūsu maltītei, varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku uz vēlāku laiku, ļaujot cepeškrāsnij automātiski ieslēgties un izslēgties.

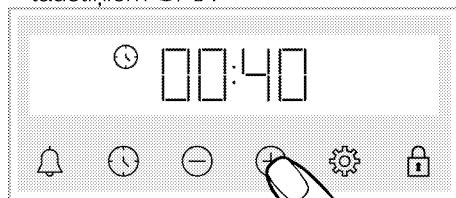
1. Izvēlieties gatavošanas darbības funkciju.

2. Pieskarieties , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .






- i** Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas varat iestatīt gatavošanas laiku 30 minūtes, tieši pieskaroties taustiņam , lai ātri iestatītu gatavošanas laiku, un mainiet laiku ar taustiņiem (+/-).

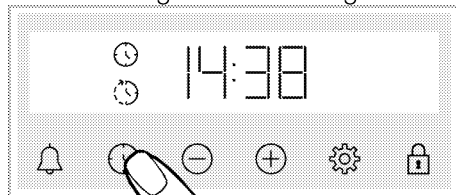
3. Iestatiet gatavošanas laiku ar taustiņiem (+/-).



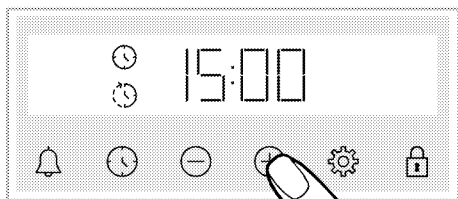
- i** Gatavošanas laiks pirmajās 15 minūtēs palielinās par 1 minūti, pēc 15 minūtēm tas palielinās par 5 minūtēm.




» Pēc tam, kad ir iestatīts gatavošanas laiks, simbols  tiek nepārtraukti parādīts ekrānā.

4. Pieskarieties , līdz displejā parādās simbols  gatavošanas beigu laikam.





5. Iestatiet gatavošanas beigu laiku ar taustiņiem (+/-).




» Pēc gatavošanas beigu laika iestatīšanas simbols  un simbols  ar laika perioda simbolu pastāvīgi parādīsies displejā. Tiklīdz sākas gatavošana, simbols  pazūd.


6. Ielieciet ēdianu cepeškrāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.

» **Cepeškrāsns laiks aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, atņemot gatavošanas laiku no iestatītā gatavošanas beigu laika.** Kad pienāk gatavošanas sākuma laiks, tiek

aktivizēta izvēlētā funkcija un cepeškrāsns sakarst līdz iestatītajai temperatūrai. Iestatītais gatavošanas laiks sāk samazināties un  parādās displejā. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols  pazūd.


7. Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, ekrānā parādās **"End"** simbols  mirgo un taimeris iepīkstas


8. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un ekrānā parādās dienas laiks.


 Ja skaņas brīdinājuma beigās tiek nospiests kāds taustiņš, cepeškrāsns sāks darboties no jauna. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu darbību brīdinājuma beigās, novietojiet temperatūras pogu un funkciju pogu pozīcijā **"0"** (izslēgts) un izslēdziet cepeškrāsnī.


## Gatavošana ar tvaiku


Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Tvaiks nodrošinās labāku gatavošanas iznākumu. Izmantojot tvaiku, konditorejas izstrādājumu virspuses būs košākas, garoziņa būs kraukšķīgāka un izmērs – lielāks. Turklāt, tvaiks samazina mitruma zudumu gaļā, tādēļ pēc izcepšanas tā būs sulīgāka un garšīgāka.

 Gatavošanu ar tvaiku var veikt, izmantojot lietotāja rokasgrāmatā norādītās tvaika gatavošanas funkcijas.

 Ūdens tvertnes tilpums ir 250 ml. Lai gatavotu ar tvaiku, neļiejiet ūdens tvertnē vairāk par 250 ml ūdens.

 Uz cepeškrāsns durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

 Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, pāejiet malā, jo tvaika gatavošanas laikā un pēc tās var rasties un iznākt tvaiks un karstums. Tvaiks var apdedzināt rokas, seju un/vai acis.

 Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns iekšpusē, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā atlikušais ūdens var radīt kaļķu nosēdumus.

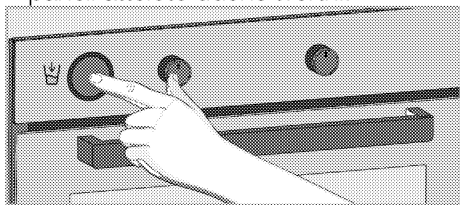
### Lai gatavotu ar tvaiku:

1. Aplūkojiet tvaika gatavošanas tabulu, lai iestatītu funkciju, temperatūru un laiku, kas ir piemērots attiecīgajai

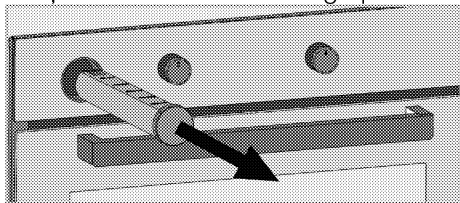
maltītei un sāktu gatavošanu. Tabulā nenorādītajām maltītēm varat noteikt nepieciešamo ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas funkciju un laiku.

2. Novietojiet ēdienu uz zemākā plaukta.

3. Kad ir pienācis laiks pievienot ūdeni atbilstoši gatavošanas tabulai, piespiediet cepeškrāsns vadības panelī attēloto ūdens tvertni.

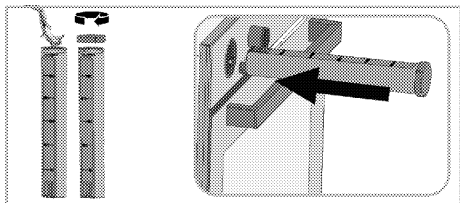


4. Izņemiet ūdens tvertni no gropes.



5. Atveriet ūdens tvertnes vāku un piepildiet to ar ūdeni atbilstoši gatavošanas tabulā norādītajam.

**i** Neizmantojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai ūdeni pudelēs. Neiepildiet ūdens tvertnē šķīdumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.



6. Aizveriet ūdens tvertnes vāku un ielieciet to gropē. Iestumiet ūdens tvertni, līdz tā apstājas.

» Ūdens tvertnē esošais ūdens sāks lēnām pilēt uz cepeškrāsns pamatnes, lai varētu veidoties gatavošanai nepieciešamais tvaiks.



7. Gatavošanas beigās pagrieziet funkciju un temperatūras pogas izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu cepeškrāsns.

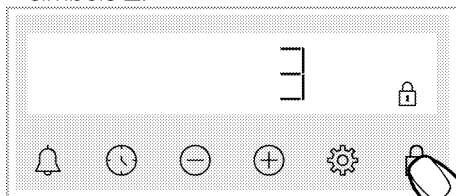
**i** Pēc katra gatavošanas ar tvaiku cikla pārbaudiet, vai cepeškrāsns pamatnē ir ūdens. Ja ir, tad pēc cepeškrāsns atdzišanas saslaukiet ūdeni ar sausu drāniņu. To neveicot, cepeškrāsns pamatnē atlikušais ūdens var veidot kalķakmens nogulsnes.



## Iestatījumi


### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Aktivizējot taustiņu bloķēšanas funkciju, jūs varat novērst vadības ierīces darbību.

1. Pieskarieties , līdz displejā parādās simbols .






» Parādās simbols , un displejā sākas atpakaļskaitīšana 3-2-1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta taustiņu bloķēšana. Kad tiek piespiests jebkurš taustiņš, kad ir iestatīta taustiņu bloķēšana, taimeris izdod skaņas signālu un simbols  mirgo.

**i** Ja pārtraucat pieskarieties pieskarieties taustiņam  pirms atpakaļskaitīšanas beigām, taustiņu bloķēšana netiks aktivizēta pirms atpakaļskaitīšanas beigām.

- i** Taimera taustiņus nevar izmantot, ja ir ieslēgta taustiņu bloķēšana. Taustiņu bloķēšana netiks atcelti strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

## Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarities , līdz displejā pazūd simbols .



» Simbols  pazūd, un displejā tiek atspējota taustiņu bloķēšana.

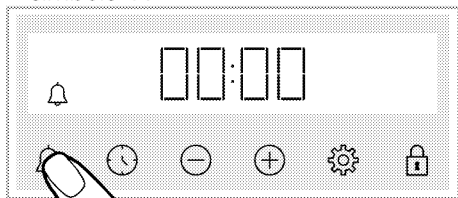
## Trauksmes iestatīšana




Izstrādājuma taimeri var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot gatavošanas programmu.

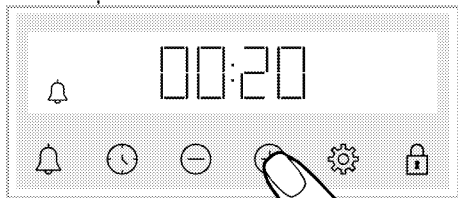
Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdināšanas nolūkos. Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, pulkstenis izdod skaņas signālu.

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

1. Pieskarities , līdz displejā parādās simbols .



2.  Iestatiet modinātāja laiku ar taustiņiem  / .



» Pēc modinātāja laika iestatīšanas simbols  paliek izgaismots, un ar

modinātāja laiks palaiž atpakaļskaitīšanas displeju. Ja trauksmes laiks un gatavošanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, displejā tiek parādīts īsāks laiks.




3. Kad trauksmes laiks ir beidzies, simbols  sāk mirgot un izdod skaņas brīdinājumu.


## Trauksmes izslēgšana

1. Trauksmes perioda beigās skan brīdinājuma signāls divas minūtes. Pieskarities jebkuram taustiņam, lai apturētu brīdinājuma skaņu.



» Brīdinājuma skaņa apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

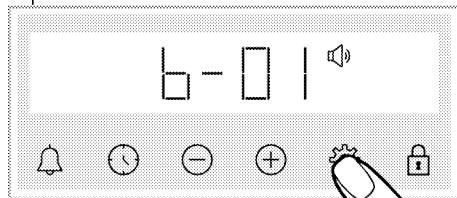
## Ja vēlaties atcelt modinātāju;



1. Pieskarities , līdz displejā parādās simbols , lai atiestatītu modinātāja laiku. Pieskarities taustiņam , līdz tas parāda "00:00".

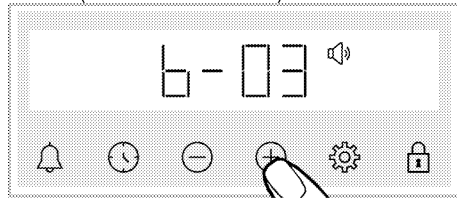
2.  modinātāju var arī atcelt, ilgi nospiežot taustiņu.


## Skaļuma līmeņa maiņa

1. Pieskarities taustiņam , līdz displejā parādās simbols .



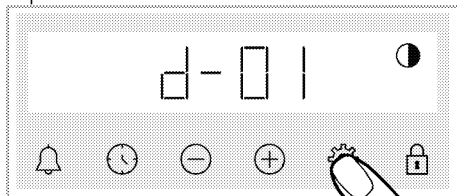
2. Iestatiet vēlamo līmeni ar taustiņiem  / . (b-01 b-02 b-03)



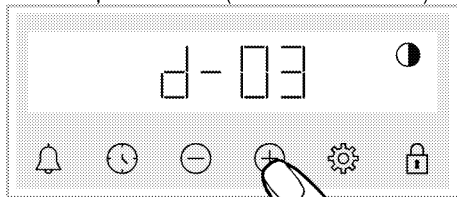
3. Pieskarities taustiņam  lai apstiprinātu, vai arī iestatījums tiek aktivizēts īsumā, nepieskaroties taustiņam.


## Displeja spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās simbols .



2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem  $\oplus/\ominus$ . (d-01-d-02-d-03)



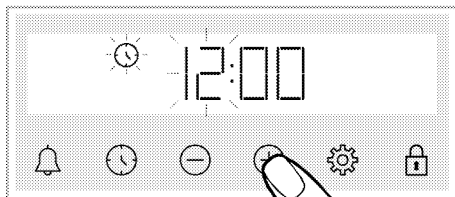
» Pieskarieties taustiņam  lai apstiprinātu, vai arī iestatījums tiek aktivizēts īsumā, nepieskaroties taustiņam.

## Dienas laika maiņa

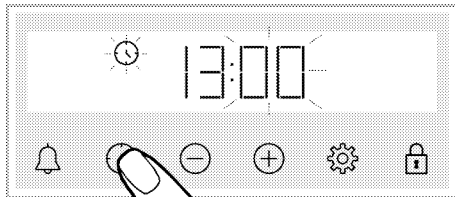
Lai cepeškrāsnī mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

1. Pieskarieties , līdz displejā parādās simbols .

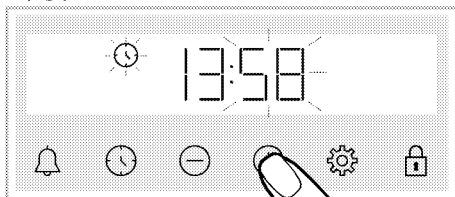
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties  $\oplus/\ominus$ .




3. Pieskarieties taustiņam  vai , lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Iestatiet dienas minūti, pieskaroties  $\oplus/\ominus$ .



5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam  vai .

» Ir iestatīts dienas laiks, un  simbols pazūd ekrānā.

## 6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

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

### Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas gatavošanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par

ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.

- Nogrieziet taukus necaurļaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taurus necaurļaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena gatavošanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena gatavošana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Gatavošanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

### Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

#### Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja plānojat izmantot ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelīpīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojot ēdienu, izmantojiet gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Izstrādājumu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējā virsma nenobrūnina vienmērīgi.

- Ja gatavošanas laikā izmantojat vārīšanas papīru, ēdiena apakšējā virsmā var novērot nelielu brūnināšanu. Šajā gadījumā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku apmēram 10 minūtes.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

### Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja tā ir labi pagatavota iekšpusē, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāku šķidruma daudzumu, samaziniet

temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

### Padomi konditorejas izstrādājumu pagatavošanai

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgi brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksniem 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 ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Kūkas paplātē	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 ... 40
Kūkas veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila**	Ventilatora sildīšana	2	180	30 ... 40
Mazas kūciņas	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	<b>Modeļi ar stieplu plauktiem: 3</b> <b>Modeļi bez stieplu plauktiem: 2</b>	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apāļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
	Apāļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	2	160	30 ... 40
Cepumi	Konditorejas paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 35
	Konditorejas paplāte*	Ventilatora sildīšana	3	170	20 ... 30
Mīklas konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	35 ... 45
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	2	180	35 ... 45
Bagātīgi konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 30
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	3	180	20 ... 30
Viša maize	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 40
	Standarta paplāte*	Ventilatora sildīšana	3	200	30 ... 40
Lazaņa	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apāļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
	Apāļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	2	170	50 ... 70
Pica	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standarta paplāte*	Picas funkcija	3	250	8 ... 15

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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



## Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte*	Ventilatora sildīšana	2 – 4	Modeļi ar stiepļu plauktiem: 150 Modeļi bez stiepļu plauktiem: 140	Modeļi ar stiepļu plauktiem: 25 ... 40 Modeļi bez stiepļu plauktiem: 30 ... 45
Cepumi	2 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte*	Ventilatora sildīšana	2 – 4	170	25 ... 35
Mīklas konditorejas izstrādājumi	1 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte*	Ventilatora sildīšana	1 – 4	180	35 ... 45
Bagātīgi konditorejas izstrādājumi	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.

### **Ekonomiskā ventilatora sildīšana gatavošanas gads - darbības funkcija**

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

### **Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti**

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumi	Standarta paplāte*	3	180	25 ... 35
Mīklas konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	3	200	45 ... 55
Bagātīgi konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	3	200	35 ... 45

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

## Gaļa, zivis un mājpūtņi

### Galvenie grauzdēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.
- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.

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

### Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Jēra kājiņa (1.5 - 2.0 kg)	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/max, pēc tam 170	110 ... 120
Cepts cālis (1.8-2 kg)	Stiepļu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
	Stiepļu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	Ventilatora sildīšana	2	200 ... 220	60 ... 80
	Stiepļu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	"3D" funkcija	2	15 minūtes 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Tītars (5.5 kg)	Standarta paplāte*	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stiepļu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
	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.

### Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājpūtņi 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 grilējamus gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes,

sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.

- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdīet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdīet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Iespējams, ka šī paplāte nav iekļauta izstrādājumā. Ieļļojiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

## Grilēšanas galds

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	4 - 5	250	20 ... 25
Vistas gabali	Stieplu grils	4 - 5	250	25 ... 35
Kotletes (liellopu gaļa) - 12 gabali	Stieplu grils	4	250	20 ... 30
Jēra karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250	20 ... 25
Steiks - (sagriezta)	Stieplu grils	4 - 5	250	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250	25 ... 30
Dārzeņu gratīns	Stieplu grils	4 - 5	220	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250	1 ... 3

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

## Gatavošana ar tvaiku

### Vispārīgā informācija

- Gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar tvaika pagatavošanas funkcijām, kas norādītas rokasgrāmatā. Par gatavošanas funkcijām ar tvaiku skatiet nodaļu "**Cepeškrāsns darbības funkcijas**".
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc uzsildīšanas noteikti ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.

Laistīšanas laikā norādītie laiki norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.

- Vārīšanas tabulā ir ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Jūs varat noteikt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas funkciju ar tvaiku un gatavošanas laiku, kas nav norādīts tabulā.
- Gatavojiet tvaika palīdzību ar vienu paplāti.

### Gatavošanas galds gatavošanai ar tvaiku Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Plaukta pozīcija / Izmantojamais mais piederums	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Aplaišanās laiks (minūtes)*	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)	Aptuvenais svars (gramos)
Visa maize	2 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	200	200	pēc priekšsildīšanas	30 ... 40	820
Cepts cālis (1,8-2 kg)	2 / Stieplu grils* Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta	"3D" funkcija	25 minūtes 250/max, pēc tam 190	250	25	60 ... 70	2000
Ribu steiks (Vieņgabals)	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	180	250	15	40 ... 55	1000
Jēra kāts ar dārzeņiem	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	170	250+250***	pēc priekšsildīšanas	90 ... 110	2000
Pašgatavots rauga mīklas virtulis	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	180	100	pēc priekšsildīšanas	25 ... 35	1200
Siera kūka	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	120	150	pirms uzsildīšanas	50 ... 60	1450
Vistas kājiņas	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	200	150	pēc priekšsildīšanas	25 ... 35	800
Cepts kartupelis	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgeru maize	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	180	150	pēc priekšsildīšanas	20 ... 30	800
Lasis ar dārzeņiem	3 / Standarta paplāte*	"3D" funkcija	180	100	pēc priekšsildīšanas	25 ... 35	500

Ēdiens	Pļaukta pozīcija / Izmantojamais mais piederums	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Apīstīšanās laiks (minūtes)*	Gatavošanās laiks (min) (aptuveni)	Aptuvenais svars (gramos)
--------	---	-------------------	------------------	------------------------------------	------------------------------	------------------------------------	---------------------------

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

\*\* Norāda uz laiku, kas pagājis kopš priekšsildīšanas.

\*\*\* Gatavošanas vidusposmā pievienojiet vēl 250 ml ūdens.

## Pārtikas pārbaude

lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1,

## Pārbaudes produktu gatavošanas galds Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu pārlāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Pļaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta pārlāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 ... 30
	Standarta pārlāte*	Ventilatora sildīšana	<b>Modeļi ar stieplu pļauktiem: 3</b> <b>Modeļi bez stieplu pļauktiem: 2</b>	140	15 ... 25
Mazas kūciņas	Standarta pārlāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35
	Standarta pārlāte*	Ventilatora sildīšana	<b>Modeļi ar stieplu pļauktiem: 3</b> <b>Modeļi bez stieplu pļauktiem: 2</b>	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apāļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
	Apāļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	2	160	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apāļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
	Apāļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Ventilatora sildīšana	2	170	50 ... 70

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

## Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Smiļšu kūka (saldie cepumi)	2-Standarta paplāte* 4-Konditorejas paplāte*	Ventilatora sildīšana	2 - 4	140	15 ... 25
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte* 4-Konditorejas paplāte*	Ventilatora sildīšana	2 - 4	Modeļi ar stieplu plauktiem: 150 Modeļi bez stieplu plauktiem: 140	Modeļi ar stieplu plauktiem: 25 ... 40 Modeļi bez stieplu plauktiem: 30 ... 45

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)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Grauzdīna maize	Stieplu grils	4	250	1 ... 3
Kotletes (liellopu gaļa) - 12 gabali	Stieplu grils	4	250	20 ... 30

Apgrieziet ēdienu pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

## 7 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga tīrīšanas informācija

#### ▲ Vispārīgi brīdinājumi

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

#### Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošas vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.

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

#### Emaljētas virsmas

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

#### Katalītiskās virsmas

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.

- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

### **Stikla virsmas**

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīršanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Ja pēc tīršanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkalķošanas aģentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīršanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

### **Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas**

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.

- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīršanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārlicinieties, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

### **Piederumu tīršana**

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

### **Vadības paneļa tīršana**

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

### **Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīršana**

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

### **Cepeškrāsns sānu sienu tīršana**

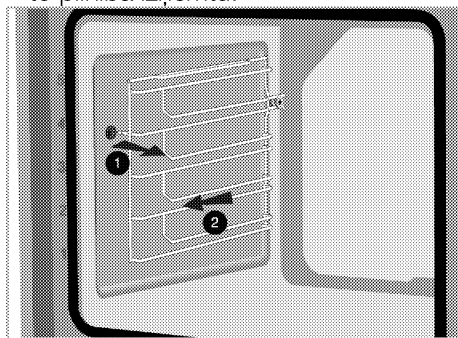
Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa. Ja ir katalītiskā siena, informāciju skatiet sadaļā "Katalītiskās sienas".



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

### Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

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



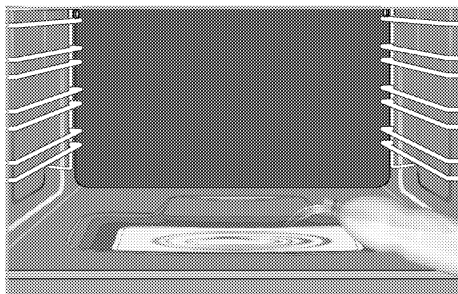
3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

### Cepeškrāsns pamatnes baseina tīrīšana

Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrīšanas darbības, un izmantotā ūdens cietības, cepeškrāsns ūdens baseinā var rasties kaļķakmens plankumi.

**Lai noņemtu kaļķakmeni, kas var izveidoties cepeškrāsns pamatnes baseinā pēc gatavošanas ar tvaiku, ik pēc 2 vai 3 šādām darbībām veiciet tīrīšanu ar tvaiku:**

1. Cepeškrāsns pamatnes baseinā pievienojiet ūdenim 350 ml galda etiķa (etiķa skābums nedrīkst pārsniegt 6%).



2. Pagaidiet vismaz 30 minūtes, lai etiķis istabas temperatūrā izšķīdinātu kaļķakmens nosēdumus.
3. Iztīriet baseinu ar mīkstu, mitru drānu un sausu drānu.

**i** Cepeškrāsns apakšdaļas baseina tīrīšanai nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur skābes vai hlorīdus. Neīrīriet cepeškrāsns pamatnes baseinā izveidojušos kaļķakmeni ar skrāpējošām darbībām. Pretējā gadījumā izstrādājuma pamatne tiks sabojāta.

**Lai labāk notīrītu kaļķakmeni, kas var rasties ūdens pamatnē esošajā ūdens paplātē, ik pēc 10 lietošanas reizēm veiciet norādītos kaļķakmens notīrīšanas soļus.**

Atlasiet darba funkciju, kurā tiek aktivizēts apakšējais sildītājs, un darbiniet krāsni 2-3 minūtes 100 °C temperatūrā. Pēc tam izslēdziet krāsni un iepiliniet cepeškrāsns pamatnē esošajā ūdens paplātē cepeškrāsns iekšpuses un grila tīrīšanas līdzekli, kas tiek rekomendēts jūsu izstrādājuma tīmekļa vietnē, un atstājiet uz 5 minūtēm. Kad 5 minūtes ir pagājušas, notīriet cepeškrāsns apakšā esošo ūdens paplāti ar mitru mikrošķiedru drānu un nosusiniet.

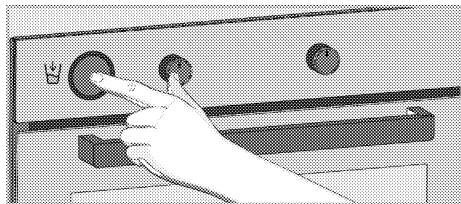
## Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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

1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē.
2. Nospiediet ūdens tvertni, kas atrodas cepeškrāsns vadības panelī, lai tvertni izņemtu. Tvertnē uzpildiet 200 ml ūdens.

**i** Neizmantojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai ūdeni pudelēs. Neiepildiet ūdens tvertnē šķīdumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.

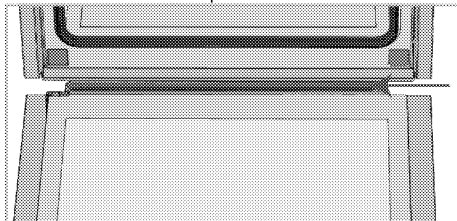


3. Įstatykite vandens baką į vietą ir įstumkite. Vanduo pradeda užpildyti baseiną orkaitės dugne.
4. Įstatyti cepeškrāsnī viegla tīrīšanas režīmā un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, izplūst tvaiks. Tas var radīt apdedzināšanās risku. Uzmanieties, atverot cepeškrāsns durvis. Notīriet noturīgos netīrumus ar siltu ūdeni ar mazgāšanas šķīdumu, mīkstu drānu vai sūkli un noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

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

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



## Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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

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

## Cepeškrāsns durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.

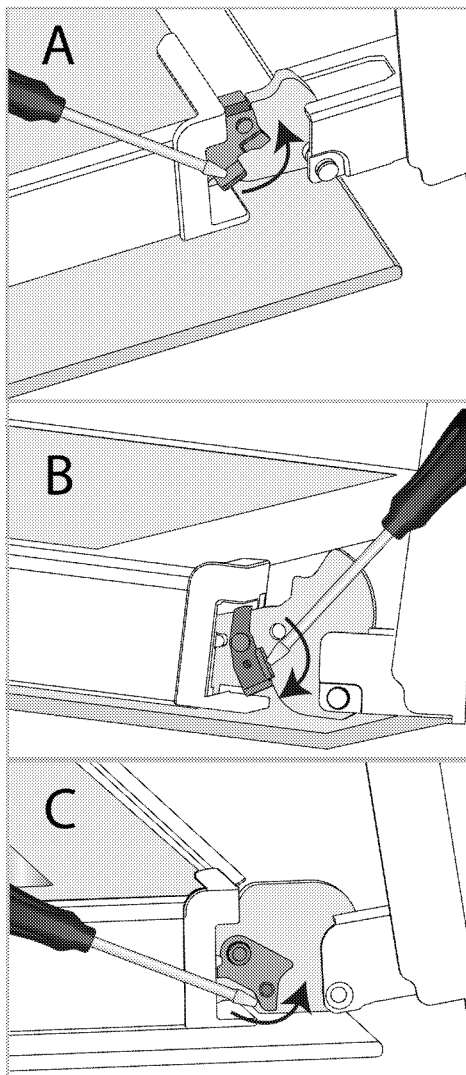
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu līgzdā pa labi un pa kreisi, nospiežot uz leju, kā parādīts attēlā.

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

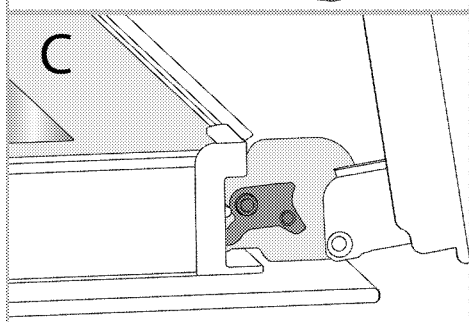
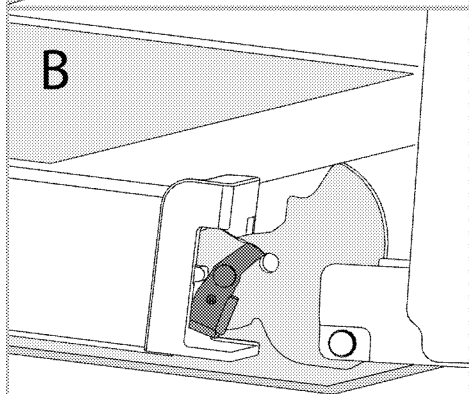
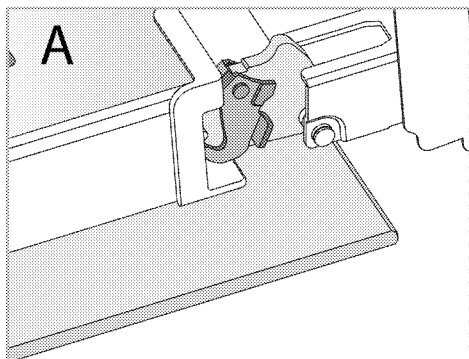
(A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju veidos.

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

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

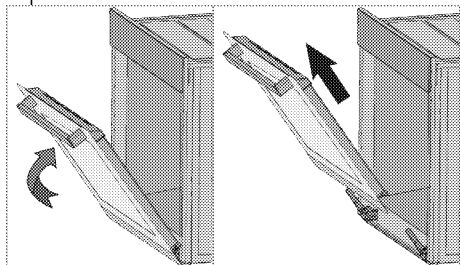


Eņģes bloķēšana - aizvērta pozīcija



Enģes blokēšana - atvērta pozīcija

3. Novietojiet cepeškrāsns durvis  
pusatvērtā stāvoklī.



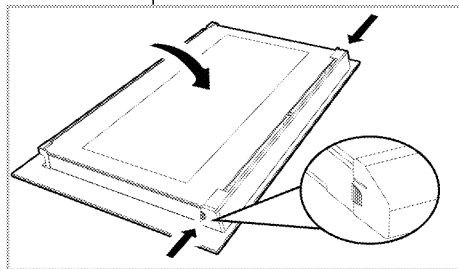
4. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās enģes un noņemtū.

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

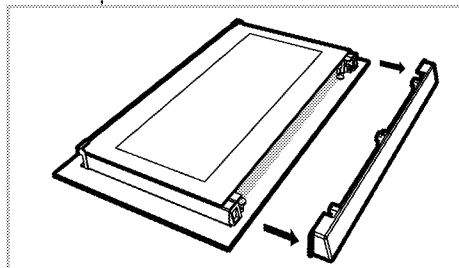
## Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

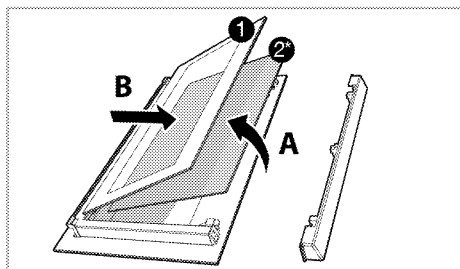
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.



2. Pavelciet plastmasas detaļu, kas piestiprināta priekšējo durvju augšējā daļā, 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 stikla panelis
- 2\* Iekšējais stikla panelis (Iespējams, ka tā nav jūsu izstrādājumā.)
4. Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls (2), atkārtojiet to pašu procesu, lai to atdalītu (2).
5. Pirmais durvju pārgrupēšanas solis ir iekšējā stikla (2) samontēšana. Novietojiet stikla slīpo malu, lai tā saskartos ar plastmasas spraugas slīpoto malu. (Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls). Iekšējais stikls (2) jāpiestiprina pie plastmasas spraugas, kas ir vistuvāk iekšējam stiklam (1).
6. Samontējot iekšējo stiklu (1), pievērsiet uzmanību, lai stikla iespiestā puse būtu novietota uz iekšējā stikla. Ir svarīgi novietot iekšējā stikla (1) apakšējos stūrus tā, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām.
7. Bīdīet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.

## Cepeškrāsns lampas tīrīšana

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

## Cepeškrāsns lampas nomaiņa

### ⚠ Vispārīgi brīdinājumi

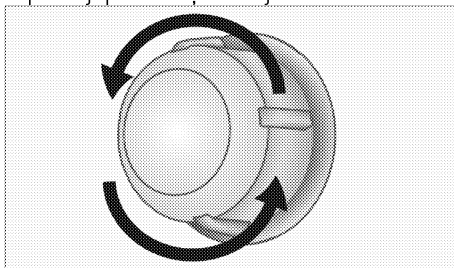
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns

lampas nomaiņas, atvienojiet elektrisko savienotāju un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

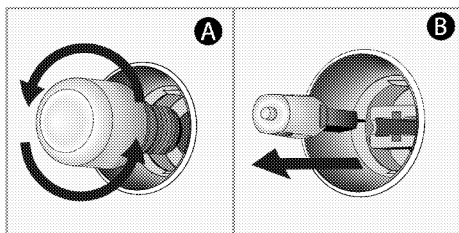
- Šajā krāsnī tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai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



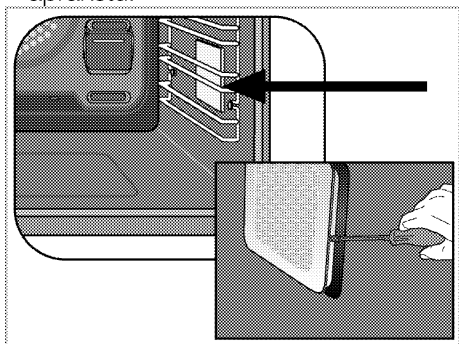
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagriežiet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

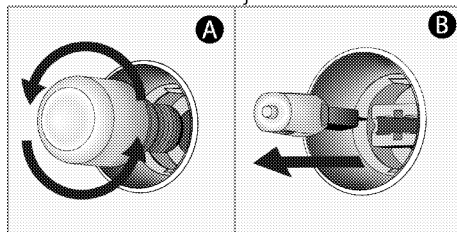
**Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,**

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



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku.

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



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieņu plauktus.

## **8 Problēmu novēršana**

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

### **Cepeškrāsns izstaro tvaiku, kad tā tiek izmantota.**

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

### **Gatavošanas laikā rodas ūdens pilieni.**

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

### **Karsēšanas un dzesēšanas laikā izstrādājums izdala metāliskus trokšņus.**

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

### **Izstrādājums nedarbojas.**

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

### **Cepeškrāsns gaisma nedarbojas.**

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

### **Cepeškrāsns nesilda.**

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

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

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

