LV

LT

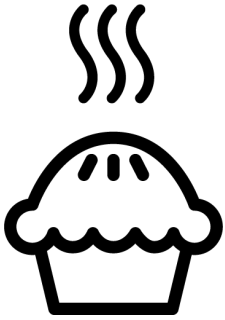
beko

Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BCBIS17300KSBCS

385444411_3/ LV/ LT/ R.AC/ 28.05.25 14:03
7729486416

CE

PERDIRBTAS & PERDIRBAMAS POPIERIUS

PĀRSTRĀDĀTS UN PĀRSTRĀDĀJAMS PAPĪRS

Laipni lūdzam!

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

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

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

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

Saturs

1 Drošības noteikumi 4

1.1 Paredzētais lietojums 4
1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība 5
1.3 Elektriskā drošība 5
1.4 Transportēšanas drošība 7
1.5 Instalācijas Drošība 8
1.6 Lietošanas Drošība 8
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru 9
1.8 Piederumu lietošana 9
1.9 Gatavošanas drošība 10
1.10 Tvaika Sistēma 11
1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība 12

2 Vides instrukcijas 12

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

3 Jūsu izstrādājums 14

3.1 Izstrādājuma ievads 14
3.2 Produkta vadības panelis Ievads un lietošana 14
3.2.1 Vadības panelis 15
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana 15
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas .. 15
3.4 Produktu piederumi 16
3.5 Produkta piederumu izmantošana 17
3.6 Tehniskās specifikācijas 20

4 Pirmā Lietošana 21

4.1 Pirmās Reizes Iestatījums 21
4.2 Sākotnējā tīrīšana 21

5 Cepeškrāsns izmantošana 22

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu 22
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība 22
5.3 Gatavošana ar tvaiku 24
5.4 Iestatījumi 25

6 Vispārīga informācija par gatavošanu 27

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī 27
6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni 27
6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni 31
6.1.3 Grils 32
6.1.4 Gatavošana ar tvaiku 32
6.1.5 Sekla vai bez eļļas cepšanas funkcija 33
6.1.6 Pārtikas pārbaude 35

7 Apkope un tīrīšana 36

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija 36
7.2 Tīrīšanas piederumi 38
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana 38
7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana 38
7.5 Viegla tīrīšana ar tvaiku 39
7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana 40
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana 41
7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana 41

8 Problēmu novēršana 42

1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.

1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalu, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz maksimālajam augstumam 2500 metru virs jūras līmeņa.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsni var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plākšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.

1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība

- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Krāsns var apgāzties vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:

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

1.3 Elektriskā drošība

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

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

- Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamos strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamos riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

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

1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Izstrādājumu nedrīkst pārvadāt, ja tajā ir ūdens. Pirms transportēšanas pārliecinieties, ka izstrādājumā nav ūdens.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet.

Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

⚠ 1.5 Instalācijas Drošība

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

⚠ 1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet

izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

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

1.8 Piederumu lietošana

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

1.9 Gatavošanas drošība

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

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

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

- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurlaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaurlaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Izmantojot stiepļu grilu, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.

⚠ 1.10 Tvaika Sistēma

- Gatavojot ēdienu ar tvaiku, durvju atvēršana var izraisīt tvaika izplūdi, radot apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.
- Ja pēc gatavošanas, izmantojot tvaiku, cepeškrāsnī paliek mitrums, tas var izraisīt koroziju. Pēc gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij nožūt. Ilgu laiku neuzglabājiet mitru ēdienu cepeškrāsnī.
- Izņemot ēdienu pēc gatavošanas tvaikā, no piederumiem var izplūst karsts šķidrums, uzmanieties.
- Gatavojot ar tvaiku palīdzību, ieteicams pievienot tik daudz ūdens, cik ir norādīts gatavošanas tabulā.
- Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumu.
- Gatavošanas laikā nelietojiet piederumus, kas var korodēt no tvaika.
- Noņemot vai novietojot ūdens trauku, uzmanieties un neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns virsmas vai nevēlamām virsmām.

1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vati vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.
- 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.

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

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



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

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

2.2 Informācija par iepakojumu

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

2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

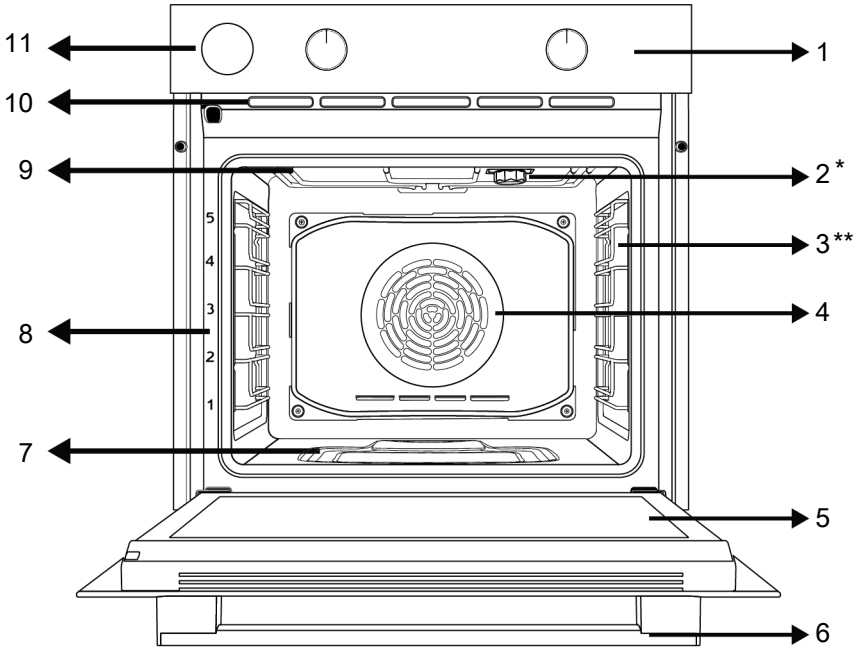
Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.
Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.

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

3 Jūsu izstrādājums

3.1 Izstrādājuma ievads



1 Vadības panelis
2 Lampiņa
3 Stiepļu plaukti
4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
5 Durvis
6 Rokturis
7 Ūdens baseins ēdiena gatavošanai ar tvaiku
8 Plaukta pozīcija
9 Augšējais sildītājs
10 Ventilācijas caurumi
11 Ūdens tvertne

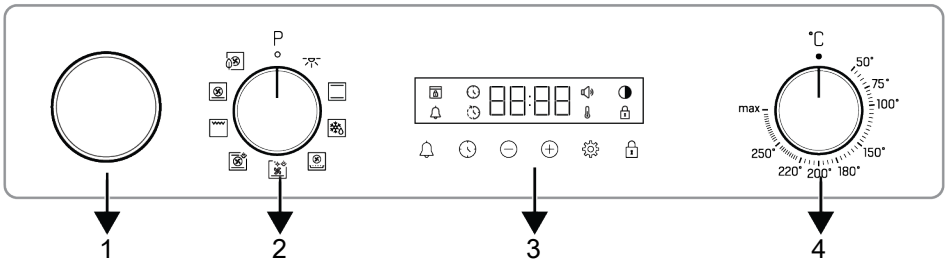
* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

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

3.2 Produkta vadības panelis Ievads un lietošana

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

3.2.1 Vadības panelis



1 Ūdens tvertne
2 Funkcijas izvēles poga
3 Taimeris
4 Temperatūra izvēles poga

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

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas varat izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Lai izvēlētos, pagrieziet pa kreisi/pa labi no aizvērtās (augšējās) pozīcijas.

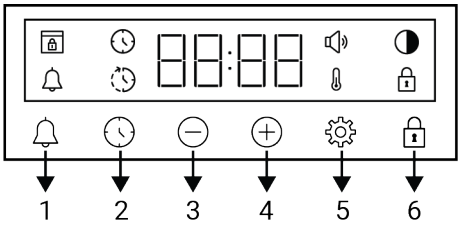
Temperatūra izvēles poga

Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā no aizvērtā (augšējā) stāvokļa, lai izvēlētos.

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru varat saprast no temperatūras simbola taimera displejā. Temperatūras simbols parādās displejā, kad sākas gatavošana, un temperatūras simbols pazūd, kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsnī nokrītas zem iestatītās temperatūras, temperatūras simbols atkal parādās.

Taimeris



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

Displeja simboli

: Cepšanas laika simbols
: Cepšanas beigu laika simbols *
: Trauksmes simbols
: Spilgtuma simbols
: Taustiņu bloķēšanas simbols
: Temperatūras simbols
: Skaļuma līmeņa simbols
: Durvju bloķēšanas simbols *

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

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā

temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Cepeškrāsns lampa	-	Cepeškrāsnī nedarbojas neviens sildītājs. Iedegas tikai cepeškrāsns lampiņa.
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkarsēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā sildīšana	*	Apakšējā sildītāja uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora sildīšana / Airfry	*	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos. Pateicoties ātri izkliedētajam gaisam, izmantojot šo funkciju, varat pagatavot sekli vai bez eļļas. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet “Airfry” sadaļu.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	*	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot “Ventilatora sildīšana”. Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.
	Picas funkcija	*	Apakšējais sildītājs un ventilatora apsilde darbojas. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.
	“3D” funkcija	*	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.
	Pilns grils	*	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas.

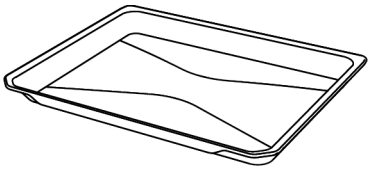
3.4 Produktu piederumi

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

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

Standarta paplāte

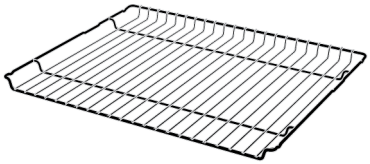
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



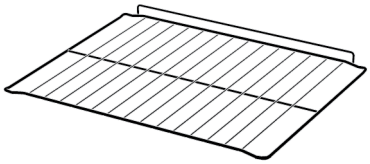
Stiepļu grils

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :

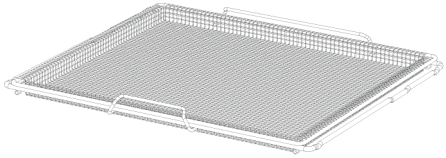


Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Cepšanas grila (Airfry)

Izmanto ēdienu seklai vai bez eļļas cepšanai.

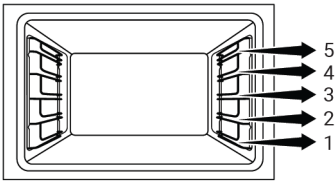


3.5 Produkta piederumu izmantošana

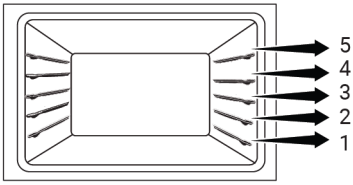
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



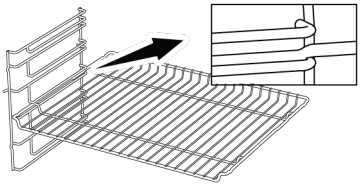
Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Stiepļu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

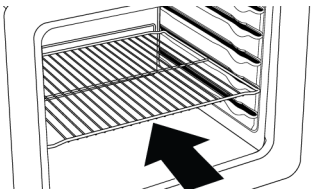
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

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



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

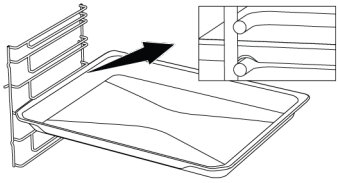
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stiepļu režģi sānu plauktos. Stiepļu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stiepļu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

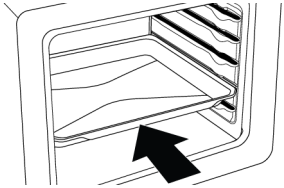
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

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



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

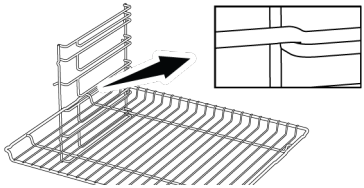
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



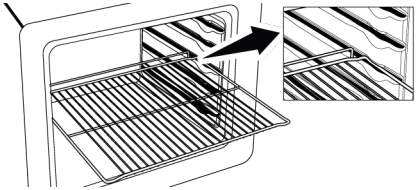
Stiepļu režģa apturēšanas funkcija

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

Modeļos ar stiepļu plauktiem :

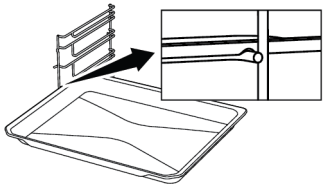


Modeļos bez stiepļu plauktiem :



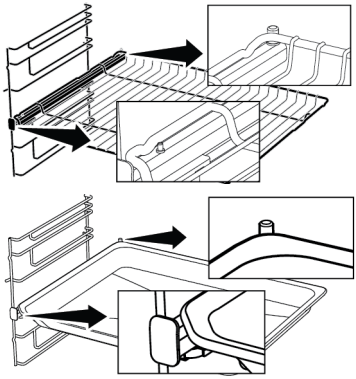
Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stiepļu plauktiem

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



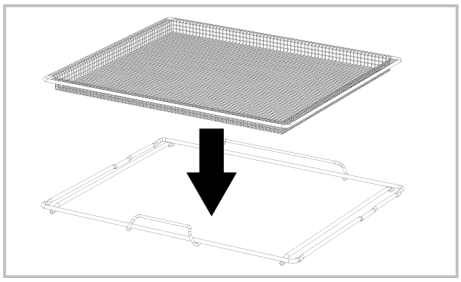
Pareiza stiepļu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm- Modeļi ar stiepļu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem

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

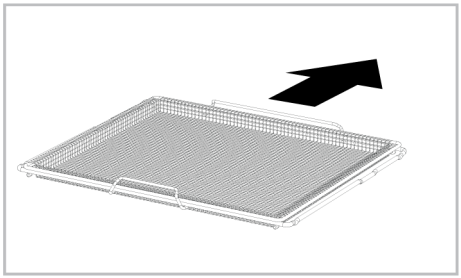


Cepšanas grila (Airfry) izmantošana

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



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



3.6 Tehniskās specifikācijas

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

Pamati: Informācija par mājas tipa elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350- 1/IEC 60350- 1 standartu. Vērtības tiek noteiktas Augšējās un apakšējā sildīšana vai (ja tādas ir) Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana funkcijās ar standarta slodzi.

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

Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.

Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.

Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

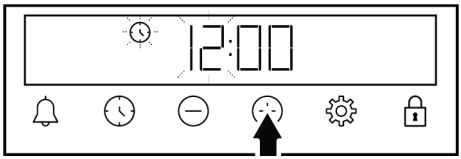
4 Pirmā Lietošana

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

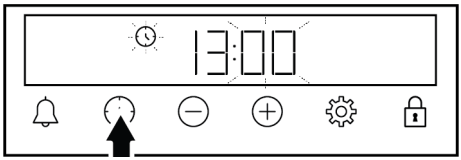
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums

Vienmēr iestatiet dienas laiku pirms cepeškrāsns lietošanas. Ja to neiestatīsit, dažos cepeškrāsns modeļos nevarēsiet gatavot.

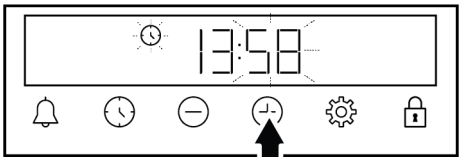
1. Kad cepeškrāsns tiek iedarbināta pirmo reizi, **"12:00"** un ⏲ simbols mirgos displejā.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties ⊕/⊖ taustiņiem.



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



4. Pieskarieties ⊕/⊖ taustiņiem, lai iestatītu minūtes.



5. Apstipriniet, pieskaroties ⏲ vai ⚙ taustiņam.

⇨ Ir iestatīts dienas laiks, un ⏲ simbols pazūd displejā.

Ja sākotnējais taimeris nav iestatīts, **"12:00"** un ⏲ simbols 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 **"Iestatījumi"** sadaļā.

Ja notiek strāvas padeves pārtraukums, dienas laika iestatījumi tiek atcelti. Tas ir jāiestata vēlreiz.

4.2 Sākotnējā tīrīšana

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

Pirms piederumu izmantošanas:

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

PAZIŅOJUMS: Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

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

5 Cepeškrāsns izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

Dzesēšanas ventilators (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

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

Cepeškrāsns apgaismojums

Kad cepeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

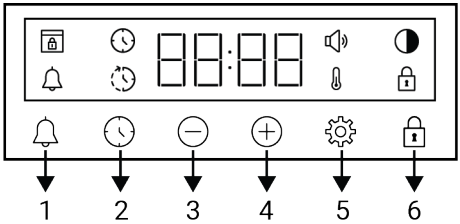
Ja vēlaties, lai cepeškrāsns lampiņa deg nepārtraukti, izvēlieties "Cepeškrāsns lampa" darbības statusu ar funkcijas izvēles pogu.

5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīga informācija cepeškrāsns vadības blokam

- Maksimālais laiks, ko var iestatīt cepšanas procesam, ir 5 stundas 59 minūtes. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā programma tiek atcelta. Jums būs jāpārprogrammē.
- Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli.
- Ja ir veikts kāds gatavošanas iestatījums, dienas laiku nevar pielāgot.
- Ja ēdiena gatavošanas laiks ir iestatīts uz gatavošanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- Gadījumos, kad ir noteikts gatavošanas laiks vai gatavošanas beigu laiks; varat automātiski atcelt darbību, ilgi pieskaroties taustiņam ⏲.

Taimeris



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

Displeja simboli

⏲ : Cepšanas laika simbols

⏲ : Cepšanas beigu laika simbols *

🔔 : Trauksmes simbols

: Spilgtuma simbols

: Taustiņu bloķēšanas simbols

: Temperatūras simbols

: Skaļuma līmeņa simbols

: Durvju bloķēšanas simbols *

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

Cepeškrāsns ieslēgšana

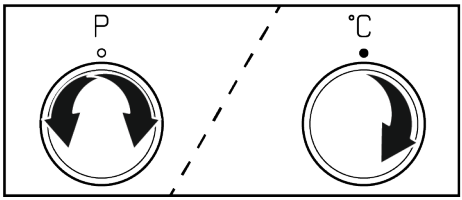
Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatot noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepeškrāsns sāk darboties.

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.



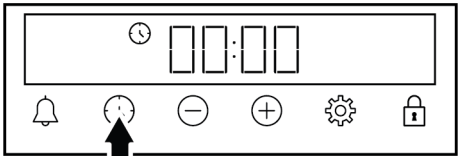
1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.

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

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku;

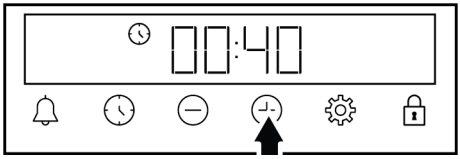
Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot gatavošanas laiku taimerī.

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



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 ⊕/⊖.



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 simbols displejā. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols pazūd.

5. Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, displejā **"End"** parādās, simbols mirgo un taimeris pīkst.
6. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

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

5.3 Gatavošana ar tvaiku

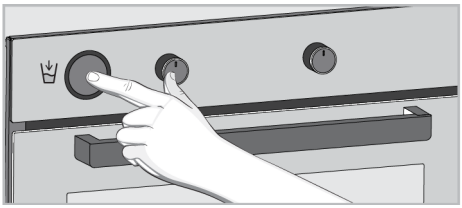
Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Labāki cepšanas rezultāti tiek sasniegti ar tvaika palīgsistēmu Steam assist nodrošinu, lai konditorejas izstrādājumu virsma ir gaišāka, to garoza ir kraukšķīgāka un tie ir apjomīgāki. Turklāt tvaika palīgsistēma samazina mitruma zudumu pārtikas produktos, piemēram, gaļā, un ļauj tiem pagatavoties sulīgākiem no iekšpuses un garšīgākiem.

Vispārīgi brīdinājumi

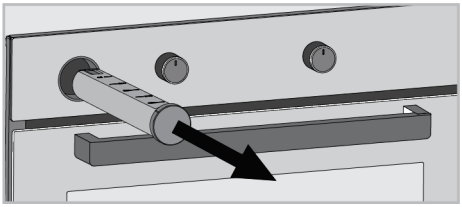
- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā.
- Ūdens tvertnes tilpums ir 250 ml. Cepšanas laikā nelieciet ūdens tvertnē vairāk par 250 ml ūdens.
- Uz cepeškrāsns durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopilēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, paejiet malā, jo tvaika gatavošanas laikā un pēc tās var rasties un iznākt tvaiks un karstums. Tvaiks var apdedzināt roku, 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.
- Jei jūsų gaminyje yra mėsos zondas, prieš gamindami garais įsitikinkite, kad mėsos zondo dangtelis yra uždarytas. Priešingu atveju iš mėsos zondo lizdo gali nutekėti garai.

Lai gatavotu ar tvaiku:

1. Sāciet cepšanu pēc tam, kad esat pārbaudījis tvaika gatavošanas tabulu un iestatījis funkciju, temperatūru un laiku atbilstoši ēdienam, kuru vēlaties pagatavot. Jūs varat noteikt pievienojamā ūdens daudzumu, temperatūru, cepšanas funkciju un cepšanas laiku, kas nav norādīti tabulā.
2. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī ieteicamajā plaukta pozīcijā.
3. Nospiediet ūdens tvertni uz cepeškrāsns vadības paneļa, kad pienāks ūdens pievienošanas laiks saskaņā ar cepšanas tabulu.

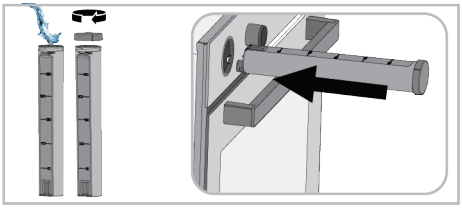


4. Izņemiet ūdens tvertni no gropes.



5. Atveriet ūdens tvertnes vāku un piepildiet to daudzumu, kas norādīts cepšanas tabulā.

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



6. Aizveriet vāku un novietojiet ūdens tvertni atpakaļ vietā. Iestumiet ūdens tvertni, līdz galam.

   ⇨ Ūdens ūdens tvertnē sāk lēnām plūst uz cepeškrāsns grīdu, jūsu ēdienam tiek nodrošināta tvaika palīdzība.

7. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, iestatot funkciju un temperatūras pogas izslēgtā pozīcijā.

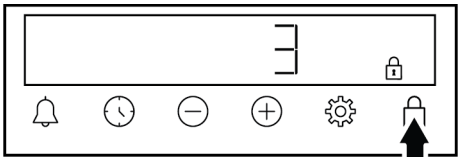
Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns apakšā, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā ūdens, kas paliek uz krāsns grīdas, var izraisīt pārkaļķošanos.

5.4 Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Izmantojot taustiņu bloķēšanas funkciju, jūs varat aizsargāt taimeri no traucējumiem.

1. Pieskarieties taustiņam , līdz ekrānā parādās simbols 🔒.



⇨ Simbols 🔒 tiek parādīts displejā un sākas 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Taustiņu bloķēšana tiek aktivizēta, kad beidzas atpakaļskaitīšana. Kad tiek piespiests jebkurš taustiņš, kad ir iestatīta taustiņu bloķēšana, taimeris izdod skaņas signālu un simbols 🔒 mirgo.

Ja atlaidīsiet taustiņu pirms laika atskaites beigām, taustiņu bloķēšana neaktivizējas.

Taimera taustiņus nevar izmantot, ja ir ieslēgta taustiņu bloķēšana. Taustiņu bloķēšana netiks atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam , līdz simbols 🔒 pazūd no ekrāna.

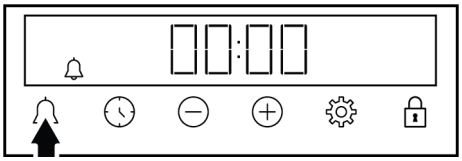
   ⇨ Simbols 🔒 pazūd no displeja un taustiņu bloķēšana ir atspējota.

Trauksmes iestatīšana

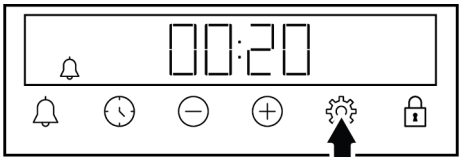
Izstrādājuma taimeri var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot cepšanas programmu. Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdinājuma nolūkos. Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais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

Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

1. Pieskarieties 🔔, līdz displejā parādās simbola 🔔 taustiņš.



2. Iestatiet modinātāja laiku ar taustiņiem ⊕/⊖.



⇨ Pēc modinātāja laika iestatīšanas simbols 🔔 paliek izgaismots, un ar modinātāja laiks palaiž atpakaļskaitīšanas displeju. Ja trauksmes laiks un cepšanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, displejā tiek parādīts īsāks laiks.

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

Trauksmes izslēgšana

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

⇨ Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

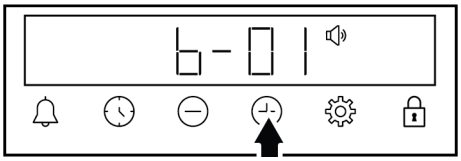
Ja vēlaties atcelt modinātāju;

1. Pieskarieties 🔔 taustiņam, līdz displejā parādās 🔔 simbols, lai atiestatītu modinātāja laiku. Pieskarieties ⊖ taustiņam, līdz ekrānā parādās **"00:00"** simbols .

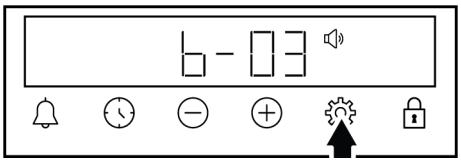
2. Jūs varat arī atcelt taimera signālu, ilgāk turot piespiestu taustiņu 🔔.

Skaļuma regulēšana

1. Pieskarieties ⚙ taustiņam, līdz ekrānā parādās 🔊 simbols.



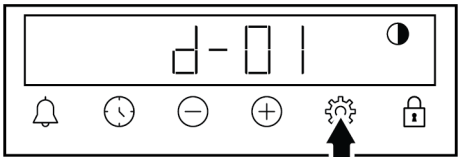
2. Iestatiet vēlamo līmeni ar taustiņiem ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



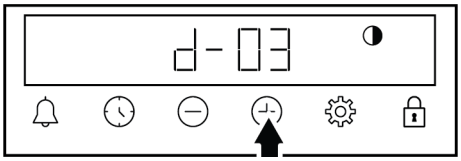
3. Pieskarieties ⚙ taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Pēc kāda laika skaļuma iestatījumi kļūst aktīvi.

Displeja spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarieties ⚙ taustiņam, līdz ekrānā parādās ◑ simbols.



2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**



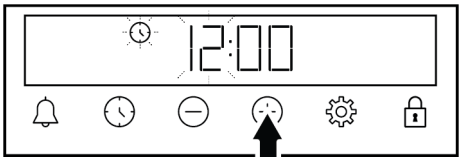
3. Pieskarieties ⚙ taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Spilgtuma iestatījums kļūst aktīvs pēc kāda laika.

Dienas laika maiņa

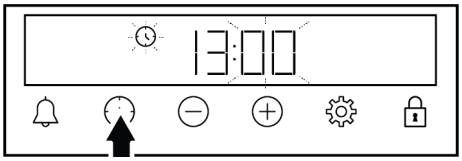
Lai cepeškrāsnī mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku:

1. Pieskarieties taustiņam ⚙, līdz ekrānā parādās simbols 🕓.

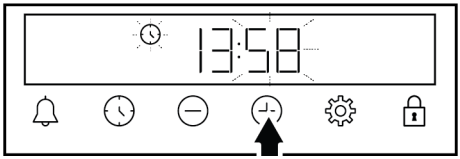
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties ⊕/⊖ taustiņiem.



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



4. Pieskarieties ⊕/⊖ taustiņiem, lai iestatītu minūtes.



5. Apstipriniet, pieskaroties ⏲ vai ⚙ taustiņam.

   ⇨ Ir iestatīts dienas laiks, un ⏲ simbols pazūd displejā.

6 Vispārīga informācija par gatavošanu

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

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

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

6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosiet ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.

- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stiepļu grila, novietojiet to stiepļu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūninās vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpuse ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biezums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūninmāta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūninašanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 … 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stiepļu grila **	Ventilatora sildīšana	2	180	30 … 40
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 … 35

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	Modeļos ar stiepļu plauktiem : 3 Modeļos bez stiepļu plauktiem : 2	150	25 … 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 … 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	160	30 … 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 … 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	170	20 … 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 … 45
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	2	180	35 … 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 … 35
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	180	20 … 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 … 45
Visa maize	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	200	30 … 40
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 … 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 … 70
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	170	50 … 70
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	250	5 … 15
Pica	Standarta paplāte *	Picas funkcija	2	280	5 … 10

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	Modeļos ar stiepļu plauktiem :150 Modeļos bez stiepļu plauktiem :140	Modeļos ar stiepļu plauktiem : 25 … 40 Modeļos bez stiepļu plauktiem : 30 … 45
Cepumi	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	170	25 … 35
Konditorejas izstrādājumi	1-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	1 - 4	180	35 … 45
Maizīte	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	180	20 … 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

ēdienu gatavošanas tabula ar darbības funkciju “Ekonomiskā ventilatora sildīšana”

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

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	3	180	30 … 40
Cepumi	Standarta paplāte *	3	200	30 … 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	3	220	40 … 50
Maizīte	Standarta paplāte *	3	200	30 … 40

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.
- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	60 … 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 170	110 … 120
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 … 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora sildīšana	2	200 … 220	60 … 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 … 80
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	150 … 210
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 … 190	150 … 210
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	20 … 30
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	3	200	20 … 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.3 Grils

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

Vispārīgi brīdinājumi

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

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamos gabalus uz stiepļu grila vai stiepļu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stiepļu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stiepļu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādam izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

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

6.1.4 Gatavošana ar tvaiku

Vispārīgā informācija

- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns darbības funkcijas" par gatavošanas funkcijām ar tvaiku.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī. Ūdens padeves laikā norādītie ilgumi norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.
- Gatavošanas tabulā ir iekļauti ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Varat iestatīt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas ar tvaiku funkciju un laiku ēdienam, kas nav tabulā.
- Veiciet gatavošanu ar tvaiku, izmantojot vienu paplāti.

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti - “3D” funkcija

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens uzņemšanas laiks (minūtes)**	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Visa maize	Standarta paplāte *	2	200	200	pēc priekšsildīšanas	30 … 40	820
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	2	25 minūtes 250/max, pēc 190	250	25	60 … 70	2000
Ribu steiks (viens gabals)	Standarta paplāte *	3	180	250	15	40 … 55	1000
Jēra stilbiņi ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	170	250+250***	pēc priekšsildīšanas	90 … 110	2000
Rauga maizīte	Standarta paplāte *	3	180	100	pēc priekšsildīšanas	25 … 35	1200
Biezpienmaizīte	Standarta paplāte *	3	120	150	pirms priekšsildīšanas	50 … 60	1450
Vistas kājiņas	Standarta paplāte *	3	200	150	pēc priekšsildīšanas	25 … 35	800
Cepts kartupelis	Standarta paplāte *	3	190	150	25	45 … 55	500
Hamburgera maize	Standarta paplāte *	3	180	150	pēc priekšsildīšanas	20 … 30	800
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	180	100	pēc priekšsildīšanas	25 … 35	500

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Norāda uz laiku, kas pagājis kopš priekšsildīšanas.

*** Gatavošanas vidusposmā pievienojiet vēl 250 ml ūdens.

6.1.5 Sekla vai bez eļļas cepšanas funkcija

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

Vispārīgi brīdinājumi

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

- Varat izmantot ""3D" funkcija" funkciju, lai paātrinātu priekšsildīšanas laiku. Kad priekšsildīšana ir pabeigta, pārslēdzieties uz "Airfry" funkciju.

Cepšanas galds - "Airfry"

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

* Turiet kartupeļus ūdenī 30 minūtes, nosusiniet un pievienojiet ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas.

** Uzkarsē.

6.1.5.1 Žāvēšanas funkcija

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

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

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

6.1.6 Pārtikas pārbaude

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

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

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

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	160	30 … 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 … 70
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	170	50 … 70

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu 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	Modeļos ar stiepļu plauktiem :150 Modeļos bez stiepļu plauktiem :140	Modeļos ar stiepļu plauktiem : 25 … 40 Modeļos bez stiepļu 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)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250	20 … 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250	1 … 4
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes. Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

7 Apkope un tīrīšana

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

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

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu produktam ir vienkārša tvaika tīrīšanas funkcija, varat veikt vienkāršu tvaika tīrīšanu viegliem, pagaidu netīrumiem. (Skatīt sadaļu "Vienkārša tvaika tīrīšana".)
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Katalītiskās virsmas

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

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.

- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stiepļu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

7.2 Tīrīšanas piederumi

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

Cepšanas grila (Airfry) tīrīšana

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

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

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

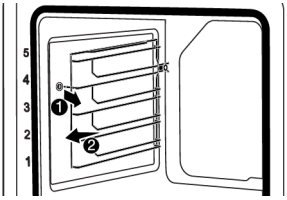
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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

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

Lai noņemtu sānu stiepļu plauktus:

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



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

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.

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

Lai palielinātu atkaļķošanas efektivitāti ūdens baseinā, papildus iepriekšminētajām atkaļķošanas darbībām pēc katrām 10 lietošanas reizēm:

Izvēlieties darbības funkciju, kurā ir aktīvs apakšējais sildītājs, un darbiniet cepeškrāsni 2-3 minūtes 100 °C temperatūrā. Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un izsmidziniet cepeškrāsns iekšpusi un grila tīrīšanas līdzekli, kas ieteikts jūsu produkta zīmolam, ūdens baseinā uz krāsns grīdas un atstājiet uz 5 minūtēm. Kad 5 minūtes ir pagājušas, notīriet ūdens baseinu uz krāsns grīdas ar mitru mikrošķiedru drānu un nosusiniet.

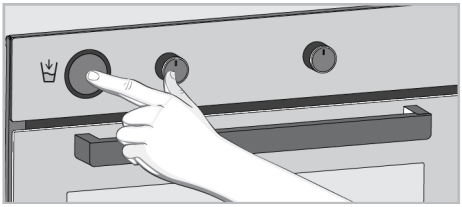
7.5 Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

1.

2. Nospiediet ūdens tvertni uz cepeškrāsns vadības paneļa un izņemiet tvertni no slota. Piepildiet rezervuāru ar 200 ml ūdens.

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



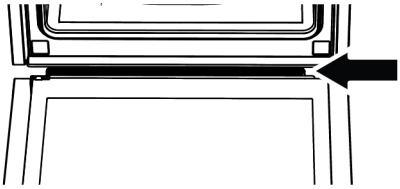
3. Ievietojiet ūdens tvertni tās spraugā un piespiediet to. Ūdens sāk piepildīt baseinu, kas atrodas pie krāsns grīdas.
4. Iestatiet cepeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.

Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

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

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



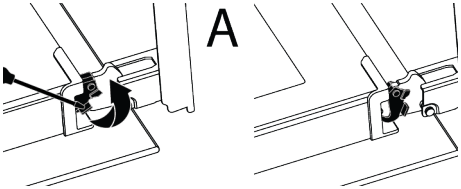
7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

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

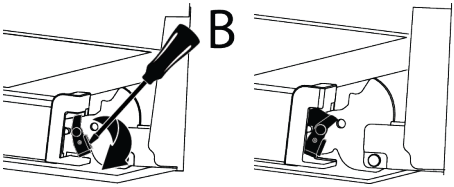
Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vilnu vai balinātājus.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

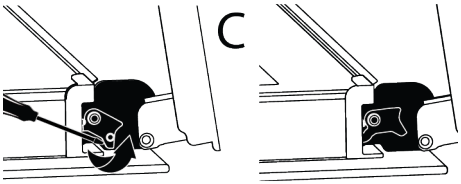
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas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



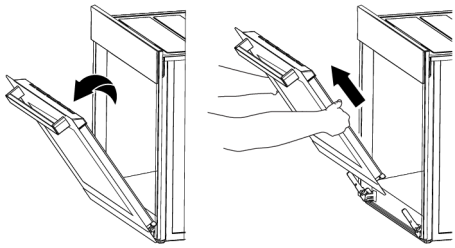
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



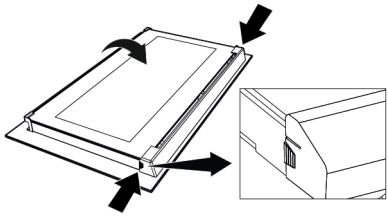
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

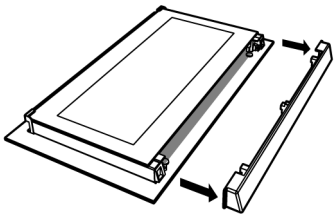
Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

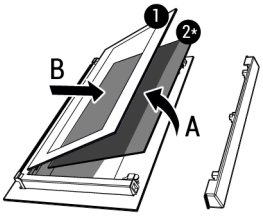
Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

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





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



1 Iekšējais stikls

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

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

7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

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

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīgi brīdinājumi

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

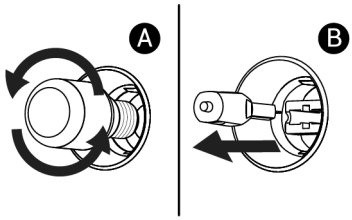
- Šo cepeškrāsni darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

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



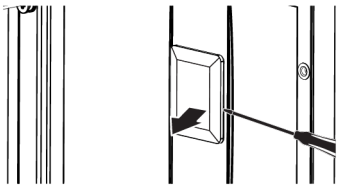
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



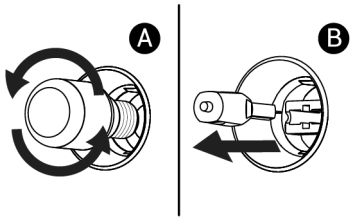
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

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



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



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stiepļu plauktus.

8 Problēmu novēršana

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

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

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

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

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

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

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

Produkts nedarbojas.

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

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

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

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Modeļiem ar taimeri laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

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

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

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

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

Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

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

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

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos..... 46

1.1 Paskirtis 46
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga 46
1.3 Elektros sauga 47
1.4 Transportavimo sauga 49
1.5 Montavimo Sauga 49
1.6 Naudojimo Sauga 50
1.7 Temperatūros įspėjimai 50
1.8 Priedų Naudojimas 51
1.9 Gaminimo Sauga 51
1.10 Garų Sistema 52
1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga 53

2 Aplinkosaugos instrukcijos 53

2.1 Atliekų direktyva 53
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui. 53
2.2 Informacija apie pakuotę 54
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos 54

3 Jūsų gaminys..... 55

3.1 Įvadas į prietaisą 55
3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas 55
3.2.1 Valdymo skydelis 56
3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas 56
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos 56
3.4 Produkto priedai 57
3.5 Produkto priedų naudojimas 58
3.6 Techniniai duomenys 61

4 Pirmasis naudojimas..... 62

4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ... 62
4.2 Pradinis Valymas 62

5 Orkaitės naudojimas 63

5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija 63
5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas. 63
5.3 Kepimas garais 65
5.4 Nuostatos 66

6 Vispārīga informācija par gatavošanu 68

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje 68
6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas 68
6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena 71
6.1.3 Grilis 72
6.1.4 Kepimas garuose 73
6.1.5 Sekli arba Be Aliejaus Kepimo Funkcija 74
6.1.6 Bandomieji maisto produktai 75

7 Priežiūra ir valymas 77

7.1 Bendroji valymo informacija 77
7.2 Valymo Priedai 78
7.3 Valdymo Skydo Valymas 78
7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas 79
7.5 Paprastas valymas garais 80
7.6 Orkaitės Durelių Valymas 80
7.7 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas 81
7.8 Orkaitės Lempos Valymas 82

8 Problemų sprendimas 83

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.

1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- Šis prietaisas skirtas naudoti ne didesniame kaip 2500 metrų aukštyje virš jūros lygio.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinus rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.

1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.

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

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

⚠ 1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.

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

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš

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

⚠ 1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Gaminio negalima transportuoti, jei jame yra vandens. Prieš transportuodami įsitikinkite, kad gaminyje nėra vandens.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.
- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

⚠ 1.5 Montavimo Sauga

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

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

1.6 Naudojimo Sauga

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

1.7 Temperatūros įspėjimai

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

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

⚠ 1.8 Priedų Naudojimas

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

⚠ 1.9 Gaminimo Sauga

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

Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.

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

⚠ 1.10 Garų Sistema

- Gaminant garu, atidarius dureles garai gali ištekėti ir sukelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.
- Jei po virimo garu orkaitėje lieka drėgmės, ji gali sukelti koroziją. Pagamintą orkaitę leiskite išdžiūti. Nelaikykite drėgnų maisto produktų orkaitėje ilgą laiką.
- išimdami maistą po virimo garais, iš priedų gali tekėti karštas skystis, būkite atsargūs.

- Gaminant garuose, rekomenduojama įpilti tiek vandens, kiek nurodyta gaminimo lentelėje.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.
- Nenaudokite priedų, kurie gamindami gali sukelti garų koroziją.
- Būkite atsargūs, kad išimdami arba dėdami vandens talpyklą neišlietumėte vandens ant orkaitės paviršiaus arba nepageidaujamų paviršių.

⚠ 1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga

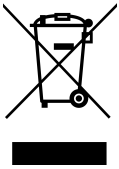
- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklui valyti nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, vielos vatos ar baliklių. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.
- 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.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

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



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

Atitiktis RoHS direktyvai:

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

2.2 Informacija apie pakuotę

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

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

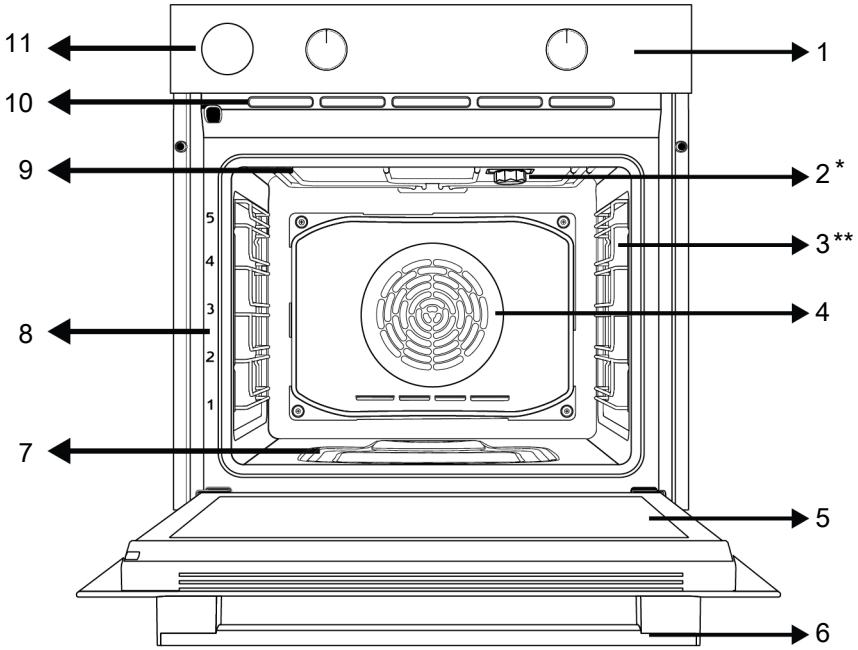
Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite.

Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

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

3 Jūsų gaminys

3.1 Įvadas į prietaisą



1 Valdymo skydelis
2 Lemputė
3 Vielos lentynos
4 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
5 Durelės
6 Rankenėlė
7 Vandens baseinas maisto ruošimui garais
8 Lentynos padėtis
9 Viršutinis šildytuvas
10 Ventiliacijos anga
11 Vandens talpa

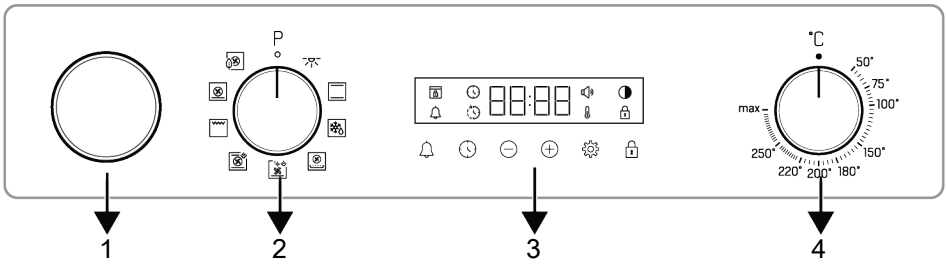
* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

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

3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas

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

3.2.1 Valdymo skydelis



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

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

3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas

Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

Orkaitės veikimo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite į kairę / į dešinę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

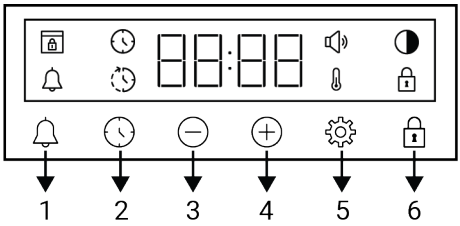
Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros simbolio laikmačio ekrane. Temperatūros simbolis pasirodo ekrane, kai pradedamas gaminti, o temperatūros simbolis išnyksta, kai prietaisas pasiekia 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
: Kepimo pabaigos laiko indikatorius *
: Įspėjimo signalo simbolis
: Ryškumo simbolis
: Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
: Temperatūros simbolis
: Tūrio lygio simbolis
: Durelių užrakto simbolis (*) *

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

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms

funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Orkaitės lemputė	-	Orkaitėje neveikia joks šildytuvas. Užsidega tik orkaitės lemputė.
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apatinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Apatinio šildytuvo šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Vent. šildymas / Airfry	*	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose. Dėl šios funkcijos greitai paskirstyto oro galite kepti negiliai arba be aliejaus. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje “Airfry”.
	ECO gaminimas su ventiliatoriumi	*	Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, o ne naudoti „Vent. šildymas“. Bet; kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.
	Picos kepimo funkcija	*	Veikia apatinis šildytuvas ir ventiliatoriaus šildymas. Tinka picai virti.
	“3D” funkcija	*	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama gaminant maistą garais.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.

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

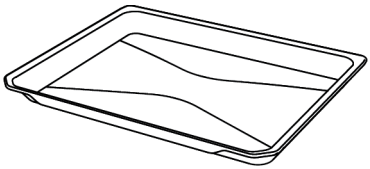
3.4 Produkto priedai

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

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

Standartinė skarda

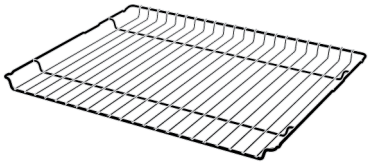
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



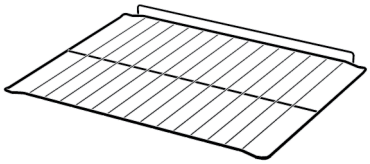
Grilio grotelės

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

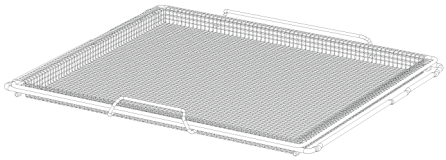


Modeliuose be vielinių lentynų :



Kepimo grotelių (Airfry)

Naudojamas negiliai arba be aliejaus kepti maisto produktus.

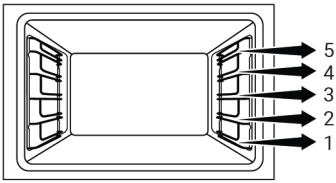


3.5 Produkto priedų naudojimas

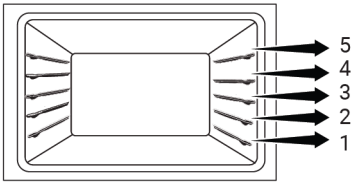
Maisto gaminimo lentynos

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



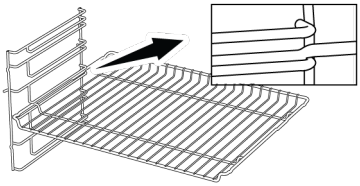
Modeliuose be vielinių lentynų :



Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

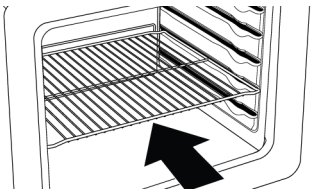
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

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



Modeliuose be vielinių lentynų :

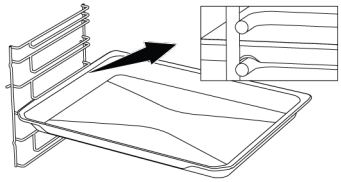
Labai svarbu tinkamai pastatyti groteles ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

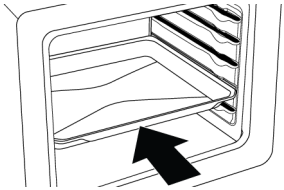
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

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



Modeliuose be vielinių lentynų :

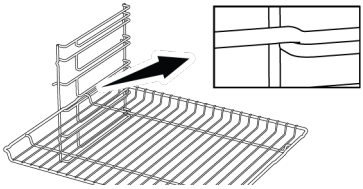
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



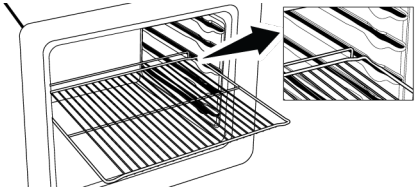
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

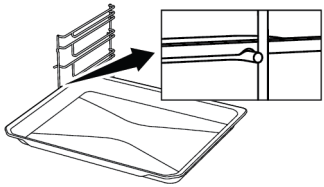


Modeliuose be vielinių lentynų :



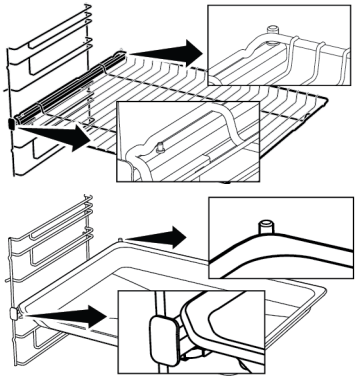
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

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



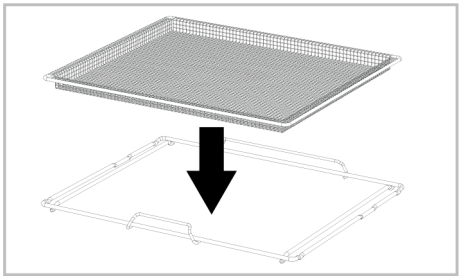
Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių- Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

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

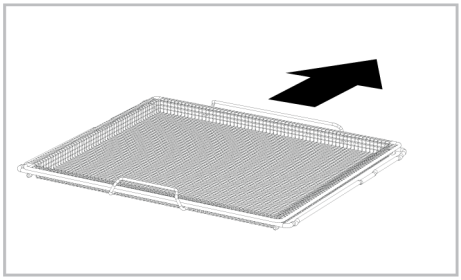


Kepimo grotelių (Airfry) naudojimas

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



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



3.6 Techniniai duomenys

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

Bendroji informacija: Informacija apie namų tipo elektrinių orkaičių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350- 1 / iEC 60350- 1 standartą. Reikšmės nustatomos Tradicinis kepimas arba (jei yra) Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi funkcijose su standartine apkrova.

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

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

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

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

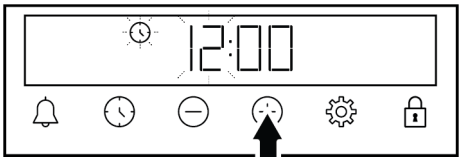
4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradedant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

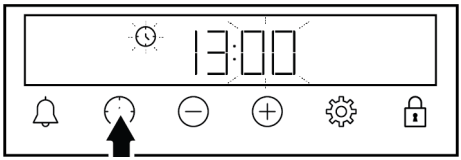
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

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

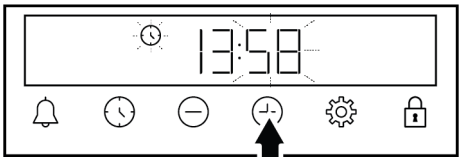
1. Kai orkaitė įjungiama pirmą kartą, ekrane mirksės **„12:00“** ir ⏲ simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami ⊕/⊖ klavišus.



3. Palieskite ⏲ arba ⚙ mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite ⊕/⊖ mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite paliesdami ⏲ or ⚙ mygtuką

⇨ Nustatomas dienos laikas ir ⏲ simbolis dingsta ekrane.

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 kaip aprašyta skyriuje **„Nustatymai“.**

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

4.2 Pradinis Valymas

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

Prieš naudodami priedus:

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

PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

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

5 Orkaitės naudojimas

5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

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

Orkaitės lemputė

Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

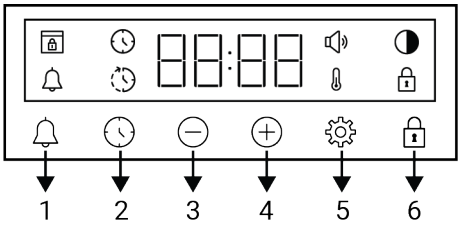
Jei norite, kad orkaitės lemputė nuolat degtų, funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite veikimo būseną „Orkaitės lemputė“.

5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

Bendra informacija apie orkaitės valdymo bloką

- Didžiausia nustatytina gaminimo trukmė yra 5 valandos ir 59 minutės. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, programa atšaukiama. Reikės perprogramuoti.
- Reguliuojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Trumpam palaukite, kol nuostatos bus išsaugotos.
- Jei buvo atliktos kokios nors maisto gaminimo nuostatos, 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.

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

⏲ : Kepimo pabaigos laiko indikatorius *

🔔 : Įspėjimo signalo simbolis

◑ : Ryškumo simbolis

🔒 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

🌡 : Temperatūros simbolis

🔊 : Tūrio lygio simbolis

🔒 : Durelių užrakto simbolis (*) *

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

Orkaitės įjungimas

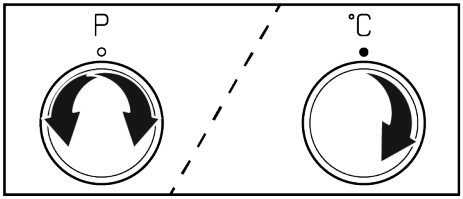
Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėle nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

Orkaitės išjungimas

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

Gaminimas neautomatiniu būdu nustatant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją

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

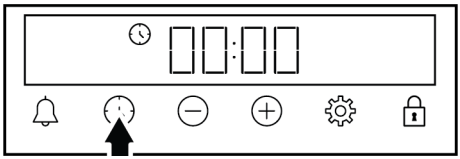


1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą gaminti funkciją.
2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.
   ⇨ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir ekrane pasirodys 🌡 simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, 🌡 simbolis dingsta. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

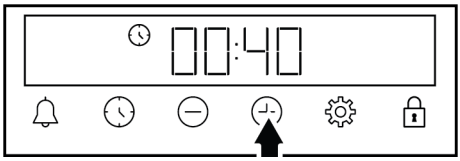
Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje.

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



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.



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

4. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėle nustatykite temperatūrą.
   ⇨ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgal ir ekrane rodomas 🌡 simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, 🌡 simbolis dingsta.
5. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui ekrane rodomas užrašas **„End“** (pabaiga), mirksi ⏲ simbolis ir pypsi laikmatis.
6. Įspėjamasis garso signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite signalą. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

Jei nustojus skambėti įspėjamajam garso signalui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, orkaitė vėl pradeda veikti. Kad orkaitė nepradėtų veikti nustojus skambėti įspėjamajam signalui, temperatūros rankenėlę ir funkcinę rankenėlę nustatykite į **„0“** (išjungimo) padėtį.

5.3 Kepimas garais

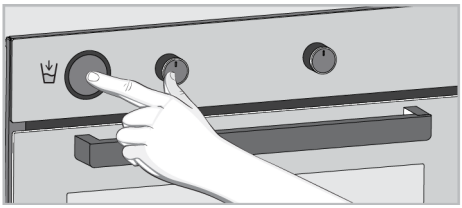
Jūsų orkaitėje yra kepimo garais funkcija. Naudojant garus pasiekiami geresni kepimo rezultatai. Kepimo garais funkcija užtikrina, kad konditerijos gaminių paviršius būtų ryškesnis, jų plutelė traškesnė, kad jie būtų labiau iškilę. Be to, kepimo garais funkcija neleidžia tokiems maisto produktams kaip mėsa netekti drėgmės, todėl iškepus mėsa būn sultingesnė ir skanesnė.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

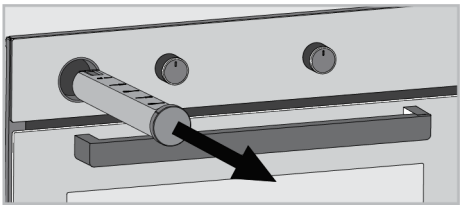
- Kepti su garais galima tik naudojant naudotojo vadove nurodytas kepimo su garais funkcijas.
- Vandens talpos tūris yra 250 ml. Kepdami į vandens indą nepilkite daugiau nei 250 ml vandens.
- Kondensatas susidaręs ant orkaitės durelių po kepimo garais gali nulašėti, kai orkaitės durelės yra atidarytos. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.
- Laikykitės atokiau, kai atidarinėsite orkaitės dureles, nes garai ir karštis gali sklisti per ir po kepimo garais. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Jei vandens lieka viduje po kiekvieno kepimo garais, nusausinkite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitu atveju likęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.
- Ja jūsu produktam ir gaļas zonde, pārliecinieties, vai gaļas zondes vāks ir aizvērts pirms gatavošanas ar tvaiku. Pretējā gadījumā no gaļas zondes ligzdas var izplūst tvaiks.

Kepimas garais

1. Pradėkite kepti patikrinę kepimo garais lentelę ir nustatę funkciją, temperatūrą ir laiką pagal norimą gaminti maistą. Galite nustatyti naudotino vandens kiekį, temperatūrą, kepimo funkciją ir laiką maistui, kurio nėra lentelėje.
2. Įdėkite maistą į orkaitę ant rekomenduojamos lentynos.
3. Atėjus laikui įpilti vandens pagal kepimo lentelę, pastumkite vandens talpą ant orkaitės valdymo skydelio.

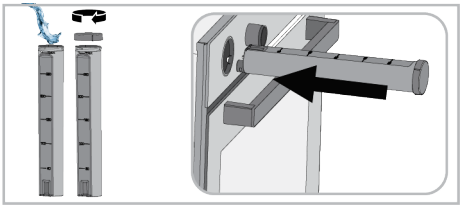


4. Vandens talpą išimkite iš jos vietos.



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

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



6. Uždarykite dangtį ir įstatykite vandens talpą į vietą. Įstatykite vandens talpą iki galo.

⇨ Vanduo iš vandens talpos pradeda lėtai tekėti į orkaitės dugną, jūsų maistas kepamas naudojant garus.

7. Baigę kepti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

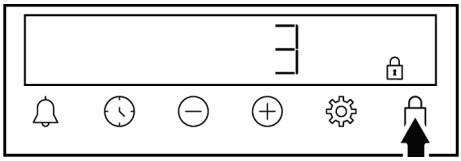
Jei vandens orkaitės apačioje lieka po kiekvieno kepimo garais, nusausinkite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitaip orkaitės apačioje užsilikęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.

5.4 Nuostatos

Mygtukų užrakto įjungimas

Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti laikmatį nuo trikčių.

1. Palieskite mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔒 simbolis.



⇨ Ekrane rodomas 🔒 simbolis ir pradedamas atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Mygtukų užraktas įjungiamas pasibaigus skaičiavimui atgaline tvarka Palietus bet kurį mygtuką, kai mygtukų užraktas nustatytas, pasigirsta laikmačio įspėjamasis garso signalas ir mirksi 🔒 simbolis.

Jei atleisite mygtuką nebaigus atgalinio skaičiavimo, mygtukų užraktas nebus įjungtas.

Laikmačio mygtukų negalima naudoti, kai įjungtas mygtukų užraktas. Mygtukų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Palieskite mygtuką, kol 🔒 simbolis pradings iš ekrano.

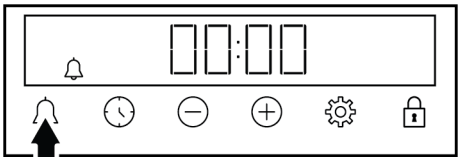
⇨ 🔒 Simbolis pranyksta ir įjungiamas mygtukų užraktas.

Kaip nustatyti signalą

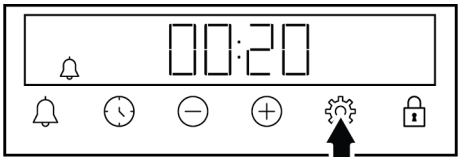
Taip pat galite naudoti gaminio laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nesusijusiam su gaminimu. Signalas neturi įtakos orkaitės veikimo funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas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

Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.

1. Palieskite 🔔, kol ekrane pasirodys 🔔 simbolis.



2. Mygtukais ⊕/⊖ nustatykite signalo laiką.



⇨ Nustačius signalo laiką, 🔔 simbolis lieka šviesti, o signalo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka ekrane. Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, ekrane rodomas trumpesnis laikas.

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

Signalo išjungimas

1. Pasibaigus nustatymai laikui, garso signalas skamba dvi minutes. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garso signalą.

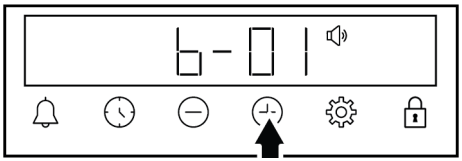
   ⇨ Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

Jei norite išjungti signalą

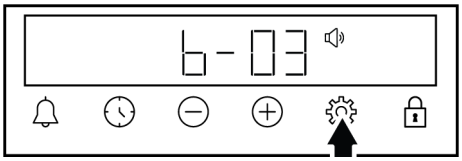
1. Palieskite 🔔 mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔔 simbolis, kad iš naujo nustatytumėte signalo laiką. Palieskite ⊖ mygtuką, kol ekrane pasirodys **„00:00“** simbolis.
2. Taip pat galite atšaukti signalą ilgai palaikydami nuspaudę 🔔 mygtuką.

Garsumo nustatymas

1. Palieskite ⚙ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔊 simbolis.



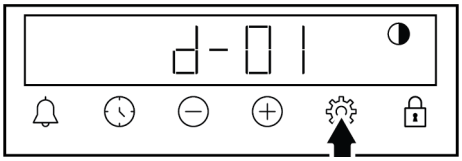
2. Mygtukais ⊖/⊕ nustatykite norimą lygį. **(b-01-b-02-b-03)**



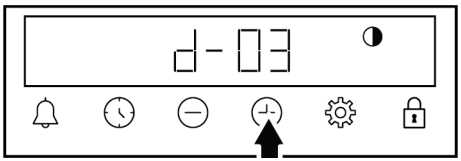
3. Palieskite ⚙ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokio mygtuko. Po kurio laiko įsijungs garsumo nustatymo funkcija.

Ekrano ryškumo nustatymas

1. Palieskite ⚙ mygtuką, kol ekrane pasirodys ◑ simbolis.



2. Mygtukais ⊕/⊖ nustatykite norimą ryškumą. **(d-01-d-02-d-03)**

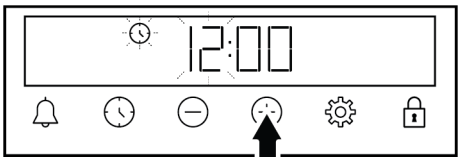


3. Palieskite ⚙ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokio mygtuko. Po kurio laiko įsijungs ryškumo nustatymo funkcija.

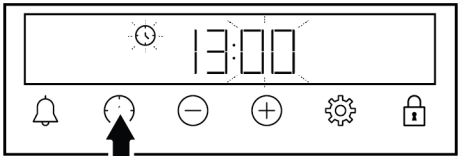
Dienos laiko keitimas

Orkaitėje norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką

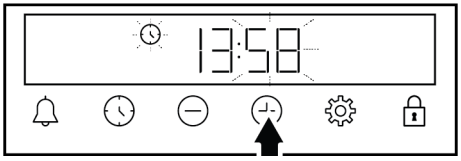
1. Palieskite ⚙ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🕓 simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami ⊕/⊖ klavišus.



3. Palieskite 🕓 arba ⚙ mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite ⊕/⊖ mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite paliesdami 🕓 or ⚙ mygtuką

   ⇨ Nustatomas dienos laikas ir 🕓 simbolis dingsta ekrane.

6 Vispārīga informācija par gatavošanu

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

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

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

6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminių kepimo būsena gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramikinės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai konditerijos gaminiams

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

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30 … 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	180	30–40
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis : 3 Modeliuose be vielinių lentynų : 2	150	25–35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 … 40
Biskvitas	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 … 40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	3	170	20–30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	30 … 45

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Kepiniai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	180	35–45
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20 … 35
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30 … 45
Visa duona	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	200	30–40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 … 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50–70
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	2	170	50–70
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	250	5 … 15
Pica	Standartinė skarda *	Picos kepimo funkcija	2	280	5 … 10

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :150 Modeliuose be vielinių lentynų :140	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis : 25–40 Modeliuose be vielinių lentynų : 30–45
Sausainiai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	170	25–35
Kepiniai	1-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	1–4	180	35–45
Bandelė	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	180	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Kepimo stalas su darbine funkcija "ECO gaminimas su ventiliatoriumi"

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

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda *	3	180	30 … 40
Sausainiai	Standartinė skarda *	3	200	30 … 40
Kepiniai	Standartinė skarda *	3	220	40 … 50
Bandelė	Standartinė skarda *	3	200	30 … 40

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palaikykite orkaitėje maždaug 10minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvys turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, po 180 … 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, po 170	110 … 120
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Tradicinis kepimas	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Vent. šildymas	2	200–220	60–80

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" funkcija	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Tradicinis kepimas	3	200	20–30
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" funkcija	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

6.1.3 Grilis

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

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

Pagrindiniai kepsninės taškai

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

Kepsninės stalas

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

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4–5	250	20 … 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4–5	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 … 4
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.				
Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

6.1.4 Kepimas garuose

Bendra informacija

- Gaminimą su garais galima atlikti tik naudojant instrukcijoje nurodytas gaminimo garais funkcijas. Žr. skyrių „Orkaitės veikimo funkcijos“ apie gaminimo garais funkcijas.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę. Vandens tiekimo metu nurodytos trukmės rodo laiką, praėjusį po pašildymo.
- Kepimo lentelėje pateikiamos gamintojo patikrintos gaminimo rekomendacijos. Galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą, gaminimo su garais funkciją ir laiką maistui, kurio nėra lentelėje.
- Gaminimą su garais darykite su vienu padėklu.

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu - “3D” funkcija

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Vandens suvartojimo laikas (min.)**	Kepimo laikas (min.) (maždaug)	Apytiksliai maisto svoris (g)
Visa duona	Standartinė skarda *	2	200	200	po pašildymo	30–40	820
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	2	25 min. 250/ max, po 190	250	25	60–70	2000
Šonkaulių kepsnys (vienas gabalas)	Standartinė skarda *	3	180	250	15	40 … 55	1000
Avienos blauzdelės su daržovėmis	Standartinė skarda *	3	170	250+250***	po pašildymo	90 … 110	2000
Mielinė bandelė	Standartinė skarda *	3	180	100	po pašildymo	25–35	1200
Sūrio pyragas	Standartinė skarda *	3	120	150	prieš pašildymą	50 … 60	1450
Vištienos kulšelės	Standartinė skarda *	3	200	150	po pašildymo	25–35	800

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Vandens suvartojimo laikas (min.)**	Kepimo laikas (min.) (maždaug)	Apytiksliai maisto svoris (g)
Keptos bulvės	Standartinė skarda *	3	190	150	25	45 … 55	500
Hamburgerio duona	Standartinė skarda *	3	180	150	po pašildymo	20–30	800
Lašiša su daržovėmis	Standartinė skarda *	3	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 kepimo laiko.

6.1.5 Sekli arba Be Aliejaus Kepimo Funkcija

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

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

Kepimo stalas - “Airfry”

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

Maistas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)	Rekomenduojama suma
Blynai	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 kiekis
Įdaryti pipirai	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 kiekis
* Bulves 30 minučių palaikykite vandenyje, nusausinkite ir įpilkite ¼–1 šaukšto aliejaus.					
** Įkaitinkite.					

6.1.5.1 Džiovinimo funkcija

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

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

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

6.1.6 Bandomieji maisto produktai

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

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

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

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo 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 Modeliuose be vielinių lentynų :140	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis : 25–40 Modeliuose 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)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 … 4
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai iškylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgšties ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtų inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmes nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.

- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminys turi lengvo valymo garais funkciją, galite lengvai valyti nedidelius, neįveikiamus nešvarumus. (Žr. „Lengvas valymas garais“.)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

Kataliziniai paviršiai

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

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokiu būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmes (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

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

7.2 Valymo Priedai

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

Kepimo grotelių (Airfry) valymas

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

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

7.3 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.

- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

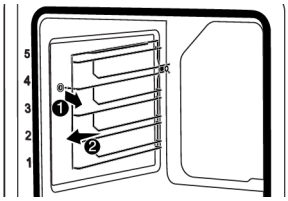
Orkaitės šoninių sienelių valymas

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

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

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

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



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

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.

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.

Siekiant padidinti kalkių šalinimo vandens baseine efektyvumą, be aukščiau nurodytų kalkių šalinimo veiksmų, kas 10 naudojimo būdų:

Pasirinkite veikimo funkciją, kurioje įjungtas apatinis šildytuvas, ir įjunkite orkaitę 100 °C temperatūroje 2–3 minutes. Tada išjunkite orkaitę ir įpurškite orkaitės bei grilio valiklio, rekomenduojamo jūsų gaminio prekės ženklo svetainėje, į vandens telkinį ant orkaitės grindų ir palikite 5 minutėms. Po 5

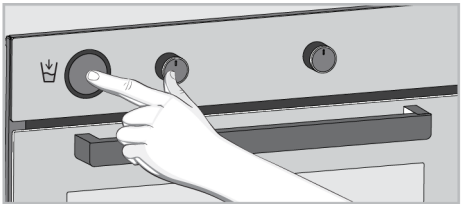
minučių drėgna mikropluošto šluoste nuvalykite vandens telkinį ant orkaitės grindų ir nusausinkite.

7.5 Paprastas valymas garais

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

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Paspauskite vandens rezervuarą ant orkaitės valdymo skydelio ir išimkite rezervuarą iš angos. Užpildykite rezervuarą 200 ml vandens.

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



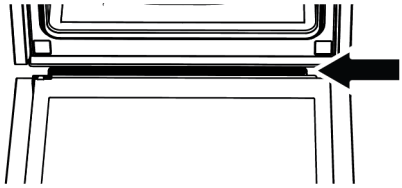
3. Įdėkite vandens rezervuarą į jo angą ir stumkite. Vanduo pradeda užpildyti baseiną, esantį prie krosnies grindų.
4. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 20 minutes.

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

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

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

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



7.6 Orkaitės Durelių Valymas

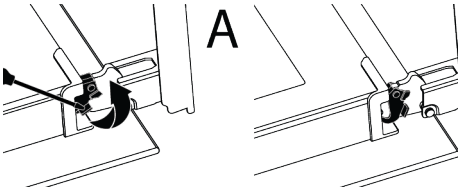
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose **"Orkaitės durelių nuėmimas"** and **"Vidinių durų stiklų nuėmimas"**. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine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

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

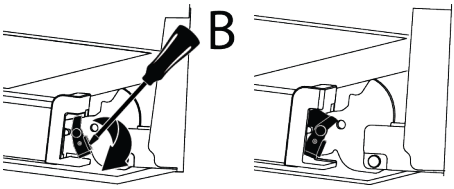
Orkaitės durelių išėmimas

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

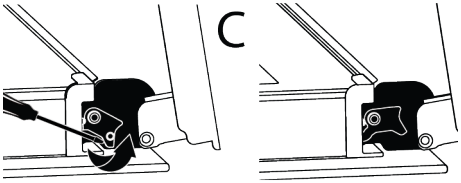
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo vyrius.
4. (A) tipo vyriai yra įprastų durų tipų.



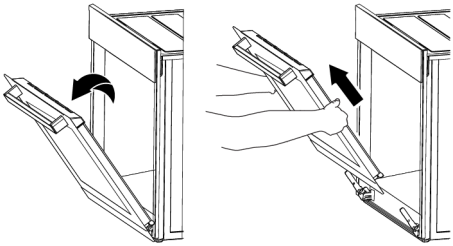
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



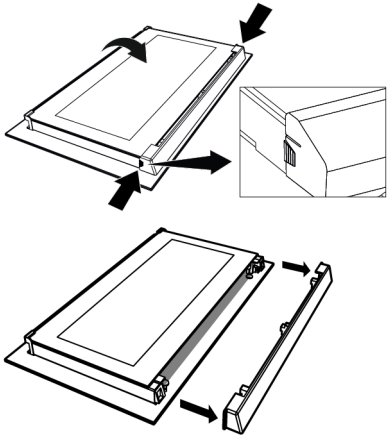
8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

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

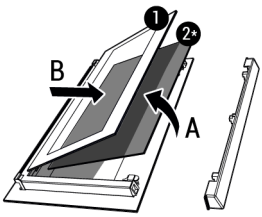
7.7 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

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



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



1 Vidinis stiklas

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

4. Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).
6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite "spragtelėjimą".

7.8 Orkaitės Lempos Valymas

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

Orkaitės lemputės keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

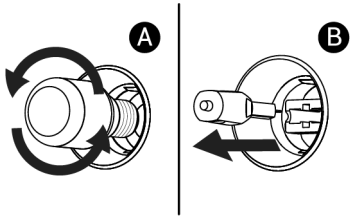
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 ° C temperatūrą.

Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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



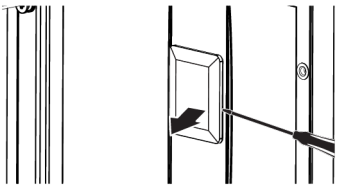
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



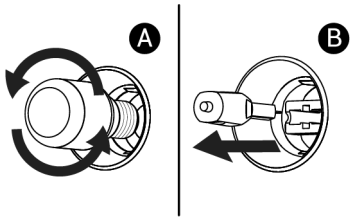
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

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



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



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Problemų sprendimas

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

Orkaitei veikiant sklinda garai.

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

Gaminant atsiranda vandens lašelių

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

Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

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

Produktas neveikia.

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

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Modeliuose su laikmačiu laikas nenustatytas. >>> Nustatykite laiką.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

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

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

Papildomo naudotojo vadovo informacija.	Techninė informacija apie mažos galios veiksenos veikimą pagal ES reglamentą 2023/826	
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Išjungties veiksena	-	-

Budėjimo veiksena	-	-
Budėjimo veiksena rodant informaciją arba būseną	0,8	20
Tinklinė budėjimo veiksena	-	-

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