

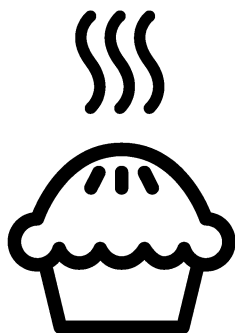


## **Sisseehitatav ahi**

Kasutusjuhend

## **Iebūvēta krāsns**

Lietotāja rokasgrāmata



BIS14300BPS

**ET / LV**

285.4484.57/R.AG/23.10.2020/8-3

7724086707

# Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend.

Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

## Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4**

Üldine ohutus.....	4
Elektriohutus.....	4
Toote ohutu kasutamine .....	5
Ettenähtud otstarve .....	9
Laste ohutuse tagamine.....	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	10
Pakkematerjali kõrvaldamine .....	10

**2 Üldine teave 11**

Ülevaade .....	11
Pakendi sisu .....	12
Tehnilised andmed .....	13

**3 Paigaldamine 14**

Enne paigaldamist.....	14
Paigaldamine ja ühendamine.....	16
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	18

**4 Ettevalmistused 19**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	19
Esimene kasutuskord .....	19

Kellaaja sisestamine .....	19
Seadme esmane puhastamine .....	19
Esmane kuumutamine.....	19

**5 Kuidas ahju kasutada 21**

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta .....	21
Elektriahju kasutamine .....	21
Aurufunktsiooni kasutamine.....	22
Töörežiimid.....	23
Ahju kella kasutamine.....	24
Küpsetusaegade tabel .....	28
Kuidas grilli kasutada .....	32
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks .....	32

**6 Hoidmine ja hooldus 33**

Üldine teave .....	33
Juhtpaneeli puhastamine.....	33
Ahju puhastamine.....	33
Ahjuukse eemaldamine .....	36
Ukse siseklaasi eemaldamine .....	37
Ahjuvalgusti piri vahetamine.....	38

**7 Probleemide lahendamine 40**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

### **Üldine ohutus**

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

### **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!

- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile “Tehnilised andmed”. Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus

tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.

- Kasutamisel ahju tagakülge kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

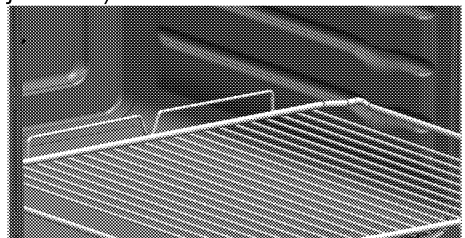
### **Toote ohutu kasutamine**

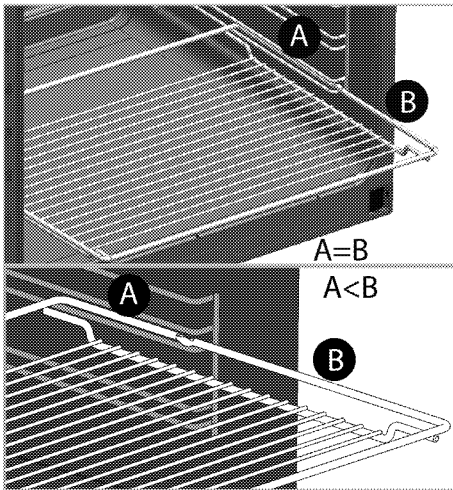
- **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest

kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkoholiseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.

- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)  
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele  
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).





- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- **HOIATUS:** Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Enne puhastustsükli algust pühkige ahju välis- ja sisepindadelt mustust niiske lapiga. Võtke ahjust välja kõik lisad. Kui teie toote juurde kuulub tulekindel tarvik (vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril), ei pea te neid tarvikuid ahjust eemaldama. vt *Pakendi sisu, lk 12.*
- Kuumad pinnad tekitavad põletusi! Ärge puudutage isepuhastumise ajal toodet käega ning hoidke lapsi sellest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.
- Pürolüütilise puhastuse käigus võivad pinnad muutuda tulisemaks kui tavapärasel kasutamisel. Hoidke lapsed eemal.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

#### Aurusüsteem

- Auruga küpsetamisel võib ukse avamisel aur välja

- paiskuda. Tekib kõrvetada saamise oht. Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik.
- Pärast auruga küpsetamist ahju jäänud niiskus võib tekitada korrosiooni. Pärast küpsetamist laske ahjul seest kuivada. Ärge hoidke niisket toitu ahjus pikka aega.
  - Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veepaaki lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.
  - Auruga küpsetades ärge kasutage toidunõusid, mis võivad roostetada.
  - Ärge kunagi kuivatage veepaaki ahjus.
  - Pärast igat auruga küpsetamise tsüklit valage veepaaki jäänud vesi ära ja puhastage paak. Kui kasutate veepaaki jäänud vett järgmiseks küpsetamise tsükliks, tekitab see hügieeniprobleeme.
  - Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. Pühkige veepaaki puhta, niiske lapiga ja kuivatage seejärel kuiva lapiga.
  - Veepaak tuleb pärast kasutamist kuivatada ja hoiustada näidatud viisil.
  - Kui veepaagis on katlakivi, lisage paaki 200 ml vett ja 1 tl sidrunhapet ning oodake tund aega. Seejärel loputage ohtra veega ja kuivatage. Soovitatav on seda teha pärast iga 4 või 5 kasutuskorda.
  - Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekausi tekkivaid lubjaplekkke kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.
  - Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekausi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid.
  - Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas tekkida lubjaplekid.
  - Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi pärast iga 2-3 kasutamiskorda ja oodake siis 30 minutit. Kui 30



minutit on möödas, puhastage veekauss pehme märja lapiga ja siis kuivatage kuiva lapiga.

- Aururežiimiga küpsetamisel on soovitatav lisada küpsetustabelis näidatud kogus vett.
- Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel jälgige, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muudele soovimatutele pindadele.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

### **Ettenähtud otstarve**

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- **TÄHELEPANU:** Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.

- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, kääterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

### **Laste ohutuse tagamine**

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

## **Toote kõrvaldamine kasutuselt**

### **WEEE direktiivi täitmine ja romu-seadme kõrvaldamine:**



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet

tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

### **RoHS-direktiivi täitmine:**

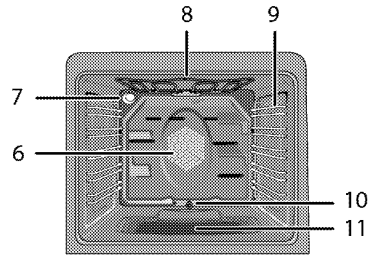
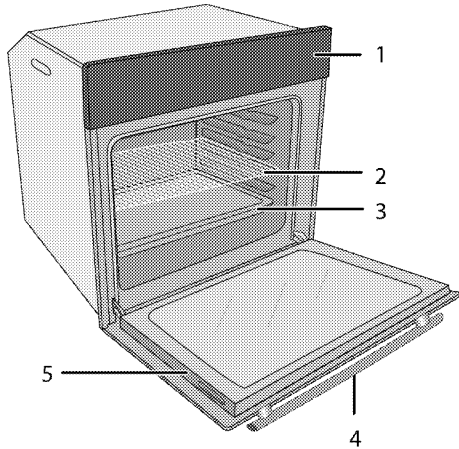
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

## **Pakkematerjali kõrvaldamine**

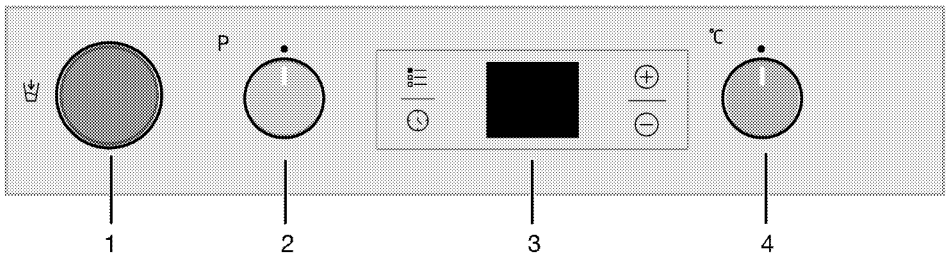
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Traatrest
- 3 Kandik
- 4 Käepide
- 5 Uks
- 6 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 7 Tuli
- 8 Ülemine kuumutuselement
- 9 Riiuli asendid
- 10 Vee äravoolutoru
- 11 Veeanum



- 1 Veemahuti
- 2 Funktsiooninupp
- 3 Digitaalne taimer
- 4 Termostaatnupp

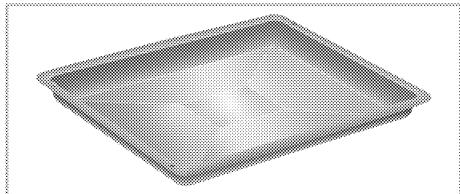
## Pakendi sisu

**i** Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

### 1. Kasutusjuhend

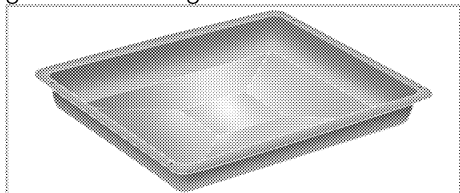
### 2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



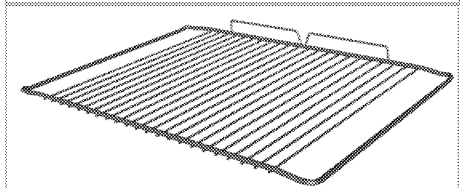
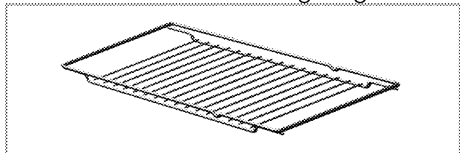
### 3. Sügav ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



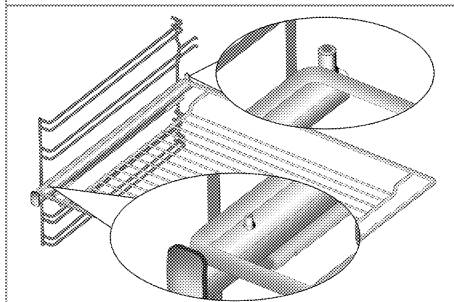
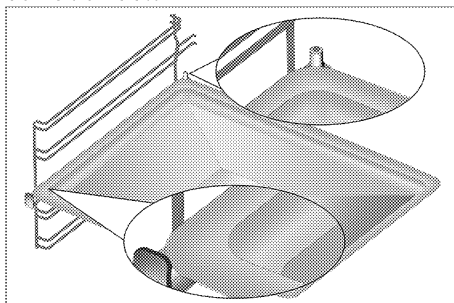
### 4. Traatrest

Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



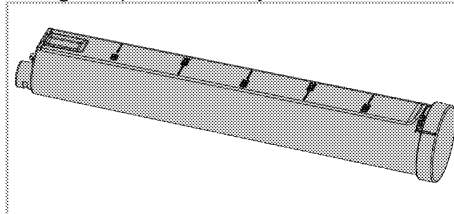
### 5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta. Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



### 6. Veemahuti

See on mahuti, milles hoitakse vett auruga küpsetamise ajal.



## Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V~; 50 Hz
Energiatarve kokku	3 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	<b>Multifunktsionaalne ahi</b>
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.0 kW

# Põhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

\*\* Vt *Paigaldamine, lk 14.*



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteaatamiseta muuta.




Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonningimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.





Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

### 3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



 Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

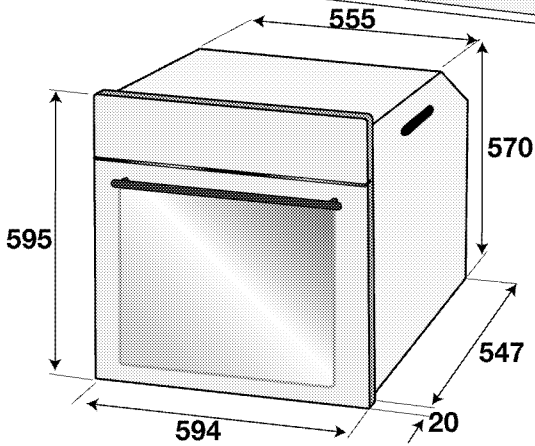
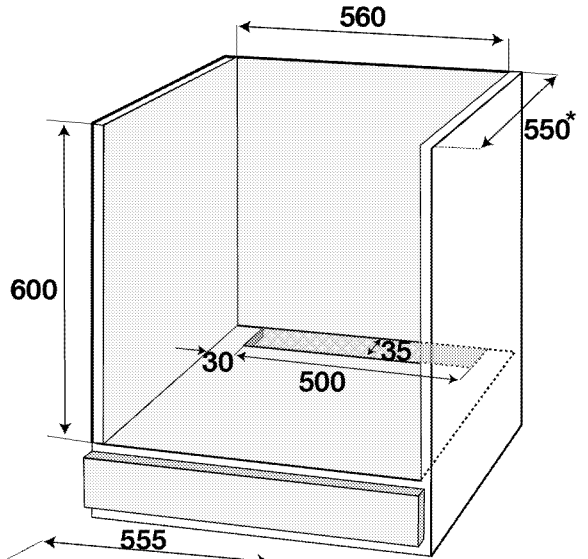
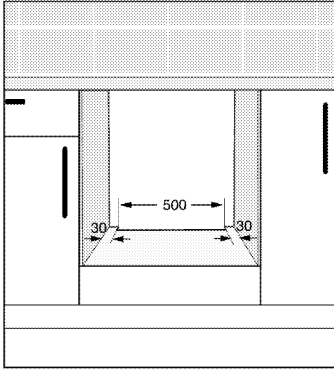
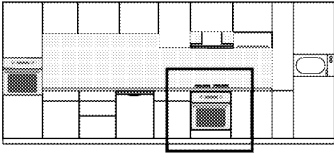
 Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

 Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

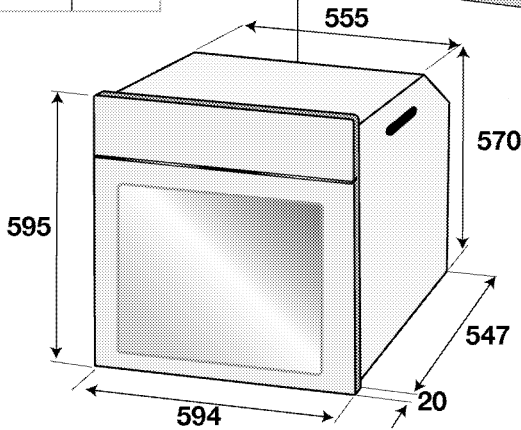
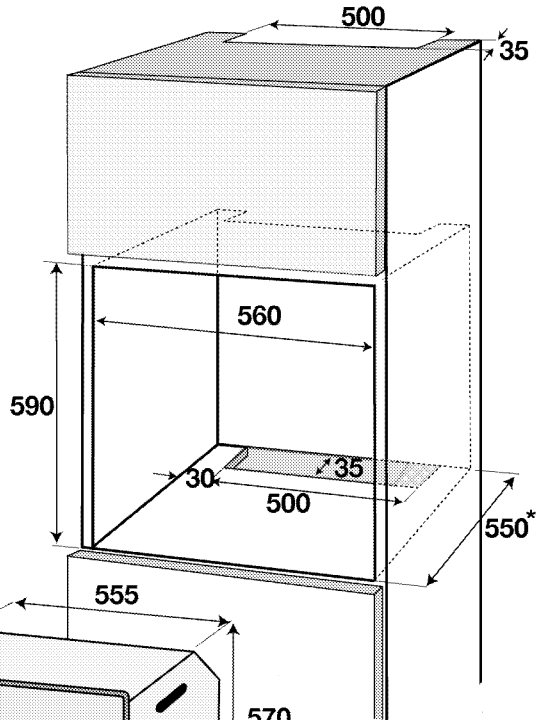
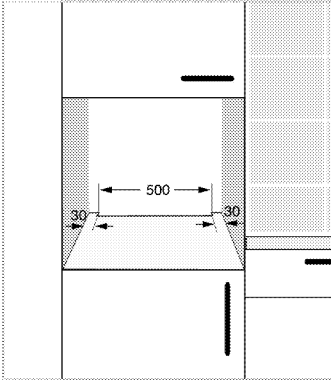
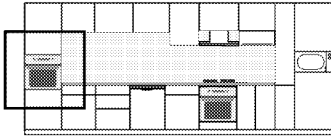
#### Enne paigaldamist

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teiseldamisel hoidke ahju selleks ette nähtud avadest.
- Enne toote paigaldamist eemaldage selle seest kõik esemed ja dokumendid.
- Köögimööbel peab vastama alloleval joonisel esitatud mõõtmetele. Köögimööbli tagaküljel peab piisava ventilatsiooni tagamiseks olema alloleval joonisel esitatud mõõtmetega ava.
-  Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.
-  Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



\* min



\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

## Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul

olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



**!** Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**!** Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisildi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

**!** Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.  
Elektrilöögi oht!

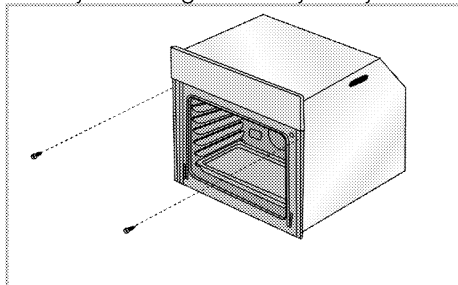
**i** Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

**i** Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

### Toote paigaldamine

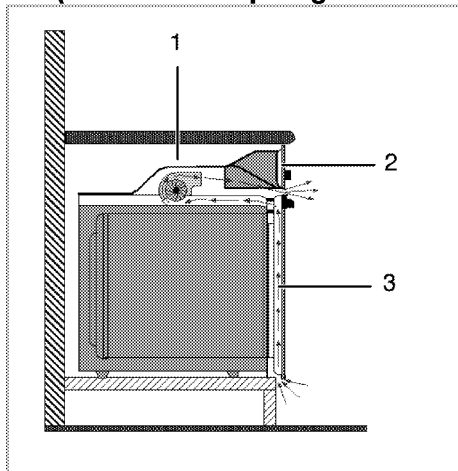
1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhiste järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

## Jahutusventilaatoriga toodete puhul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii toote esikülge kui ka kappi, kuhu toode on paigaldatud.

**i** Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.

Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

## Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

## Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seda toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgseinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.
- i** Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.
- i** Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

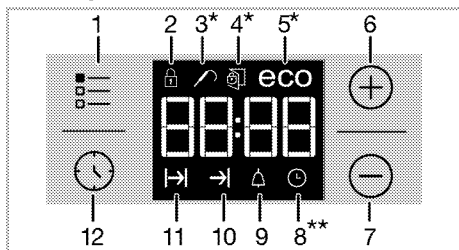
## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkatttega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

### Esimene kasutuskord Kellaaja sisestamine



- 1 Seadistusklahv
- 2 Lapseluku sümbol
- 3 Lihatermomeetri tähis
- 4 Ukseluku tähis
- 5 Säästva küpsetamise sümbol
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv

- 8 Kella tähis
- 9 Märkuande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv

\* (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

\*\* Olenevalt tootemudelist võib asukoht kuval erineda.

**i** Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja määramiseks klahvi ⊕ / ⊖ . Sätte kinnitamiseks puudutage sümbolit ⌚ .

**i** Kui algusaega pole määratud, hakkab kell tööle 12:00 ning kuvatakse tähis ⌚ . Kui kell on õigeks pandud, tähis kaob.

**i** Voolukatkestuse korral kellaaja sätteid kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

### Seadme esmane puhastamine

**i** Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

### Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle

käigus põlevad ära võimalikud tootmisjääd või määrdekihid.



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

## **Elektriahj**

- 1.Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
- 2.Sulgege ahjuuks.
- 3.Valige staatiline asend.
- 4.Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 21*.

5.Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.

6.Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 21*.

## **Grillahi**

- 1.Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
- 2.Sulgege ahjuuks.
- 3.Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 32*.
- 4.Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
- 5.Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 32*.



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

### Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

### Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõodus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.

- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

### Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavadard ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatriul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tootega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



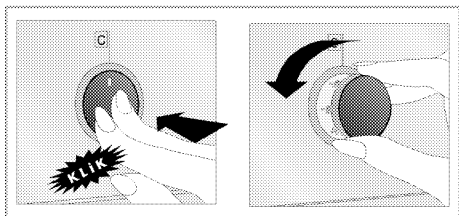
Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

### Elektriahju kasutamine

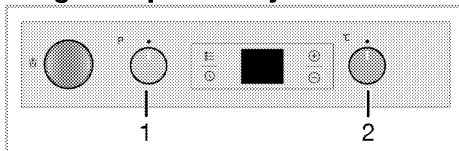
Ahjul on nupud, mis vajutamisel välja kerkivad.

1. Nupu väljasaamiseks vajutage see sisse. Pärast seda saate nuppu keerates valida soovitud seadeid.



2. Kui küpsetamine on lõpetatud, vajutage nupp sisse.

### Valige temperatuur ja töörežiim



1 Funktsiooninupp

2 Termostaatnupp

1. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.

2. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.

» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima ning kõige parempoolsem kolmerealine kuumutuse animatsioon hakkab vilkuma. Kui ahju sisetemperatuur jõuab sihtväärtuseni, siis animatsioon peatub ja määratud temperatuuriväärtuse kõrval kuvatakse tähis „C“.

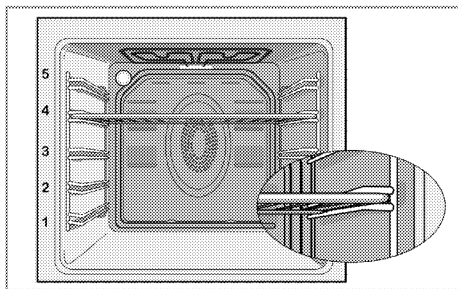
### Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatrest vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



### Aurufunktsiooni kasutamine

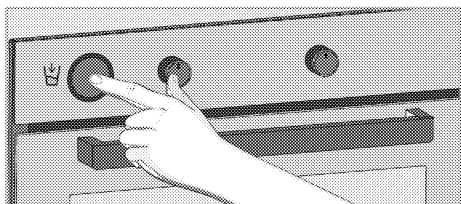
Teie ahjul on aurrežiimiga küpsetamise funktsioon. Küpsetamise ajal aurustub ahju põhja pandud vesi kuumuse mõjul ja see aur tagab paremad küpsetustulemused. Aur tagab, et küpsetiste pind on heledam, koor on krõbedam ja küpsetised on kohevamad. Lisaks vähendab aur niiskusekadu lihas, tagades selle mahlakuse ja suurepärase maitse.

**i** Aurrežiimiga saab küpsetada ainult kasutusjuhendis näidatud auruga küpsetamise funktsioonidega.

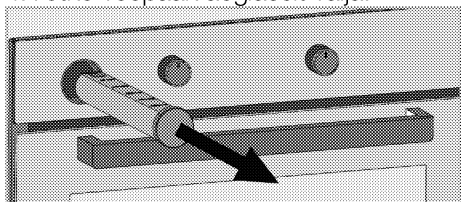
**i** Veepaagi maht on 300 ml. Küpsetamise ajal ärge lisage veepaaki rohkem kui 300 ml vett.

### Aurrežiimiga küpsetamine:

1. Vastava toidu jaoks sobiva funktsiooni, temperatuuri ja kellaaja seadistamiseks ning küpsetusprotsessi alustamiseks vaadake aurrežiimiga küpsetamise tabelit. Toitude korral, mida tabelis pole, saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, küpsetusfunktsiooni ja aja.
2. Asetage toit soovitud riulile.
3. Kui küpsetustabeli järgi on aeg vett lisada, vajutage ahju juhtpaneelil olevale veepaagi nupule.

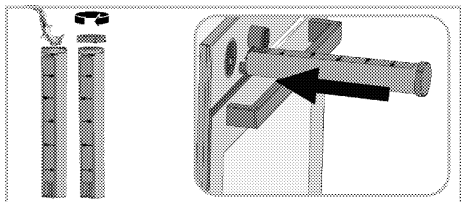


4. Võtke veepaak aeglaselt välja.



5. Avage veepaagi kaas ja lisage küpsetustabelis näidatud kogus vett.

**i** Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veepaaki lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.



6. Sulgege veepaagi kaas ja pange paak oma kohale tagasi. Veepaagi paigutamisel peatuge 1. tasemeni jõudmisel. Kui lükkate paagi edasi, jõuab see 2. tasemeni ja hakkab ahju veega varustama.

**i** Veepaagi korpuses on kaks taset. 1. tasemel läheb veepaak oma kohale ega varusta ahju veega. 2. tasemel läheb veepaak oma kohale ja varustab ahju veega.

7. Kui soovite ahju veega varustada, lükake veepaak 2. tasemeni.  
» Veepaagis olev vesi hakkab aeglaselt ahju põhjale voolama, et teie toitu auruga kuumutada.

8. Küpsetusprotsessi lõpus lülitage ahju väljalülitamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupp väljalülitatud asendisse.

**i** Pärast iga aurrežiimiga küpsetamise tsüklit kontrollige, kas ahju põhjas on vett. Kui on, pühkige vesi ära, kui ahi on maha jahtunud. Kui ahju põhja jäab vett, võib see tekitada katlakivi.

## Tõorežiimid

Siin näidatud tõorežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

### Ahju tuli



Ahju ei kuumutata. Põleb ainult ahju tuli. Võimalik, et tõotab ka väline jahutusventilaator, et vältida ahjuõõnte kuumenemist.

### Ülemine ja alumine kuumutus



Tõotavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

### Alumine kuumutus



Tõotab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



## Alumine/Ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

## Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt kõetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

## Ökonoomne ventilaatorsoojendus



Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilaatorkuumutuse asemel 160–220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilaatorsoojendus".

## 3D\* funktsioon



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka aururežiimiga küpsetamisel.

## Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

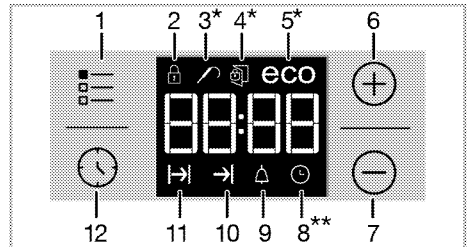
- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Pärast poolt grillimisega pöörake toitu.

## Pürolüüs



See funktsioon rakendab ahju isepuhastumise suurt kuumust. Funktsiooni kasutamise õpetuse leiote peatükist "Puhastamine ja hooldus".

## Ahju kella kasutamine



- 1 Seadistusklahv
- 2 Lapseluku sümbol
- 3 Lihatermomeetri tähis
- 4 Ukseluku tähis
- 5 Säästva küpsetamise sümbol
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Kella tähis
- 9 Märkuande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv



\* (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

\*\* Olenevalt tootemudelist võib asukoht kuval erineda.

**i** Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

**i** Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised. Sätete rakendumiseks peate mõne hetke ootama.

**i** Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.

**i** Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega.

### Funktsioonitabel:



Funktsioonitabelis esitatakse ahju tööfunktsioonid ning vastavad maksimaalsed ja minimaalsed temperatuurid.



**i** Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!


### Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahju saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratakse taimeri abil küpsetusaeg.


1. Valige küpsetusfunktsioon.

2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .

3. Määrake küpsetusaeg klahviga / .

» » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  ekraanile.

4. Pange toit ahju ja seadke temperatuuriripu abil temperatuur. Küpsetamine algab.



» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus.  Mõnes mudelis, küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.



### Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine


Pärast küpsetusaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaja lõpu hilisemaks.

Kohandatud kestus peab olema pikem kui üks minut.

1. Valige küpsetusfunktsioon.

2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .

3. Määrake küpsetusaeg klahviga / .

» » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb küpsetamise tähis  põlema.

4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja lõpu tähis .

5. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage klahvi / .

Funktsioonitabel	Temperatuurivahemik (°C)
Ülemine ja alumine kuumutus	40-280
Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga	40-280
Ventilaatorkuumutus	40-280
"3D" funktsioon	40-280
Täisgrill	40-280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	160-220
Alumine kuumutus	40-220

» Kui küpsetusaeg on määratud, jäävad tähised **→|** ja **→|** ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis **→|** kaob.

6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur.

Küpsetamise algab.

» **Ahju taimer arvutab välja**

**küpsetamise algusaja, lahutades küpsetamise kestuse küpsetusaja lõpust.**

Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. **+** Mõnes mudelis, küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade **"End"** (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaali.

8. Hoiatussignaal kõlab kaks minutit. Hoiatussignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Hoiatussignaal vaigistatakse ja ekraanil kuvatakse ettenähtud temperatuur.

**i** Kui vajutate märguandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd. Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse **"0"** (Väljalülitatud), et ahi lülituks välja ega hakkaks pärast märguande lõppu uuesti tööle.

## Lapseluku sisselülitamine

Lapselukku võib kasutada selleks, et ennetada seadme omavolilist kasutamist.

1. Puudutage klahvi **⏏**, kuni ekraanile ilmub tähis **⏏**.

» Näidikul kuvatakse **„OFF“** (VÄLJAS).

2. Lapselukku sisse lülitamiseks vajutage **+**.

» Pärast lapselukku sisse lülitamist ilmub näidikule tähis **„On“** (Sees) ja tähis **⏏** jääb põlema. Kui funktsiooninupp on asendis **0**, ilmub näidikule **⏏**.

Funktsiooninupu keeramisel ilmub näidikule **„STOP“**. Seade ei küpseta.

**i** Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa digikella kasutada ja seade ei küpseta. Lapselukku ei tühistata voolukatkestuse korral.

## Lapselukku välja lülitamine

1. Puudutage klahvi **⏏**, kuni ekraanile ilmub tähis **⏏**.

» Ekraanile ilmub tähis **„On“** (Sisse lülitatud).

2. Lapselukku välja lülitamiseks puudutage **-**.

» Kui lapselukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis **„OFF“** (Välja lülitatud).

## Märguandekella seadmine

Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

1. Puudutage klahvi **⌚**, kuni ekraanile ilmub tähis **⌚**.

**i** Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga ⊕/⊖.

**i** Märguandesignaali, kellaaja ja ekraani heleduse funktsiooniklahvid ning temperatuuri klahvid peavad olema väljalülitatud asendis 0 (OFF).

» Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis Δ põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.

3. Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis Δ vilkuma ning kõlab märguandesignaali.

### Märguandesignaali väljalülitamine

1. Märguandesignaali kestus 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

» Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.

### Märguande tühistamine

1. Märguande tühistamiseks puudutage klahvi ⊖, kuni ekraanile ilmub tähis Δ.

2. Vajutage pikalt klahvi ⊖, kuni ekraanile ilmub "00:00".

**i** Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemikku.

### Märguandesignaali muutmine

1. Puudutage ≡, kuni kuvatakse „b-1“ või „b-2“ või „b-3“.

2. Seadistage klahviga ⊕/⊖ soovitud märguandesignaali.

3. Kinnitage klahviga ≡ või määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

### Kellaaja muutmine

Varem sisestatud kellaaja muutmine

1. Puudutage klahvi ≡, kuni ekraanile ilmub tähis ⊖.

2. Määrake kellaeg klahviga ⊕/⊖.

3. Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

### Ekraani heleduse määramine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

1. Puudutage klahvi ≡, kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav d-01, d-02 või d-03.

2. Määrake soovitud heledus klahviga ⊕/⊖.

» Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

### Säästurežiim

Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määrates ahju küpsetusaja. Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jääksoojust.

### Säästurežiimi määramine

1. Puudutage tähist ≡, kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis eco.

» Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).

2. Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi ⊕.

» Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema.

### Säästurežiimi väljalülitamine

1. Puudutage tähist ≡, kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis eco.

» Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).

2. Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi ⊖.

» Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

**i** Kui ventilaator (kui on olemas) on säästurežiimil, siis energia säästmiseks ei lülitu ahju lamp sisse.

## Küpsetusaegade tabel

**i** Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.

## Küpsetamine ja röstimine

**i** 1. siiniks loetakse ahju alumist riulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaati	1-Hariilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Küpssised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	180	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Hariilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

## Küpsetustabel testitoitudele

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN

60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Õunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	50 ... 60
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	170	50 ... 60
	2 plaati	1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil** 4-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu küpsetusplaadil**		1 - 4	170	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

## Ökonoomne ventilaatorsoojendus



Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.



Ärge avage ust, kui seade töötab Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis. Kui uks on suletud, optimeeritakse energia säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärtusest erineda.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	3	160	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Harilik plaat*	3	180	25 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	45 ... 55
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	35 ... 45

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

## Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

## Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.

**i** Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.

- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

## Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama,

## Aururežiimiga küpsetamise tabel

Roog	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siiniasendid	Temperatuur (°C)	Kasutatava vee kogus (ml)	Mittal lisada (min) **	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)	Kaal (ligikaudne toidu kaal grammides)
Leib	Hariilik plaat*		3	200	100	pärast eelsoojendust	35 ... 45	820
Kana köögiviljadega	Hariilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 190	200	25	60 ... 70	2000
Kondiga lihalõik	Hariilik plaat*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Ahjupartulid	Hariilik plaat*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Lambaliha	Hariilik plaat*		3	170	250+250**	pärast eelsoojendust	110 ... 120	1900
Biifsteek köögiviljadega	Hariilik plaat*		3	170	250+250**	pärast eelsoojendust	90 ... 100	1000
Lõhe köögiviljadega	Hariilik plaat*		3	180	150	pärast eelsoojendust	25 ... 35	500
Kookosküpsised	Hariilik plaat*		3	170	150	pärast eelsoojendust	25 ... 35	500
Juuretisesai	Hariilik plaat*		3	180	150	pärast eelsoojendust	25 ... 35	500
Kanaklimbid	Hariilik plaat*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Küpsetatud köögiviljadega vormiroog	Hariilik plaat*		3	200	250+150**	15	65 ... 75	1500
Makaroni-juustuvorm	Hariilik plaat*		3	200	200	pärast eelsoojendust	25 ... 35	1500
Kanakoivad	Hariilik plaat*		3	200	250	pärast eelsoojendust	25 ... 35	800

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

\*\*See näitab pärast eelsoojendust läbitud aega

\*\*\*Poole küpsetusaja lisamiseks vajalik veekogus

## Kuidas grilli kasutada



Sulgege grillimise ajaks ahjuuks. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

### Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.

» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima ning kõige parempoolsem kolmerealine kuumutuse animatsioon hakkab vilkuma. Kui ahju sisetemperatuur jõuab sihtväärtuseni, siis animatsioon peatub

### Grillimine elektrigrilliga

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Soovitatav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	Traatrest	4...5	250	20...25 min. #
Viietatud kana	Traatrest	4...5	250	25...35 min.
Lambakarbonaad	Traatrest	4...5	250	20...25 min.
Röstbiif	Traatrest	4...5	250	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	Traatrest	4...5	250	25...30 min. #
Röstleib *	Traatrest	4	250	1...3 min.

# sõltuvalt paksusest

\*Eelsoojendage 5 minutit

\*\*Kui teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, töötab grill soovitatud temperatuuril.

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN

60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Röstleib	Traatrest	4	250	1...3 min
Lihapallid (loomaliha) - 12 tükid	Traatrest	4	250	25...35 min

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.

ja määratud temperatuuriväärtuse kõrval kuvatakse tähis „C“.

### Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.


### Küpsetamisaegade tabel grillimiseks




## 6 Hoidmine ja hooldus


### Üldine teave


Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.


 Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

 Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabraseeritud), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.


 Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

 Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

 Olenevalt aururežiimiga küpsetamise või funktsiooni „Hõlbus auruga puhastamine“ kasutamise sagedusest ja kasutatava vee karedusest võib ahju põhja tekkida jääv katlakivi.

### Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

 Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

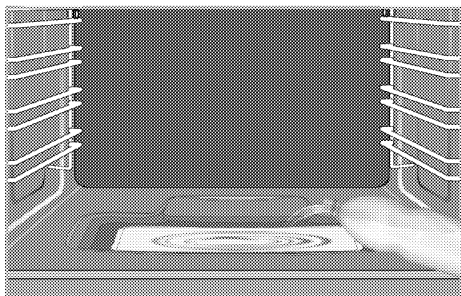
### Ahju puhastamine

#### Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekaasis tekkida lubjaplekid.

#### Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



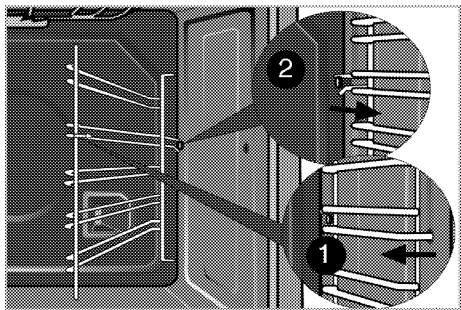
2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapiga ja siis kuiva lapiga.

**i** Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekausi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekausi tekkivaid lubjaplekkke kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

### Külgešina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

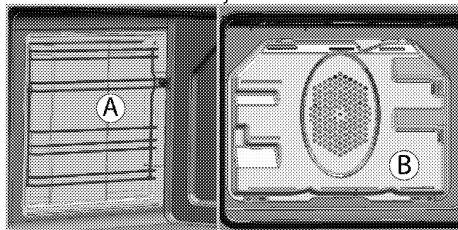
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgeseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



### Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgeseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emalliga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud, hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.

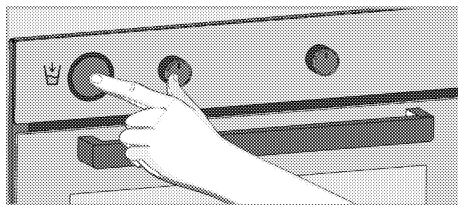


### Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimele.

1. Võtke ahjust välja kogu lisavarustus.
2. Paagi eemaldamiseks vajutage ahju juhtpaneelil olevale veepaagi nupule. Valage paaki 200 ml vett.

**i** Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veepaaki lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.



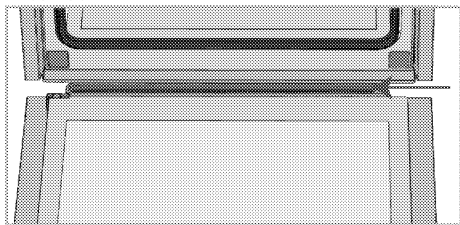
3. Pange paak aeglaselt oma kohale ja lükake, kuni see jõuab 2. tasemeni. Vesi hakkab ahju põhjas olevasse anumasse voolama.

- i** Veepaagi korpuses on kaks taset.
1. tasemel läheb veepaak oma kohale ega varusta ahju veega.
  2. tasemel läheb veepaak oma kohale ja varustab ahju veega.

4. Seadke ahi režiimi „Hõlbus auruga puhastamine“ režiimi ja lülitage 25 minutiks temperatuurile 100 °C.
5. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
6. Kasutage tõrkosa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

- i** Funktsiooni „Hõlbus auruga puhastamine“ kasutamisel aurustub ahju aluses olev vesi ning ahju sisemuses ja ahjuuksele moodustub kondensaad, mis muudab ahjus oleva kergema mustuse pehmemaks. Ahjuukse avamisel võib uksele olev kondensaad tilkuda. Pühkige kondensaad ukse avamisel kohe ära.

7. (Teie tootel ei pruugi seda olla.) Pärast kondenseerumist võib olla ahjus vett või niiskust, mis koguneb ahju all olevasse kanalisse. Pärast kasutamist puhastage anuma kanal niiske lapiga ja kuivatage see, et ennetada katlakivi teket.



## Pürolüütiline isepuhastus



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Ärge puudutage isepuhastumise ajal toodet käega ning hoidke lapsi sellest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.

Ahi on varustatud pürolüütilise isepuhastussüsteemiga. Ahju kuumutatakse umbkaudu 420-480 °C-ni ning mustus põleb tuhaks. Tekkida võib paks suits. Vaadake, et ventilatsioon oleks hea. Pürolüüsi tuleks kasutada iga 10 ahju kasutuskorra järel.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.  
Külgraamiga mudelite puhul ärge unustage välja võtmast raame.  
Kui teie toote juurde kuulub tulekindel tarvik (vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril), ei pea te neid tarvikuid ahjust eemaldama.
2. Enne puhastustsükli algust pühkige ahju välis- ja sisepindadelt mustust niiske lapiga.



Ärge puhastage uksetihendit. Klaaskiust tihend on väga õrn ning võib kergesti viga saada. Ahju uksetihendi vigastuste korral vahetage see uue, autoriseeritud teenindusest pärit tihendi vastu.

3. "Pyrolysis" (Pürolüüs)  Valige pürolüütiline funktsioon (isepuhastus).

**P2:00** vilgub näidikul.

4. Seadke temperatuurinupp maksimumtemperatuurile „max“ (maksimaalne).
5. Pärast pürolüüsifunktsiooni käivitumist jääb **P2:00** püsivalt põlema ja algab mahaloendus.
6. Säätlik pürolüüsifunktsioon on tavalisest lühem. Säätlik pürolüüsifunktsioon sobib

kasutamiseks siis, kui ahi on ainult kergelt määrdundud.

**i** Säästliku pürolüüsifunktsiooni käivitamine: kui seadetes on aktiveeritud säästurežiim, on säästlik pürolüüsifunktsioon juba lubatud. **P1:30** ilmub näidikule. Kui säästufunktsioon ei ole seadetes lubatud, saate valida funktsiooni **☼☼☼**. Selle lubamiseks vajutate nuppudele **⊕/⊖**.

**i** Pürolüütiline isepuhastus ei käivitu kui temperatuurinupp ei ole maksimumtemperatuurile seatud.

7. Isepuhastuse aega näidatakse displeil.

Selle kestvust reguleerida ei saa. Isepuhastustsükli lõppu on võimalik reguleerida.

8. Isepuhastuse ajaks ilmub ajanäidiku

ekraanile luku tähis **🔒** ja ahjuust ei saa avada. Pärast pürolüüsifunktsiooni kasutamist jääb uks veel mõneks ajaks lukku. Ärge üritage ust enne luku tähise **🔒** kadumist jõuga avada.

9. Puhastusprotsessi lõppemisel kõlab ahju hoiatussignaal ja ekraanil kuvatakse teade End (Lõpp).

10. Pärast teate End (Lõpp) kuvamist lõpetage protsess, seades funktsiooni- ja temperatuurinupud väljalülitatud asendisse 0 (OFF).

11. Puhastustsükli järel eemaldage mustusejäägid äädikalahusega.

**i** Kui te pole pärast teate „End“ (Lõpp) kuvamist funktsiooni- ja temperatuurinuppe väljalülitatud asendisse 0 (OFF) seadnud, käivitub pürolüüsifunktsioon uuesti.

**i** Pärast pürolüüsifunktsiooni lõppemist on ukse lukk sisse lülitatud seni, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi ajal midagi valmistada, kuvatakse „Hot“ (Kuum) ja küpsetamine ei ole lubatud.

### Ahjuukse puhastamine

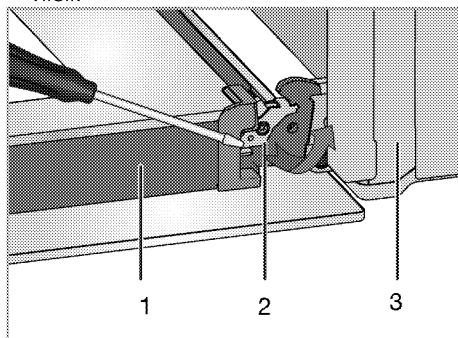
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

**i** Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

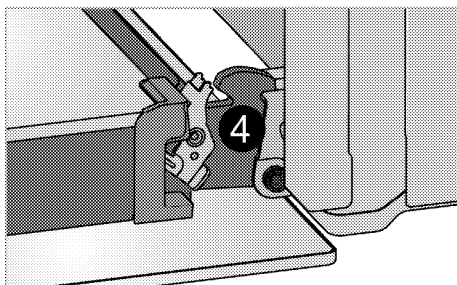
### Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).

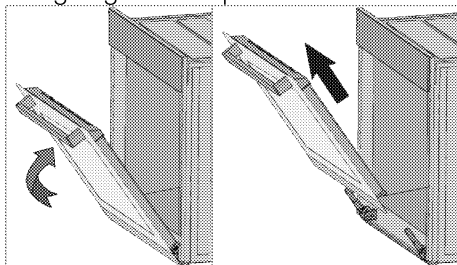
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust poolses ulatuses.



4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakult hingest vabastades.

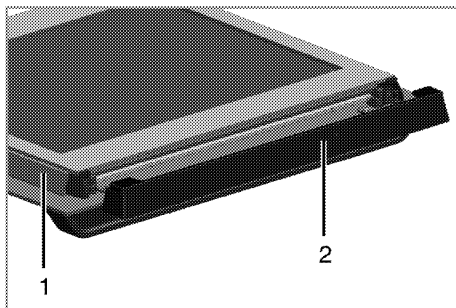
**i** Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaialdamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

## Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

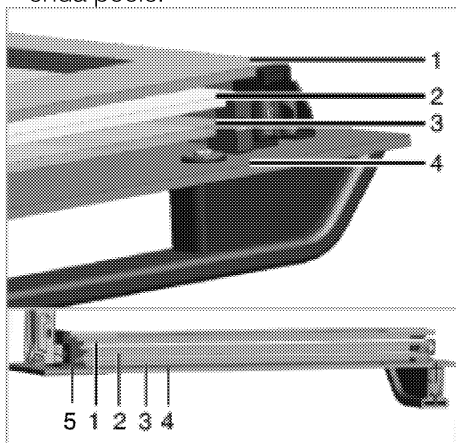
1. Avage ahjuuks.



1 Raam

2 Plastosa

2. Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



1 Kõige seespoolsem klaaspaneel

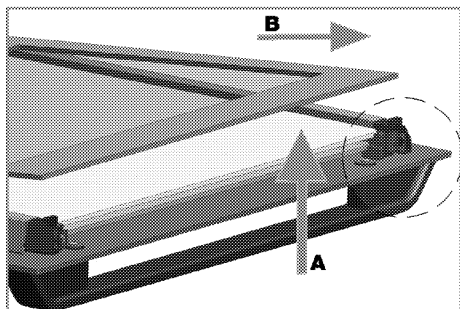
2 Teine sisemine klaaspaneel

3 Kolmas sisemine klaaspaneel

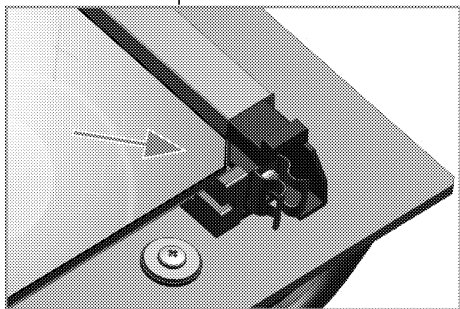
4 Välimine klaaspaneel

5 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

3. Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.



4. Eemaldage samamoodi ka teine ja kolmas klaaspaneel.



Ükse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada teine ja kolmas sisemine klaaspaneel (2, 3).

Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.

Kuna teine ja kolmas klaaspaneel on ühesugused, pole nende paigaldamise järjekord oluline.

Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg teise klaaspaneeli suunas.

Kõigi klaasist sisepaneelide alumised nurgad peavad asetuma alumistesse plastpesadesse (5).

Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

**i** Pärast puhastamist tuleb kõik klaaspaneelid tagasi panna.

## Ahjuvalgusti pirni vahetamine

**!** Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

**i** Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektrikirpim. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 13*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.

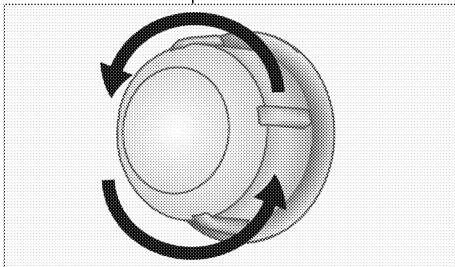
**i** Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

**i** Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.

**i** Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

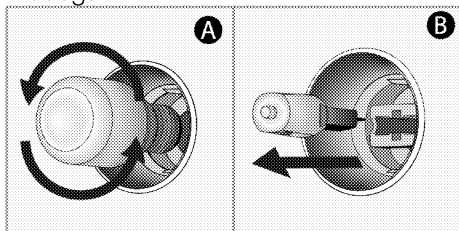
### Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel

näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

## 7 Probleemide lahendamine

### **Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.**

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### **Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.**

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### **Toode ei tööta.**

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiibi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

### **Ahju tuli ei tööta.**

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiibi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

### **Ahi ei lähe soojaks.**

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaaeg. (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiibi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

### **Kellaaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).**

- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*

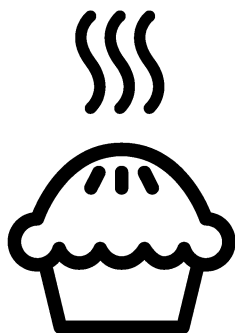


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



# **beko**

## **Iebūvēta krāsns** Lietotāja rokasgrāmata



**LV**

# Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

## Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

**1 Svarīgi norādījumi un  
brīdinājumi par drošību un  
vides aizsardzību 4**

Vispārējā drošība.....	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	6
Paredzētā lietošana.....	9
Bērnu drošība.....	10
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	10
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla.....	11

**2 Vispārīgā informācija 12**

Pārskats.....	12
Iepakojuma saturs.....	13
Tehniskā specifikācija.....	14

**3 Uzstādīšana 15**

Pirms uzstādīšanas.....	15
Uzstādīšana un pievienošana.....	17
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	19

**4 Sagatavošana 20**

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu.....	20
Sākotnējā izmantošana.....	20

Laika iestatīšana.....	20
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	21
Sākotnējā sakarsēšana.....	21

**5 Krāsns izmantošana 22**

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	22
Elektriskās krāsns izmantošana.....	23
Tvaika funkcijas lietošana.....	23
Darba režīmi.....	24
Cepeškrāsns izmantošana.....	26
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	30
Grila izmantošana.....	35
Ēdiena grilēšanas laika tabula.....	35

**6 Apkope un tīrīšana 36**

Vispārīga informācija.....	36
Vadības paneļa tīrīšana.....	36
Krāsns tīrīšana.....	36
Krāsns durvju izņemšana.....	39
Iekšējo stikla durvju izņemšana.....	40
Krāsns lampas nomaiņšana.....	41

**7 Traucējummeklēšana 43**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ieļļi nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir

saņēmušas atbilstošu instruktāžu.

Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.

- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
  - Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
  - Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
  - Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.
- ### **Elektriskā drošība**
- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr

iekārtu nav salabojs pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un

remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.

- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt

tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.

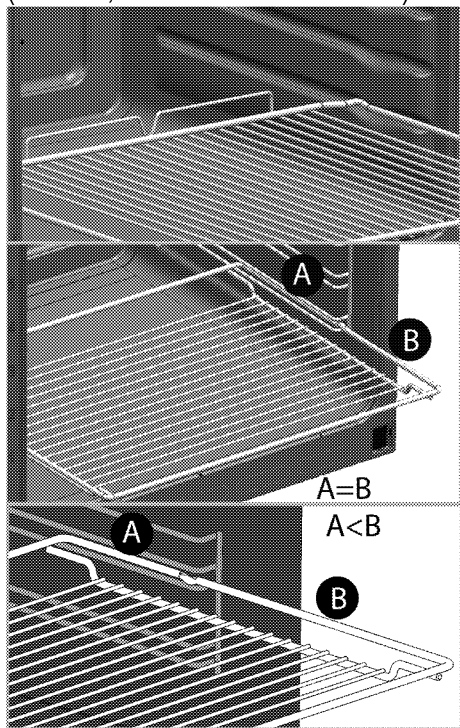
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārļecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### **Produkta drošība**

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsni aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdīet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no

cepeškrāsnis, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

- Ieklājiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsnis piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsnis sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neeklājiet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsnis pamatnes.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Pirms tīrīšanas cikla notīriet netīrumus no ārējām virsmām un izslaukiet krāsnis iekšpusi ar mitru drāniņu. Izņemiet no krāsnis visus piederumus. Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar karstumizturīgu piederumu (tādu, kas ir

noturīgs pret pašattīrīšanos augstā temperatūrā), šie piederumi nav jāizņem no krāsns. skatiet *lepakoījuma saturs, Lappuse 13.*

- Karstas virsmas izraisa apdegumus! Nepieskarieties iekārtai paštīrīšanās cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā. Pirms atlikumu notīrīšanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā virsmas var sakarst vairāk nekā parastas tīrīšanas laikā. Neļaujiet bērniem atrasties plīts tuvumā.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

#### **Informācija par tvaika sistēmu:**

- Tvaicējot ēdienu, tvaiks var izkļūt, kad tiek atvērtas ierīces durvis. Var tikt gūti apdegumi. Atverot ierīces durvis, esiet piesardzīgi.
- Mitrums, kas cepeškrāsni palicis pēc gatavošanas ar tvaiku, var izraisīt rūšēšanu. Pēc gatavošanas nogaidiet, līdz cepeškrāsns iekšpusē ir izžuvusi. Pārāk ilgi neuzglabājiet cepeškrāsni mitrus pārtikas produktus.

- Neizmantojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai ūdeni pudelēs. Neiepildiet ūdens tvertnē šķīdumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.
- Gatavojot ar tvaiku, neizmantojiet piederumus, kas var sarūsēt.
- Nekad nežāvējiet ūdens tvertni cepeškrāsni.
- Katru reizi pēc gatavošanas ar tvaiku izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni un iztīriet tvertni. Ūdens tvertnē atlikušā ūdens izmantošana nākamajā gatavošanas ciklā radīs higiēnas problēmas.
- Nekad nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Izslaukiet to ar tīru, mitru drānu, pēc tam izslaukiet to ar sausu drānu.
- Ūdens tvertne pēc lietošanas ir jāizžāvē un jāuzglabā šādā veidā.
- Tīrot ūdens tvertnē esošās kaļķakmens nogulsnes, ielejiet tvertnē 200 cc ūdens un 1 tējkaroti citronskābes un pagaidiet vienu stundu. Pēc tam izskalojiet ar lielu daudzumu ūdens un nožāvējiet. To ieteicams veikt



pēc katrām 4 vai 5 lietošanas reizēm.

- Netīriet cepeškrāsns pamatnes baseinā izveidojušos kaļķakmeni ar skrāpējošām darbībām. Pretējā gadījumā izstrādājuma pamatne tiks sabojāta.
- Cepeškrāsns apakšdaļas baseina tīrīšanai nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur skābes vai hlorīdus.
- Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrīšanas darbībām un izmantotā ūdens cietības, cepeškrāsns pamatnē var rasties kaļķakmens plankumi.
- Lai noņemtu kaļķakmeni, kas var būt radies cepeškrāsns pamatnes baseinā pēc gatavošanas ar tvaiku un tvaika tīrīšanas, pievienojiet cepeškrāsns pamatnes baseina ūdenim 350 ml galda etiķa (etiķa skābums nedrīkst pārsniegt 6%) un nogaidiet 30 minūtes. Pēc 30 minūtēm notīriet šo vietu ar mīkstu, mitru drānu un nosusiniet ar sausu drānu.
- Gatavošanas ar tvaiku laikā ieteicams iepildīt gatavošanas

tabulā norādīto ūdens daudzumu.

- Noņemot vai uzstādot ūdens tvertni, uzmanieties, lai neuzlietu ūdeni uz cepeškrāsns virsmas vai citām virsmām, uz kurām tam nav vēlams nokļūt.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.
- Pārliedzinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
  - Neizmantojiet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
  - Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### **Paredzētā lietošana**

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasilīšanai zem grila,

dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.

- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

### **Bērnu drošība**

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

### **Atbrīvošanās no vecās iekārtas**

#### **Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:**



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

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

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

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

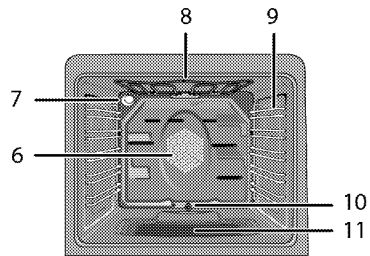
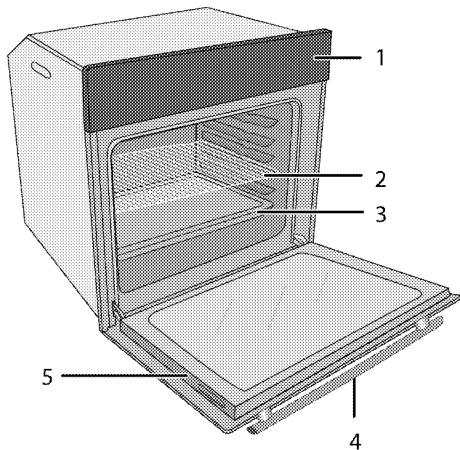
## **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

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

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

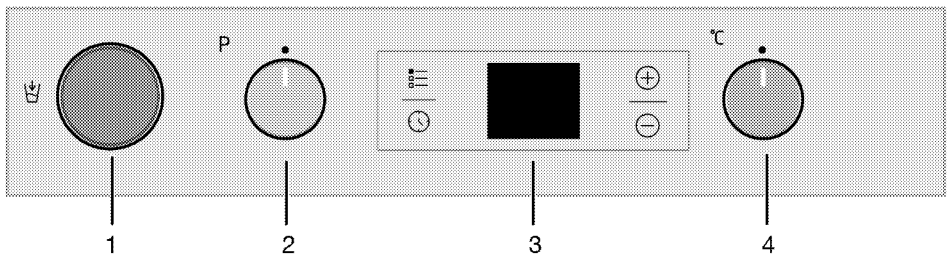
## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Stieplu plaukts
- 3 Panna
- 4 Rokturis
- 5 Durvis
- 6 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)

- 7 Lampa
- 8 Augšējais sildelements
- 9 Plaukta stāvokļi
- 10 Ūdens izvades caurule
- 11 Ūdens tilpne



- 1 Ūdens tvertne
- 2 Funkciju pārslēgs
- 3 Digitālais taimeris
- 4 Termostata pārslēgs

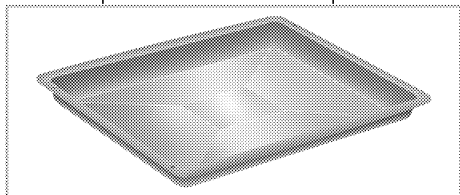
## Iepakojuma saturs

**i** Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

### 1. Lietotāja rokasgrāmata

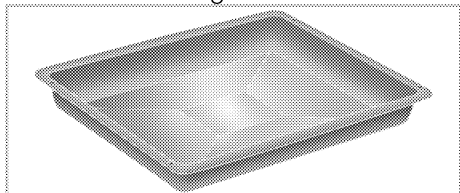
### 2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



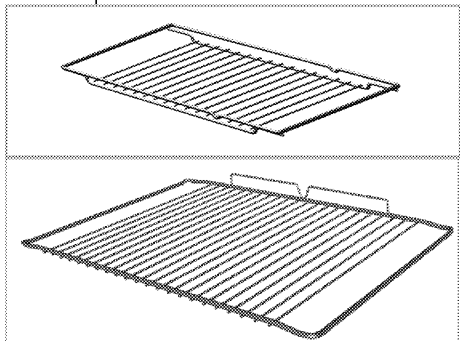
### 3. Dzijā paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, lieliem cepešiem, sulīgiem ēdieniem un tauku savākšanai grilēšanas laikā.



### 4. Grila režģis

Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.

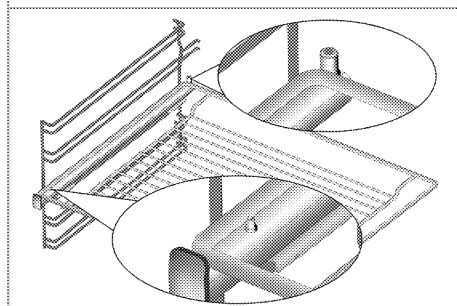
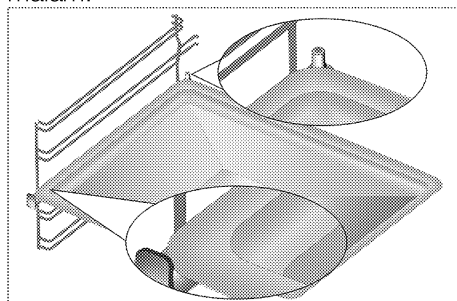


### 5. Pareiza stieņu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

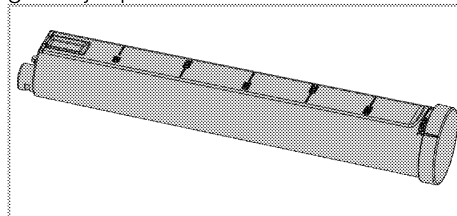
Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieņu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieņu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieņu plaukta un paplātes malām.



### 6. Ūdens tvertne

Tā ir tvertne, kurā jāielej ūdens, gatavojot produktus ar tvaiku.



## Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V~; 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	<b>Daudzfunkciju krāsns</b>
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla jaudas patēriņš	2.0 kW

# Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams). Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

\*\* Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 15*.


**i** Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.


**i** Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.


**i** Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

### 3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



 Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektroīklam ir atbildīgs pats klients.

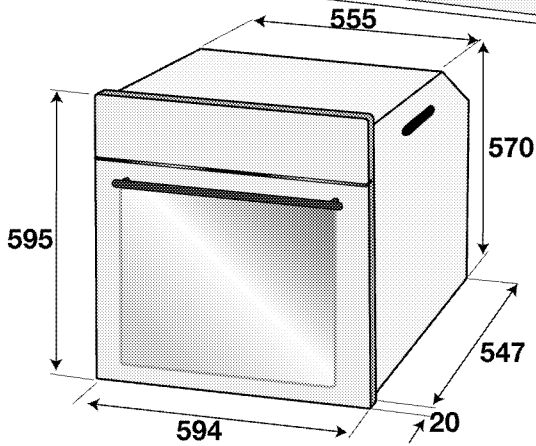
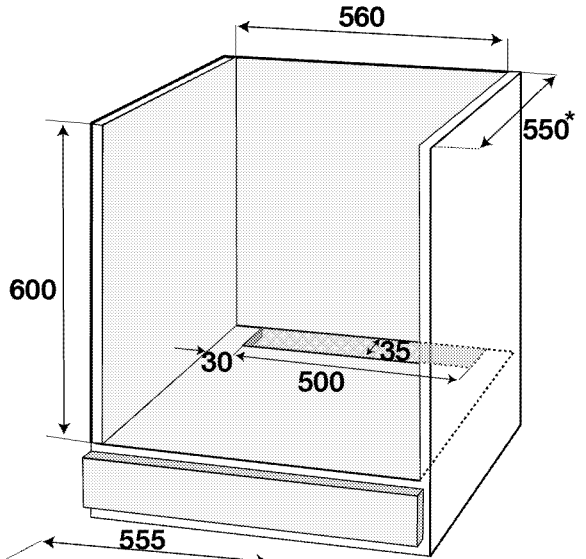
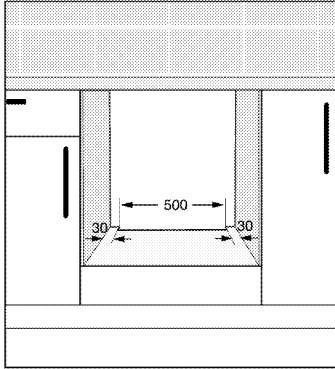
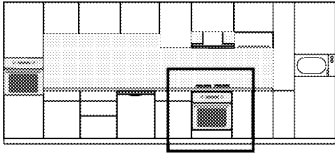
 Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.

 Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

#### Pirms uzstādīšanas

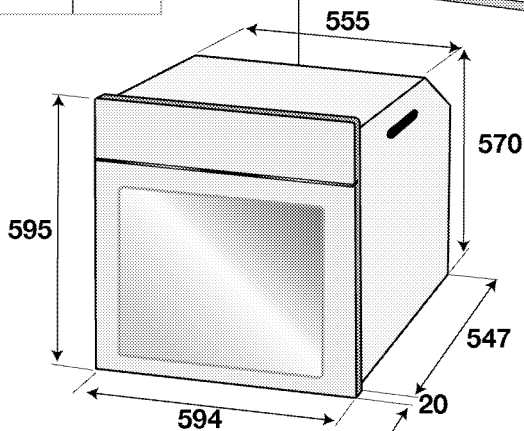
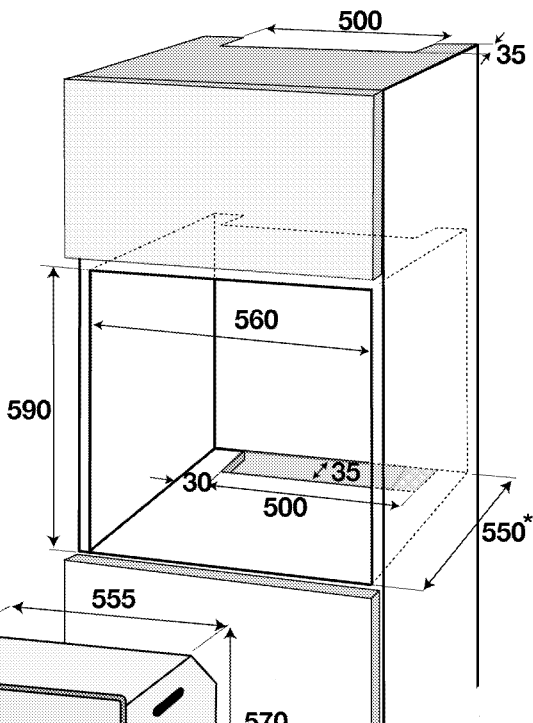
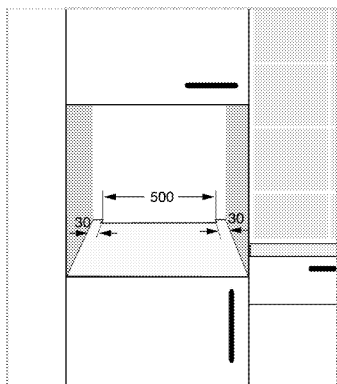
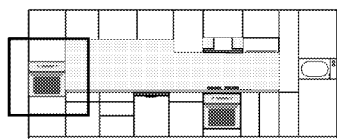
Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilkne, starp cepeškrānsni un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.
- Lai pārvietotu plīti, izmantojiet pārvietošanai paredzētās atveres abās plīts pusēs.
- Pirms iekārtas uzstādīšanas, noņemiet visus materiālus un izņemiet visus dokumentus no tās.
- Virtuves mēbeļu izmēriem ir jāatbilst tālāk redzamajā zīmējumā norādītajiem. Lai nodrošinātu pietiekamu ventilāciju, virtuves mēbeļu aizmugures daļā ir jāizveido atvērums, kura izmēri atbilst tālāk redzamajā zīmējuma norādītajiem.
-  Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.
-  Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



\* min.





\* min.

## Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktlīgzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu

mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

**!** Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**!** Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaīņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**!** Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

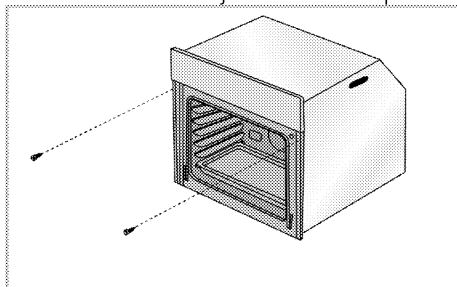
**i** Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

**i** Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

### Iekārtas uzstādīšana

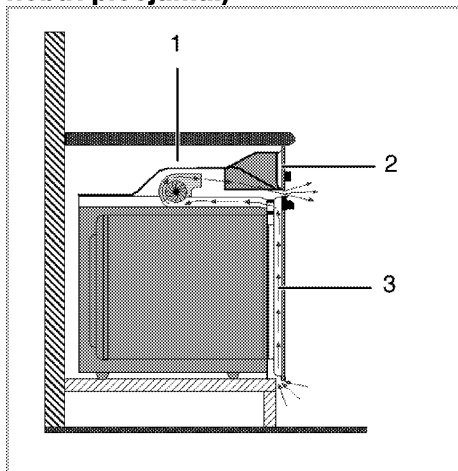
1. Iebīdīiet plīti skapīti, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārļiecinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilktas un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktas, plīts var sašķībties.

## Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



1 Dzesēšanas ventilators

2 Vadības panelis

3 Durvis

Iebūvētais dzesēšanas ventilators atdzesē gan iebūvēto korpusu, gan iekārtas priekšpusi.

- i** Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas. Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogrammētu cepeškrāsns taimeru, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

## Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.
- i** Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.
- i** Aplūkojiet savu iekārtu un pārlicinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

## 4 Sagatavošana

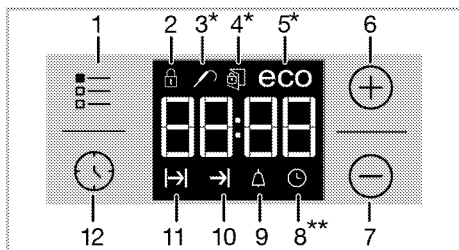
### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmātā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsnis durītas.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsnis jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsnis durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidiet.

### Sākotnējā izmantošana

#### Laika iestatīšana



- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Bērnu drošības funkcijas simbols
- 3 Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols

- 4 Durvju bloķēšanas simbols
- 5 Ekonomiskais ēdiena gatavošanas simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Mīnuss taustiņš
- 8 Pulksteņa simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
- 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols
- 12 Programmas taustiņš

\* (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

\*\* Tā vieta displejā var atšķirties atkarībā no izstrādājuma modeļa.

**i** Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā.

Nospiediet ⊕/⊖ taustiņus, lai iestatītu laiku pēc krāsnis pirmreizējās ieslēgšanas. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarities ⌚ simbolam.

**i** Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no 12:00 un tiks parādīts simbols ⌚. Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.

**i** Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tie jānoregulē atkārtoti.

## Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

**i** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

## Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodedzināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.

**!** Karstas virsmas izraisa apdegumus!  
Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.  
Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimodus.

## Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 23*.
5. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsns. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 23*

## Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 35*.
4. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 15 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 35*

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

## 5 Krāsns izmantošana

### Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsni ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

#### Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

#### Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mārci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.

- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsni uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

#### Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārtojiet grilējamās gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā — tādējādi cepešpannā nokļūs tauki. Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādām, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

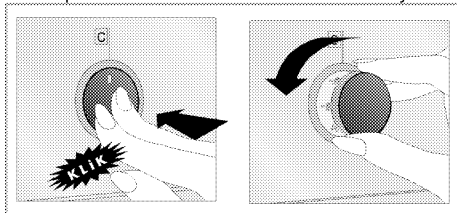


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

## Elektriskās krāsns izmantošana

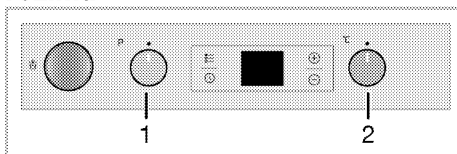
Krāsnij ir pogas, kas pēc to nospiešanas izbīdās uz āru.

1. Iespiediet uz iekšu, lai poga izbīdītos, un pēc tam veiciet vēlamu iestatījumu.



2. Iespiediet pogu iekšpusē, kad tiek pabeigts ēdiena gatavošanas process.

## Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



1 Funkciju pārslēgs

2 Termostata pārslēgs

1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.

2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

» Krāsns sakarsīs līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to, un mirgos malējā 3 līniju animācija labajā pusē. Kad krāsns iekšējā temperatūra sasniegs mērķa vērtību, animācija tiks apturēta un blakus iestatītajai temperatūras vērtībai pastāvīgi tiks rādīts simbols "C".

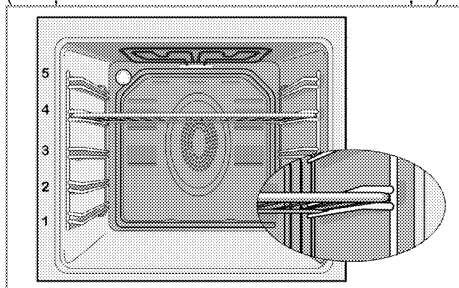
## Elektriskās krāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grillam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



## Tvaika funkcijas lietošana

Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Karstuma iedarbības rezultātā apakšējā paliktnī ielietais ūdens gatavošanas laikā iztvaiko, un tas ļauj labāk pagatavot ēdiena. Tvaiks nodrošina, ka konditorijas izstrādājumu virsma ir spīgtāka, garoziņa ir kraukšķīgāka un izstrādājumi labāk briest. Turklāt tvaiks neļauj zaudēt mitrumu, gatavojot gaļu, un tā ir sulīgāka un gardāka.

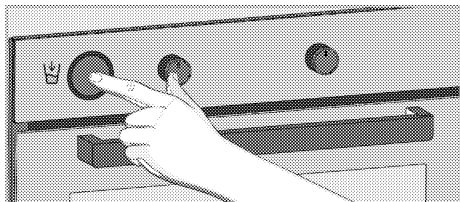


Gatavošana ar tvaiku iespējama tikai to gatavošanai ar tvaiku paredzēto funkciju lietošanas laikā, kas norādītas lietošanas instrukcijā.

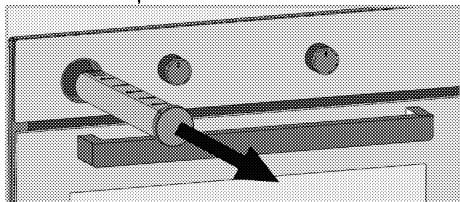
- i** Ūdens tvertnes ietilpība ir 300 ml. Gatavojot ūdens tvertnē neiepildiet vairāk par 300 ml ūdens.

### Gatavošana, izmantojot tvaiku:

1. Informāciju par funkcijas, temperatūras un attiecīgajam ēdienam piemērotā laika iestatīšanu, kā arī gatavošanas procesa uzsākšanu skatiet gatavošanas ar tvaiku tabulā. Gatavojot tabulā nenorādītus ēdienus, ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas funkciju un laiku varat noteikt patstāvīgi.
2. Novietojiet ēdianu uz ieteiktā plaukta.
3. Kad saskaņā ar gatavošanas tabulu pienācis laiks iepildīt ūdeni, piespiediet uz cepeškrāsns vadības paneļa esošo ūdens tvertni.

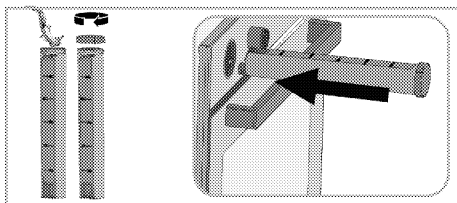


4. Lēnām izņemiet ūdens tvertni.



5. Atveriet ūdens tvertnes vāciņu un iepildiet gatavošanas tabulā norādīto ūdens daudzumu.

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



6. Aizveriet ūdens tvertnes vāciņu un ievietojiet to atpakaļ vietā. Ievietojot ūdens tvertni, apstājieties, kad tiek sasniegts 1. līmenis. Stumjot tvertni tālāk, tā sasniegs 2. līmeni un sāksies ūdens padeve.

- i** Uz ūdens tvertnes korpusa ir divi līmeņi. 1. līmenī ūdens tvertne ir paredzētajā vietā, bet nenodrošina ūdens padevi uz cepeškrāsni. 2. līmenī ūdens tvertne ir vietā, kas paredzēta ūdens padevei uz cepeškrāsni.

7. Kad vēlaties padot ūdeni, turpiniet stumt ūdens tvertni, līdz brīdim, kad tiek sasniegts 2. līmenis.

» Ūdens tvertnē esošais ūdens sāks lēnām līt uz cepeškrāsns pamatnes, nodrošinot ēdiana gatavošanai nepieciešamo tvaiku.

8. Gatavošanas procesa beigās pagrieziet funkciju un temperatūras pogas līdz stāvoklim "izslēgts", lai izslēgtu cepeškrāsni.

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

### Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.



## Krāsns lampa



Krāns nav sakarsusi. Ieslēgta tikai krāsns lampa. Iespējams, darbosies arī ārējais dzesēšanas ventilators, lai izvairītos no nodalījumu sakarsēšanas.

## Augšējais un apakšējais sildelements



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kāksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

## Apakšējais sildelements



Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.



Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

## Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

## Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

## Karsēšana ar Eco ventilatoru



Lai ietaupītu elektroenerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis ēdiena gatavošanu ar karsēšanu, tās laikā izmantojot ventilatoru, 160-220 °C temperatūrā. Tomēr ēdiena gatavošanas laiks mazliet palielināsies. Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā '**Karsēšana ar Eco ventilatoru**'.

## "3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti. Šī funkcija jālieto arī gatavošanai ar tvaiku.

## Plns grila režīms



Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

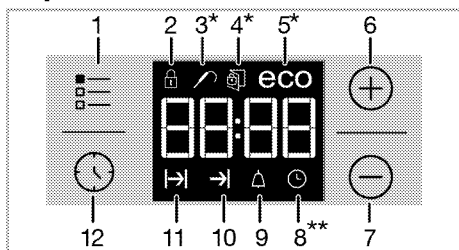
- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

## Prolīze



Šī funkcija ļauj krāsniņ pašai sevi attīrīt augstā temperatūrā. Izlasiet šīs funkcijas aprakstu sadaļā "Tīrīšana un apkope".

## Cepeškrāsns izmantošana



- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Bērnu drošības funkcijas simbols
- 3 Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols
- 4 Durvju bloķēšanas simbols
- 5 Ekonomiskais ēdiena gatavošanas simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Mīnuss taustiņš
- 8 Pulksteņa simbols
- 9 Brīdinājuma simbols

10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols

11 Ēdiena gatavošanas laika simbols

12 Programmas taustiņš

\* (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

\*\* Tā vieta displejā var atšķirties atkarībā no izstrādājuma modeļa.

**i** Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogrammē krāsns.

**i** Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāties spēkā pēc īsa brīža.

**i** Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.

**i** Ja, sākot gatavošanu, ir iestatīts gatavošanas laiks, tiks parādīts atlikušais gatavošanas ilgums.

## Funkciju tabula:

Funkciju tabulā ir norādītas visu darbību funkcijas, kuras var izmantot krāsns darbībā, un to attiecīgie maksimālie un minimālie temperatūras iestatījumi.

**i** Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!

Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	40–280
Sildīšana ar karsto gaisu no apakšas/augšas	40–280
Karsēšana, izmantojot ventilatoru	40–280
"3D" funkcija	40–280

Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (°C)
Pilns grila režīms	40–280
Sildīšana ar karsto gaisu Eco režīmā	160–220
Sildīšana no apakšas	40–220

## Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;

Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
2. Pieskarities ☹, kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols **→|**.
3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem ⊕ / ⊖.

» » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols **→|**.

4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.

Tiks sākota ēdiena gatavošana.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākota gatavošana. ⚡ Dažos modeļos, gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākota gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

## Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk;

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas taimerī varat norādīt plānoto gatavošanas beigu laiku.

Šim pielāgotajam ilgumam nevajadzētu pārsniegt 1 minūti.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
2. Pieskarities ☹, kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols **→|**.
3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem ⊕ / ⊖.

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols **→|**.

4. Pieskarities ☹, kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laika simbols **→|**.

5. Nospiediet taustiņus ⊕ / ⊖, lai uzstādītu gatavošanas laiku.
  - » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols **→|** un simbols **→|**. Kad tiek sākota gatavošana, simbols **→|** pazūd.

6. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākota ēdiena gatavošana.

## » Krāsns taimeris aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku.

Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākota gatavošana. ⚡ Dažos modeļos, gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākota gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.



7. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts "End", un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.

8. Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarities jebkuram taustiņam. Skaņas signāls vairs neskānēs, un tiks parādīta iepriekš iestatītā temperatūra.


**i** Ja nospiedīsiet jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju kloķus "0" (izslēgts) pozīcijā.

## Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana



Jūs varat izmantot bērnu drošības funkciju, lai pārliecinātos, ka iekārta netiek izmantota bez jūsu kontroles.

1. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies „OFF” (izslēgts).



2. Nospiediet , lai aktivizētu bērnu drošības funkciju.

» Kad bērnu drošības funkcija ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums


„On” (ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots. Kamēr funkcijas poga atrodas 0 pozīcijā, uz displeja tiks attēlots . Kad funkcijas poga ir pagriezta, uz displeja tiks attēlots „STOP” (Apturēt). Iekārta nedarbojas.

**i** Kad bērnu drošības funkcija ir iespējota, digitālā pulksteņa taustiņus nevar izmantot, un iekārta nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā bērnu drošības funkcija netiks atcelta.

## Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts „On” (ieslēgts).



2. Atspējojiet bērnu drošības funkciju, pieskaroties .

» Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts „OFF” (izslēgts).


## Brīdinājuma signāla iestatīšana

Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai.


Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.


1. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

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

2. Uzstādiet brīdināšanas laiku ar taustiņiem  / .

**i** Brīdinājuma toņa, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

» Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols  paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.



3. Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mirgot simbols  un būs dzirdams skaņas signāls.


## Brīdinājuma izslēgšana

1. Skaņas signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarities jebkuram taustiņam.

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.



## Signāla atcelšana;

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Nospiediet un turiet taustiņu , līdz tiek parādīts "00:00".



- i** Parādīsies brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus iestatīts brīdinājuma laiks un ēdiena gatavošanas laiks, tad būs redzams tas laiks, kas pienāks pirmais.

### **Brīdinājuma toņa maiņa**

1. Pieskarieties , līdz tiek parādīts "b-1", "b-2" vai "b-3".
2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem  $\oplus$  /  $\ominus$ .
3. Apstipriniet ar , vai iestatītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.


### **Laika mainīšana**

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
2. Uzstādiat laiku ar taustiņiem  $\oplus$  /  $\ominus$ .
3. Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

### **Ekrāna spilgtuma iestatīšana**

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

1. Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts d-01 vai d-02, vai d-03 displeja spilgtuma iestatīšanai.
  2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem  $\oplus$  /  $\ominus$ .
- » Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

### **Ekonomiskais režīms**

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatot gatavošanas laiku.


Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

### **Ekonomiskā režīma uzstādīšana**

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
- » Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).

2. Iespējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam  $\oplus$ .
- » Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols eco paliks izgaismots.

### **Ekonomiskā režīma atspējošana**

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
- » Displejā parādīsies uzraksts "On" (ieslēgts).
2. Atspējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam  $\ominus$ .
- » Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts "Off".

- i** Ekonomiskajā ventilatora režīmā (ja tāds ir), cepeškrāsns lampa neieslēgsies, lai taupītu enerģiju.

## Ēdiena gatavošanas laika tabula

**i** Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdiena temperatūras, biezuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

## Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

**i** 1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

Ēdiens	Panna numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē	Viena panna	Standarta paplāte*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pīca	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Tītars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zīvis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

\* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

\*\* Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

## Pārbaudes ēdienu gatavošanas tabula

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smilšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzija paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzija paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Viena panna	Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.  
\* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.  
\*\* Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.



## Karsēšana ar Eco ventilatoru

**i** Nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

**i** Neatveriet durvis režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā. Ja durvis nav atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un var atšķirties no displejā parādītās.

Ēdiens	Panna numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	180	25 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	45 ... 55
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	35 ... 45

\* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

### Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpusē ir labi izcepusies, bet iekšpusē ir vēl arvien lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

### Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.














- Ja konditorijas izstrādājumu augšpusē kļūst brūna, bet apakšpusē nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.

**i** Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.

### Padomi par dārzeņu vārīšanu


- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvāriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsni.

## Gatavošanas ar tvaiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Reģa novietojums	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens pievienošanas laiks (min.) **	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)	Svars (aptuvenais ēdiena svars gramos)
Maize	Standarta paplāte*		3	200	100	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	35 ... 45	820
Vista ar dārzeņiem	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 190	200	25	60 ... 70	2000
Ribiņu steiks	Standarta paplāte*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Cepti kartupeļi	Standarta paplāte*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Jēra kājiņa	Standarta paplāte*		3	170	250+250***	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	110 ... 120	1900
Steiks ar dārzeņiem	Standarta paplāte*		3	170	250+250***	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	90 ... 100	1000
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte*		3	180	150	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	25 ... 35	500
Kokosriekstu cepumi	Standarta paplāte*		3	170	150	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	25 ... 35	500
Rauga mīklas maizīte	Standarta paplāte*		3	180	150	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	25 ... 35	500
Pelmeņi ar vistas galu	Standarta paplāte*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Ceptu dārzeņu sautējums	Standarta paplāte*		3	200	250+150***	15	65 ... 75	1500
Makaroni ar sieru	Standarta paplāte*		3	200	200	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	25 ... 35	1500
Cāļa stilbiņi	Standarta paplāte*		3	200	250	pēc iepriekšējās uzkaršēšanas	25 ... 35	800

\* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.  
\*\*Rāda pēc iepriekšējās uzkaršēšanas pagājušo laiku  
\*\*\*Ūdens daudzums, lai pievienotu pusi gatavošanas laika

## Grila izmantošana

 Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

### Grila ieslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grila simbolam.
2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.
3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.  
» Krāsns sakarsis līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to, un mirgos malējā 3 līniju animācija labajā pusē. Kad krāsns iekšējā temperatūra sasniegs mērķa vērtību, animācija tiks apturēta un

### Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	Grila režģis	4...5	250	20...25 min. #
Sagriezts cālis	Grila režģis	4...5	250	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250	20...25 min.
Rostbifs	Grila režģis	4...5	250	25...30 min. #
Tela gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250	25...30 min. #
Graudzēta maize	Grila režģis	4	250	1...3 min.

# atkarībā no biezuma

\*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

\*\*Ja jūsu produkta grilu temperatūru nevar noregulēt, grils darbosies ieteicamajā temperatūrā.

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Graudzēta maize	Grila režģis	4	250	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	250	25...35 min.

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdientu.

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāni.

blakus iestatītajai temperatūras vērtībai pastāvīgi tiks rādīts simbols "C".

### Grila izslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).




Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.


### Ēdiena grilēšanas laika tabula

## 6 Apkope un tīrīšana


### Vispārīga informācija


Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.


 Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

 Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārlicinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.


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

 Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

 Atkarībā no gatavošanas ar tvaiku / vieglās tīrīšanas ar tvaiku biežuma un izmantotā ūdens cietības uz cepeškrāsns pamatnes var veidoties paliekošas kaļķakmens nogulsnes.

### Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.

 Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenovietojiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

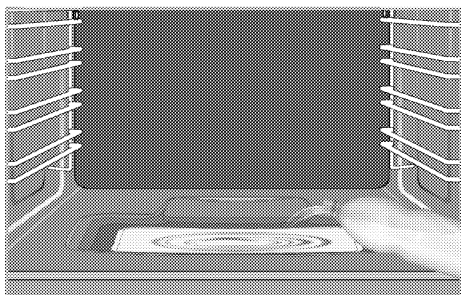
### Krāsns tīrīšana

#### 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%).

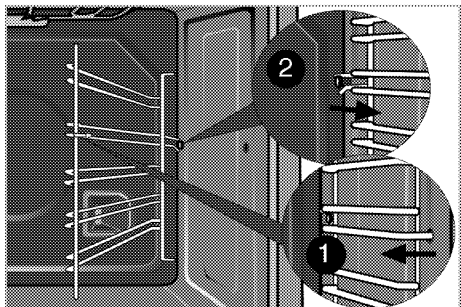


2. Pagaidiet vismaz 30 minūtes, lai etiķis istabas temperatūrā izšķīdinātu kaļķakmens nosēdumus.
3. Izīriiet baseinu ar mīkstu, mitru drānu un sausu drānu.

**i** 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.

### Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.) (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

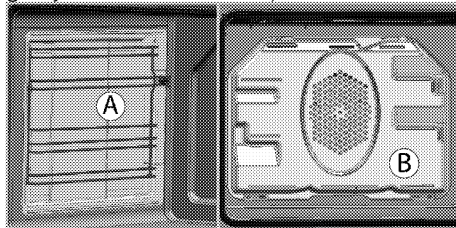
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



### Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Pateicoties savai perforētajai struktūrai, katalītiskās virsmas absorbē taukus un, kad virsma ir uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomainīt.

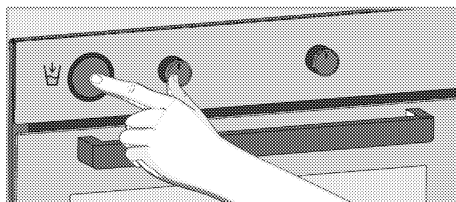


### Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja tie nav tur bijuši pārāk ilgi) atmiešķē ūdens lāses, kas kondensējas uz cepeškrāsns iekšējām virsmām pēc tvaika lietošanas.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
2. Piespiediet uz cepeškrāsns vadības paneļa esošo ūdens tvertni, lai to noņemtu. Iepildiet tvertnē 200 ml ūdens.

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



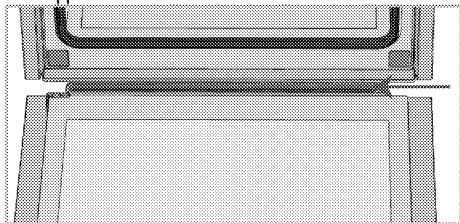
3. Lēnām ielieciet tvertni vietā un spiediet līdz brīdim, kad tā sasniedz 2. līmeni. Ūdens sāks ieplūst cepeškrāsns pamatnē esošajā paliktņī.

**i** Uz ūdens tvertnes korpusa ir divi līmeņi. 1. līmenī ūdens tvertne ir paredzētajā vietā, bet nenodrošina ūdens padevi uz cepeškrāsni. 2. līmenī ūdens tvertne ir vietā, kas paredzēta ūdens padevei uz cepeškrāsni.

4. Iestatiet cepeškrāsni vieglās tīršanas ar tvaiku režīmā un darbiniet to 100°C temperatūrā 25 minūtes.
5. Atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkli vai drānu.
6. Ierīces tīršanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drānu vai sūkli, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet ierīci ar sausu drānu.

**i** Lietojot vieglajai tīršanai ar tvaiku paredzēto funkciju, ūdens no cepeškrāsns pamatnes iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšējām virsmām un durvīm, tādējādi atmiekšķējot nelielos uz cepeškrāsns esošos netīrumus. Atverot cepeškrāsns durvis, uz tām esošais kondensāts var pilēt. Noslaukiet kondensātu uzreiz durvju atvēršanas brīdī.

7. (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.) Ja krāsnī rodas kondensāts, zem krāsns esošajā tilpnes kanālā var būt ūdens jeb mitrums. Pēc lietošanas iztīriet šo tilpnes kanālu ar mitru drānu un pēc tam izžāvējiet to, lai nerastos kalkakmens.



## Pirolītiska pašattīršanās



Karstas virsmas izraisa apdegumus!

Nepieskarieties iekārtai pašattīršanās cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā. Pirms atlikumu notīršanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.

Krāsns ir aprīkota ar pirolītisku pašattīršanās funkciju. Krāsns tiek sakarsēta līdz aptuveni 420-480 °C un tajā esošie netīrumi sadeg un pārvēršas par pelniem. Var būt spēcīga dūmošana. Nodrošiniet labu ventilāciju. Pirolīzi vajadzētu izmantot pēc aptuveni katras 10. krāsns izmantošanas reizes.


1. Izņemiet no krāsns visus piederumus. Ja modeļiem ir sānu režģis, neaizmirstiet izņemt sānu režģus. Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar karstumizturīgu piederumu (tādu, kas ir noturīgs pret pašattīršanos augstā temperatūrā), šie piederumi nav jāizņem no krāsns.
2. Pirms tīršanas cikla notīriet netīrumus no ārējām virsmām un izslaukiet krāsns iekšpusi ar mitru drāniņu.




Netīriet durvju blīvējumu.

Stikla šķiedras blīve ir ļoti jutīga, un to var viegli sabojāt.

Ja bojāts krāsns durvju blīvējums, to nomainiet ar jaunu, kas iegādāts pilnvarotā apkalpošanas centrā.

3. "Pyrolysis" (Pirolīze)  Izvēlieties pirolīzes funkciju (pašattīršanu). displejā mirgos **P2:00**.
4. Iestatiet temperatūras regulatoru augstākajā „maks.” (maksimālajā) temperatūrā.
5. Kad ieslēdzas pirolīzes funkcija, **P2:00** mirgos pastāvīgi un sāks laika atskaiti.

6. Ekonomiskās pirolīzes funkcija ir īsāka nekā regulārā pirolīze. Jūs varat izmantot ekonomisko pirolīzes funkciju viegli netīrām cepeškrāsniem.

**i** Ekonomiskās pirolīzes funkcijas iespējošana: Ja iestatījumos iestatīts Eco režīms, Ekonomiskā pirolīze jau būs iespējota. Displejā parādīsies **P1:30**. Ja iestatījumos nav iestatīts Eco režīms, jūs varat izvēlēties  funkciju un tad iespējot to ar  $\oplus/\ominus$  taustiņiem.

**i** Pašattīrīšanās ar pirolīzi netiks sākota, ja temperatūras regulators nebūs maksimālajā iestatījumā.

7. Pašattīrīšanās laiks parādīsies displejā.


Tās ilgums nevar tikt mainīts.

Pašattīrīšanas cikla beigu laiks var tikt mainīts.

8. Pašattīrīšanās laikā krāsns durvis nevar atvērt un displejā parādās

bloķēšanas simbols . Tās paliek bloķētas arī kādu brīdi pēc pirolītiskās funkcijas izmantošanas beigšanas.

Nemēģiniet atvērt durvis ar spēku, spiežot rokturi, kamēr nav nozudis

bloķēšanas simbols .

9. Pēc tīrīšanas procesa pabeigšanas būs dzirdams brīdinājuma signāls un displejā tiks parādīts ziņojums End (Beigas).

10. Pēc ziņojuma End (Beigas) parādīšanas beidziet procesu, iestatot funkciju un temperatūras pogas pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

11. Pēc tīrīšanas cikla notīriet netīrumu atlikumus ar ūdeni, kuram pievienots etiķis.

**i** Pēc ziņojuma "End" (Beigas) rādīšanas beigām, ja funkciju un temperatūras pogas nebūs iestatītas pozīcijā 0 (IZSLĒGTS), pirolīzes funkcija sāks darboties no jauna.

**i** Kad pirolīzes funkcija ir izpildīta, durvju bloķēšana tiks aktivizēta, kamēr cepeškrāsns atdziest līdz atbilstošai temperatūrai. Ja vēlaties gatavot kaut ko šī procesa laikā, uz displeja tiks attēlots „Hot” (Karsts), un gatavošana nebūs atļauta.

### Notīriet krāsns durvis

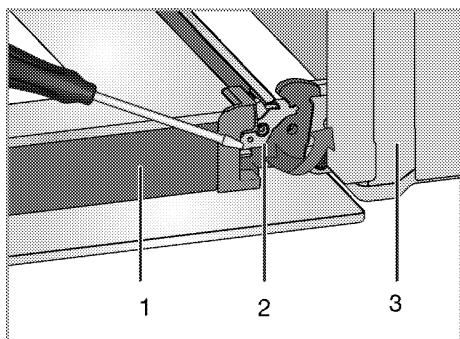
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.

**i** Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

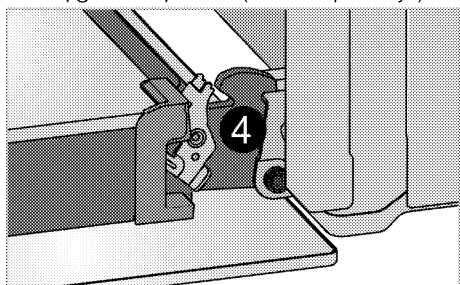
### Krāsns durvju izņemšana

1. Atidarykite priekines dureles (1).

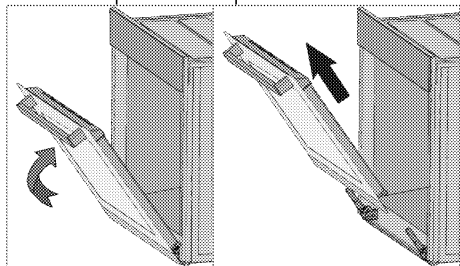
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Eņģes bloķēšana(aizvērtā pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Eņģes bloķēšana(atvērtā pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo virių.

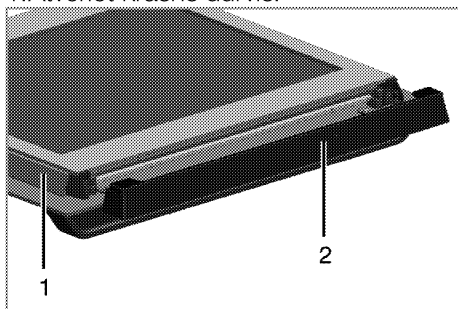
**i** Norint vēl sumontuoti dureles, nuémimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vél įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie virių korpusų esančių spaustukų.

## Iekšējo stikla durvju izņemšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

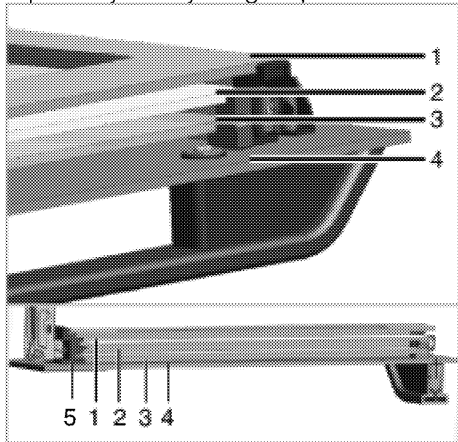
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

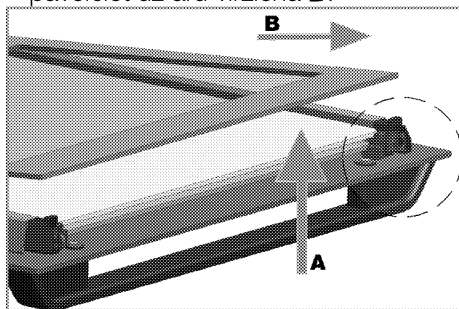
2. Paveiciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



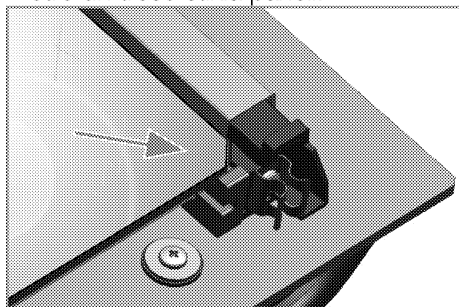
- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Otrais iekšējais stikla panelis
- 3 Trešais iekšējais stikla panelis
- 4 Ārējais stikla panelis
- 5 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope



3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**.



4. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu otro un trešo stikla paneli.



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir otrā un trešā iekšējā stikla paneļa (2, 3) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa nošķelto stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūrī.

Otrā un trešā iekšējā stikla paneļa ievietošanas secība ir svarīga, jo tos nav iespējams mainīt ar vietām.

Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi otrā stikla paneļa virzienā.

Svarīgi, lai iekšējo stikla paneļu apakšējie stūri būtu atbalstīti apakšējās plastmasas rievās (5).

Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

**i** Pēc tīrīšanas visiem stikliem jātiek atkal ievietoti.

## Krāsns lampas nomainīšana

**!** Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomainīšanas pārļiecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

**i** Cepeškrāsns lampa ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "*Tehniskā specifikācija, Lappuse 14*". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.

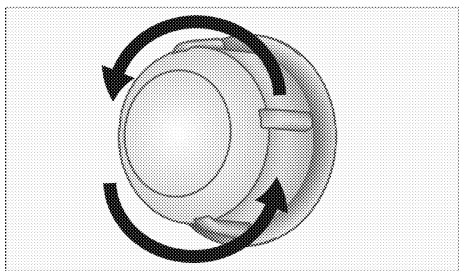
**i** Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

**i** Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota māsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.

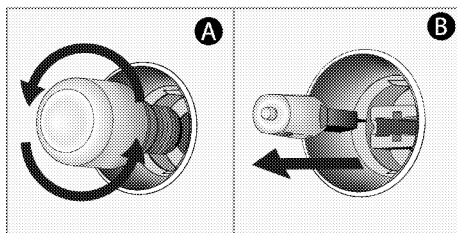
**i** Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

### Ja cepeškrāsni ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



4. Uzlieciet stikla vāku.

## **7 Traucējummeklēšana**

### **Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.**

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### **Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.**

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### **Iekārta nedarbojas.**

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

### **Krāsns apgaismojums nestrādā.**

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

### **Krāsns nesakarst.**

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Modeļiem ar taimeru nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējiet laiku.* (Iekārtām ar mikroviļņu krāsni taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsni.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

### **(Modeļiem ar taimeru) Pulkstena displejs mirgo vai redzams pulkstena simbols.**

- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējiet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārtu.*

**i** Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

