



lebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BBIS18300XCSE

LV / ET

385.4414.66/R.AB/5.01.2022/3-3

7768286739

Cienījamo klient!

Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

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

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

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

Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

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



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



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



SATURA RĀDĪTĀJS

1 Drošības instrukcijas 4

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

2 Vides instrukcijas 12

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

3 Jūsu izstrādājums 13

| | |
|--|----|
| Izstrādājuma ievads | 13 |
| Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana..... | 14 |
| Cepēškrāsns kontrole | 14 |
| Cepēškrāsns darbības funkcijas | 15 |
| Izstrādājuma piederumi..... | 17 |
| Izstrādājuma piederumu izmantošana | 18 |
| Tehniskie dati..... | 21 |

4 Pirmā lietošanas reize 22

| | |
|---------------------------------|----|
| Pirmās reizes iestatījums | 22 |
|---------------------------------|----|

| | |
|--------------------------|----|
| Sākotnējā tīrišana | 22 |
|--------------------------|----|

5 Krāsns izmantošana 24

| | |
|--|----|
| Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu..... | 24 |
| Cepēškrāsns vadības ierīces darbība | 24 |
| Gatavošana ar tvaiku | 27 |
| Iestatījumi..... | 28 |

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 31

| | |
|--|----|
| Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī | 31 |
| Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni | 31 |
| Gaja, zīvis un mājputni | 35 |
| Grils..... | 36 |
| Gatavošana ar tvaiku | 37 |
| Pārtikas parbaude | 38 |

7 Apkope un tīrišana 40

| | |
|--|----|
| Vispārīga tīrišanas informācija | 40 |
| Piederumu tīrišana | 41 |
| Vadības paneļa tīrišana | 41 |
| Cepēškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrišana | 41 |
| Viegla tīrišana ar tvaiku | 43 |
| Cepēškrāsns durvju tīrišana..... | 43 |
| Cepēškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana..... | 45 |
| Cepēškrāsns lampas tīrišana | 46 |

8 Problēmu novēršana 48

1 Drošības instrukcijas

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



Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība

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

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



Elektriskā drošība

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

zemējuma saskaņā ar
vietējiem/nacionālajiem
noteikumiem.

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

saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.

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

(Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)

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

Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nelieciet uz izstrādājuma citus priekšmetus un pārvietojiet to vertikāli. Izstrādājumu nedrīkst pārvadāt, ja tajā ir ūdens. Pēc

ūdens novadīšanas to var pārvadāt.

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

Instalācijas drošība

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



Lietošanas drošība

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

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

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



Brīdinājumi par temperatūru

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

- levietojot ēdienu karstā cepeškrāsnī, izņemot ēdienu utt. vienmēr lietojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimdos.

Piederumu lietošana

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

Gatavošanas drošība

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

Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.

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

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



Tvaika sistēma

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

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



Apkopes un tīrišanas drošība

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

- tīrišanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vilnu vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.
- Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas funkciju darbībā.
 - Pēc katras ēdienu gatavošanas ar tvaiku ūdens tvertnē vajadzētu novadīt atlikušo ūdeni un iztīrīt ūdens tvertni. Kamerā atstātā ūdens lietošana nākamajā ēdienu gatavošanā rada problēmas higiēnas ziņā.
 - Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Noslaukiet ūdens tvertni ar tīru, mitru drānu, nosusiniet to ar sausu drānu un uzglabājiet šādā veidā. Nekad neizžāvējiet tvertni cepeškrāsnī.
 - Kalķiem, kas var veidoties ūdens tvertnē, tvertnē ievieto 200 cc ūdens un 1 tējkaroti citrona sāls un atstāj uz 1 stundu. Pēc tam to mazgājiet ar lielu daudzumu ūdens un žāvējiet. Ieteicams šo procedūru veikt ik pēc 4-5 lietošanas reizēm.

- Cepeškrāsns apakšdaļas tīrišanai nelietojiet tīrišanas līdzekļus, kas satur skābes vai hlorīdus. Netīriet, nokasot kalķi, kas var veidoties uz cepeškrāsns pamatnes. Pretējā gadījumā izstrādājuma pamatne tiks sabojāta.
- Lai noņemtu kalķakmeni, kas var būt radies cepeškrāsns pamatnes baseinā pēc gatavošanas ar tvaiku un tvaika tīrišanas, ik pēc 2 vai 3 darbības reizēm pievienojiet cepeškrāsns pamatnes baseina ūdenim 350 ml galda etiķa (etiķa skābums nedrīkst pārsniegt 6%) un nogaidiet 30 minūtes. Pēc 30 minūtēm notīriet šo vietu ar mīkstu, mitru drānu un nosusiniet ar sausu drānu.
- Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrišanas darbībām un izmantotā ūdens cietības, cepeškrāsns pamatnē var rasties kalķakmens plankumi.
- Krāsns iekšpusi ieteicams notīrīt ar etiķa ūdeni un lupatiņu kalķu traipiņiem, kas var rasties uz šasijas pēc vārišanas ar tvaiku.

2 Vides instrukcijas

Atkritumu regulēšana

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Tinkamas panaudoto prietaiso šalinimas padeda išvengti galimū neigamū pasekmīju aplinkai ir žmoniū sveikatai.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

sašķirojet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

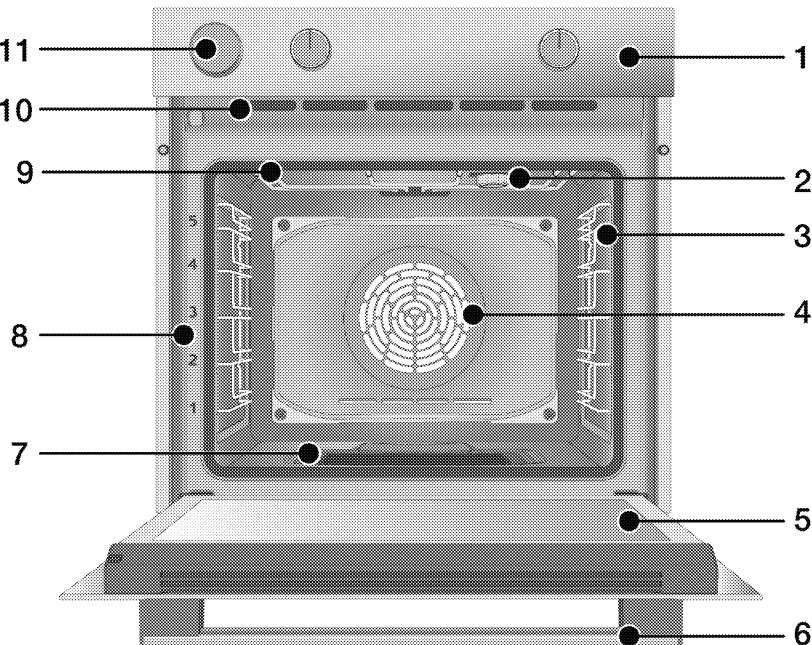
Ieteikumi enerģijas taupīšanai

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

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

3 Jūsu izstrādājums

Izstrādājuma ievads



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

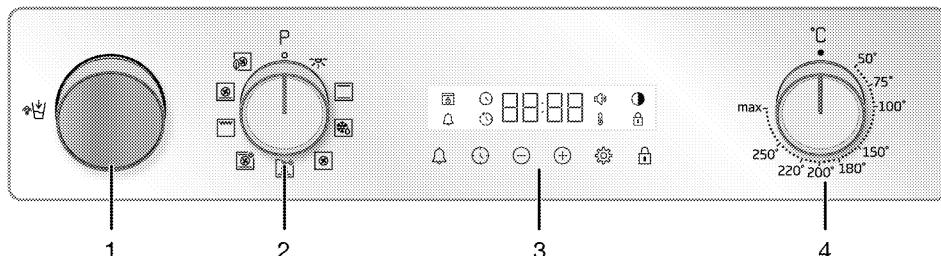
* Tas ir atkarīgs no modeļa.
Iespējams, ka jūsu izstrādājumam
nav luktura, vai arī luktura tips un
novietojums var atšķirties no attēlā
redzamā.

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

Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

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

Cepēškrāsns kontrole



1 Ūdens tvertne

2 Funkcijas izvēles poga

3 Taimeris

4 Temperatūras poga

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

Funkcijas izvēles poga

Cepēškrāsns darbības funkcijas var izvēlēties ar funkciju izvēles pogu.

Pagriezieties pa kreisi/pa labi no aizvērtās (augšējās) pozīcijas, lai veiktu izvēli.

Temperatūras poga

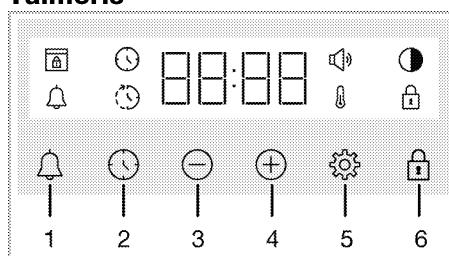
Jūs varat izvēlēties temperatūru, kurā vēlaties gatavot, ar temperatūras pogu. Pagrieziet pulkstenrādītāja virzienā no aizvērtās (augšējās) pozīcijas, lai veiktu izvēli.

Temperatūras indikators

Cepēškrāsns iekšējo temperatūru varat noteikt no temperatūras simbola displejā. Temperatūras simbols parādās displejā, kad sākas gatavošana, un temperatūras simbols pazūd, kad sasniegta iestatītā temperatūra. Kad temperatūra

cepeškrāsns iekšpusē nokrītas zem iestatītās temperatūras, parādās temperatūras simbols.

Taimeris



1 Trauksmes taustiņš

2 Laika iestatīšanas taustiņš

3 Samazināšanas taustiņš

4 Palielināšanas taustiņš

5 Iestatījumu taustiņš

6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš

Displeja simboli

⌚ : Gatavošanas laika simbols

⌚ : Gatavošanas beigu laika simbols*

🔔 : Trauksmes simbols

🌙 : Spilgtuma simbols

🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols

🌡️ : Temperatūras simbols

🔊 : Skaļuma simbols

🔒 : Durvju bloķēšanas simbols*

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

Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

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

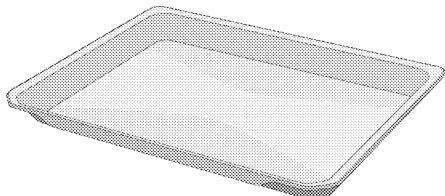
| Funkcijas simbols | Funkcijas apraksts | Temperatūras diapazons (°C) | Apraksts un lietojums |
|--|--------------------|-----------------------------|--|
|  | Picas funkcija | * | Darbojas apakšējais sildītājs un ventilatora sildītājs. Tas ir piemērots picas gatavošanai. |
|  | “3D” funkcija | * |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

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

Izstrādājuma piederumi

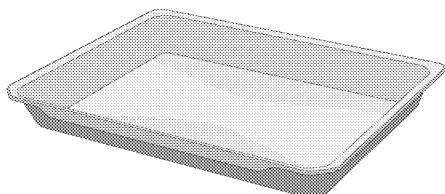
Jūsu izstrādājumā ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejami piederumu apraksti un pareiza lietojuma apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi var nebūt pieejami jūsu izstrādājumā.

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



Standarta paplāte

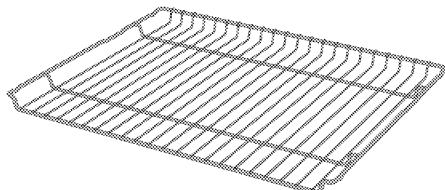
To lieto konditorejas izstrādājumiem, saldētiem ēdieniem un lielu gabalu cepšanai.



Dzīļā paplāte

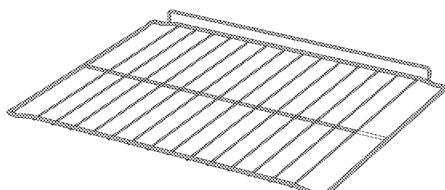
To izmanto konditorejas izstrādājumu pagatavošanai, lielu gabalu cepšanai, suīgam ēdienam vai plūstošu eļļu savākšanai grilēšanas laikā.

Modeļi ar stiepļu plauktiem:



Stiepļu grils

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



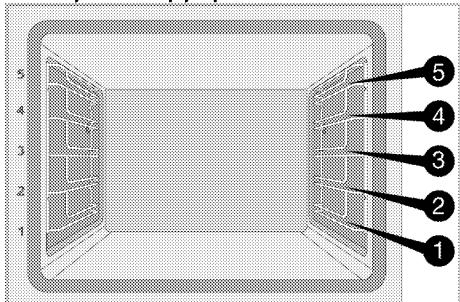
Modeļi bez stiepļu plauktiem:

Izstrādājuma piederumu izmantošana

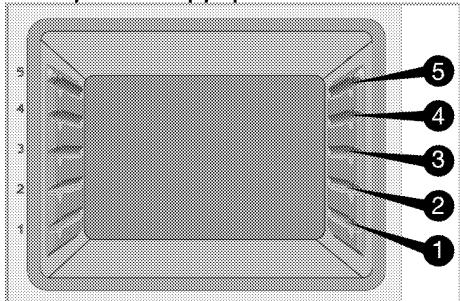
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļi ar stieplu plauktiem



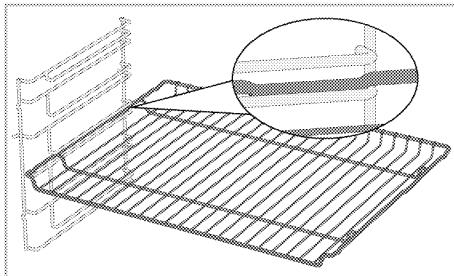
Modeļi bez stieplu plauktiem



Stieplu grila novietošana uz gatavošanas plauktiem

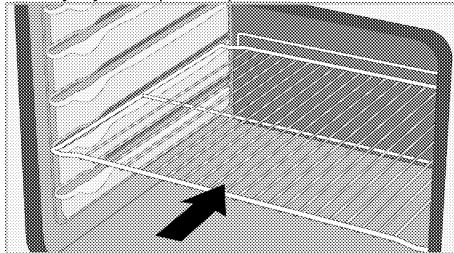
Modeļi ar stieplu plauktiem:

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



Modeļi bez stieplu plauktiem:

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



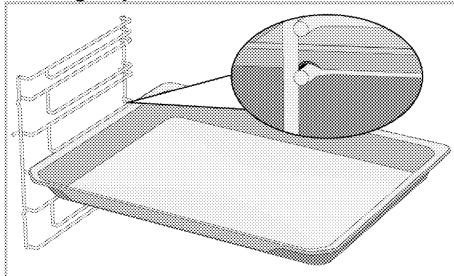
Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

Modeļi ar stieplu plauktiem:

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stieples sānu plauktiem.

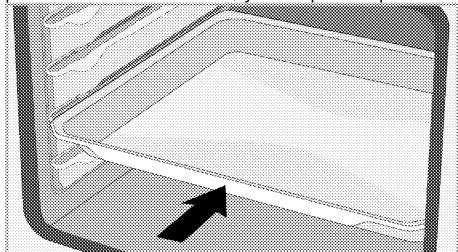
Novietojot paplāti vēlamajā plauktā, tās pusei, kas paredzēta turēšanai, jābūt priekšpusē.

Lai labāk pagatavotu ēdienu, paplāte jānostiprina ar aizbāzni uz stieplu plauktā. Tas nedrīkst iziet pāri aizbāznim, lai nonāktu saskarē ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļi bez stieplu plauktiem:

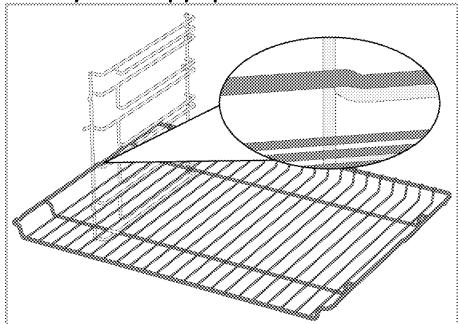
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei, virzot to uz plaukta, ir viens virziens. Novietojot paplāti vēlamajā plauktā, tās pusei, kas paredzēta turēšanai, jābūt priekšpusē.



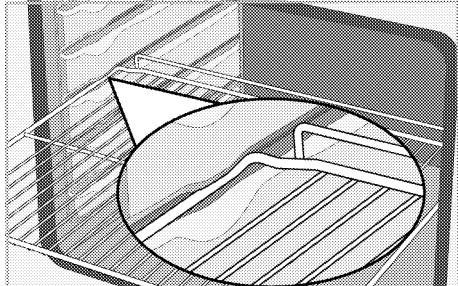
Stieplu režģa aizbāžņa funkcija

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

Modeļi ar stieplu plauktiem

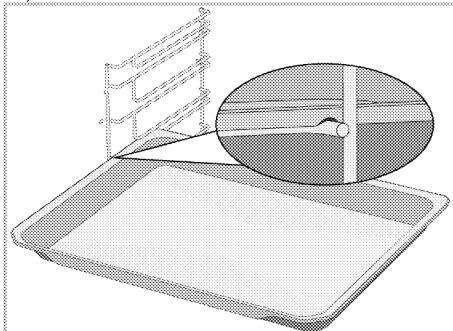


Modeļi bez stieplu plauktiem



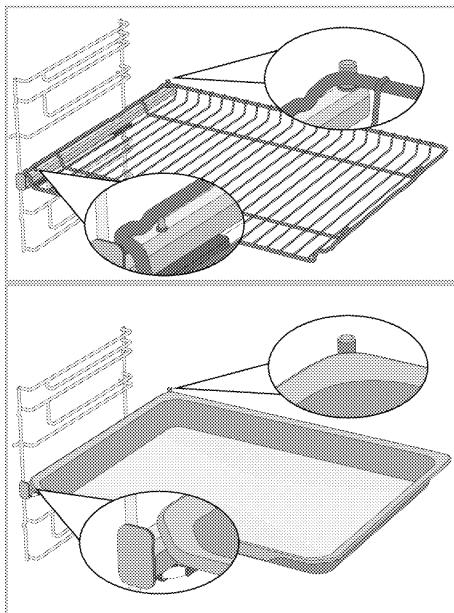
Stieplu režģa paplātes aizbāžņa funkcija - Modeļi ar stieplu plauktiem

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



Pareizs stiepļu režģa un paplātes novietojums uz teleskopiskajām sledēm-Modeļi ar stiepļu plauktiem un teleskopiskām sledēm

Pateicoties teleskopiskajām sledēm, paplātes vai stiepļu režģi var viegli uzstādīt un noņemt. Izmantojot paplātes un stiepļu režģus ar teleskopisko sledi, jārūpējas, lai tapas teleskopisko sliežu priekšpusē un aizmugurē atrastos pret režģa malām un paplāti (parādīts attēlā).



Tehniskie dati

Vispārīgas specifikācijas

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

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

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

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

4 Pirmā lietošanas reize

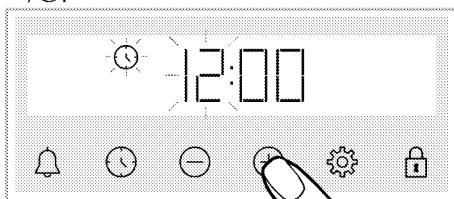
Pirms sākat lietot savu izstrādājumu, turpmākajās sadalās ieteicams ūkoties šādi.

Pirmās reizes iestatījums

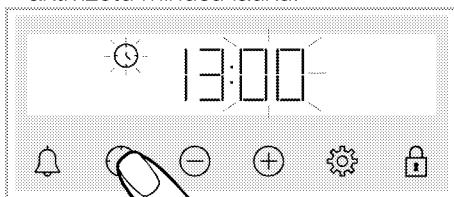
i Pirms cepeškrāsns lietošanas vienmēr iestatiet dienas laiku. Ja jūs to neiestatāt, dažos cepeškrāsns modeļos nevar gatavot ēdienu.

1. Kad cepeškrāsns tiek ieslēgta pirmo reizi, stundu lauks "12:00" un ☼ simbols mirgos displejā.

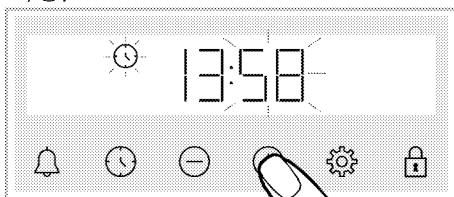
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties + / -.



3. Pieskarieties taustiņam ☼ vai ☀, lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Iestatiet dienas minūti, pieskaroties + / -.



5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam ☼ vai ☀.

» Ir iestatīts dienas laiks, un ☼ simbols pazūd ekrānā.

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

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

Sākotnējā tīrišana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.

2. Izņemiet visus piederumus no izstrādājumā esošās cepeškrāsns.

3. Ieslēdziet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāni, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīri.

4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk.

"Cepeškrāsns darbības funkcijas". Nākamajā sadalā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.

5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

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

PAZINOJUMS Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli. Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

5 Krāsns izmantošana

Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu

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

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

Cepeškrāsns apgaismojums

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

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

Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

i Maksimālais ēdienu gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes.

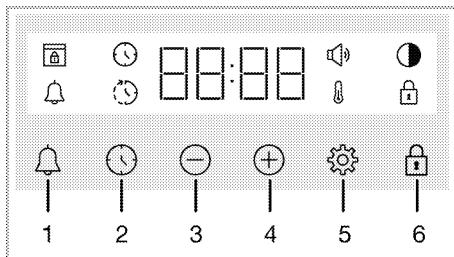
Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogrammē krāsns.

i Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Lūdzu, uzgaidiet neilgu laiku, tādēj iestatījumi tiek saglabāti.

i Ja ir veikts kāds gatavošanas iestatījums, dienas laiku nevar pielāgot.

i Ja ēdienu gatavošanas laiks ir iestatīts, kad sākas gatavošana, ekrānā tiek parādīts atlikušais laiks.

i Gadījumos, kad ir noteikts gatavošanas laiks vai gatavošanas beigu laiks; varat automātiski atcelt darbību, ilgi pieskaroties taustīnam ☺.



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

- 5 Iestatījumu taustiņš
 - 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- ### Displeja simboli

- ⌚ : Gatavošanas laika simbols
- ⌚ : Gatavošanas beigu laika simbols*
- 🔔 : Trauksmes simbols
- : Spilgtuma simbols
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols
- 🌡 : Temperatūras simbols
- 🔊 : Skaļuma simbols
- 🏡 : Durvju bloķēšanas simbols*

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

Cepeškrāsns ieslēgšana

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

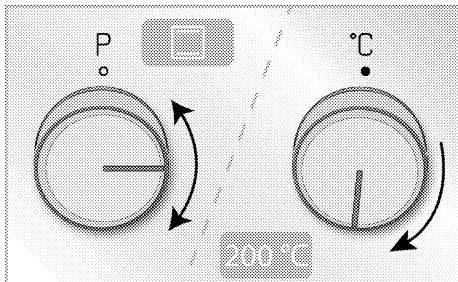
Cepeškrāsns izslēgšana

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

Manuālā gatavošana, lai izvēlētos temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju

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

Piemēram:

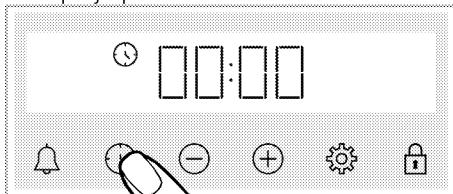


1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
 2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.
- » Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un šī parādīsies ekrānā. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols šī pazūd. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā gatavošana tiek veikta, neuzstādot gatavošanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena gatavošana un tā jāizslēdz. Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrānsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku;

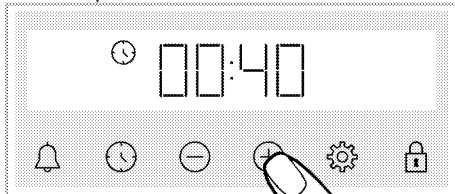
Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot gatavošanas laiku taimerī.

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



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

3. Iestatiet gatavošanas laiku ar taustījiem \oplus/\ominus .



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

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

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

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

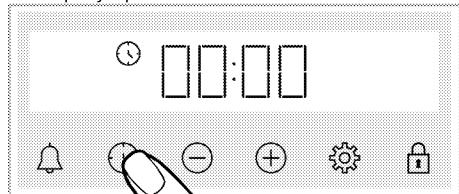
6. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustīju, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un ekrānā parādās dienas laiks.

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

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

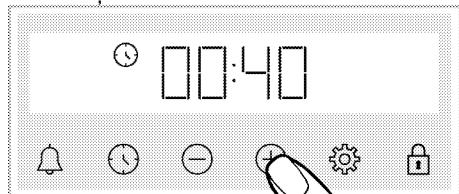
1. Izvēlieties gatavošanas darbības funkciju.

2. Pieskarieties \odot , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols \odot .



i Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas varat iestatīt gatavošanas laiku 30 minūtes, tieši pieskaroties taustījam \oplus , lai ātri iestatītu gatavošanas laiku, un mainiet laiku ar taustījiem \oplus/\ominus .

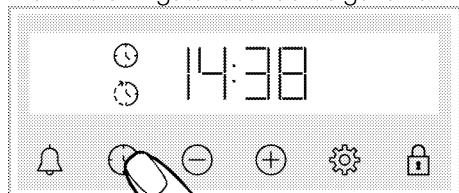
3. Iestatiet gatavošanas laiku ar taustījiem \oplus/\ominus .



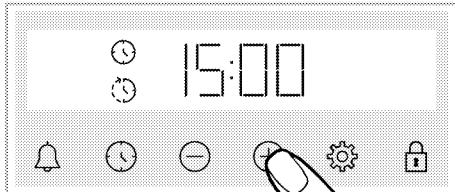
i Gatavošanas laiks pirmajās 15 minūtēs palielinās par 1 minūti, pēc 15 minūtēm tas palielinās par 5 minūtēm.

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

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



5. Iestatiet gatavošanas beigu laiku ar taustījiem \oplus/\ominus .



» Pēc gatavošanas beigu laika iestatīšanas simbols ☰ un simbols ☱ ar laika perioda simbolu pastāvīgi parādīsies displejā. Tiklīdz sākas gatavošana, simbols ☱ pazūd.
6. Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.

» **Cepeškrāsns laiks aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, atrēmot gatavošanas laiku no iestatītā gatavošanas beigu laika.** Kad pienāk gatavošanas sākuma laiks, tiek aktivizēta izvēlētā funkcija un cepeškrāsns sakarst līdz iestatītajai temperatūrai. Iestatītais gatavošanas laiks sāk samazināties un ☰ parādās displejā. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols ☰ pazūd.

7. Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, ekrānā parādās "End" simbols ☰ mirgo un taimeris iepīkstas
8. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un ekrānā parādās dienas laiks.

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

Gatavošana ar tvaiku

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

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

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

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

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

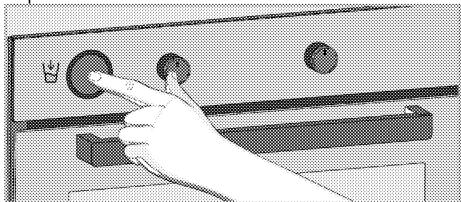
i Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns iekšpusē, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā atlikušais ūdens var radīt kalķu nosēdumus.

Lai gatavotu ar tvaiku:

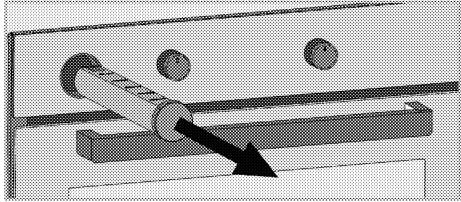
1. Aplūkojiet tvaika gatavošanas tabulu, lai iestatītu funkciju, temperatūru un laiku, kas ir piemērots attiecīgajai

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

2. Novietojiet ēdienu uz zemākā plaukta.
3. Kad ir pienācis laiks pievienot ūdeni atbilstoši gatavošanas tabulai, piespiediet cepeškrāsns vadības panelī attēloto ūdens tvertni.

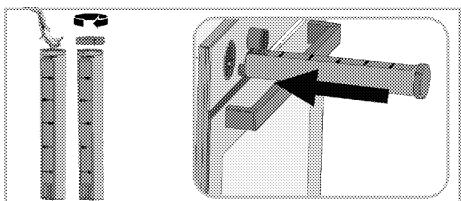


4. Izņemiet ūdens tvertni no gropes.



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

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



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

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

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

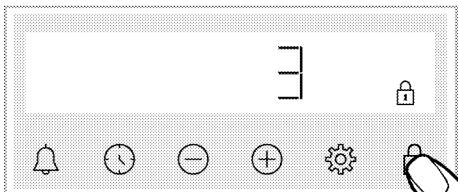
i Pēc katra gatavošanas ar tvaiku cikla pārbaudiet, vai cepeškrāsns pamatnē ir ūdens. Ja ir, tad pēc cepeškrāsns atdzīšanas saslaukiet ūdeni ar sausu drāniņu. To neveicot, cepeškrāsns pamatnē atlikušais ūdens var veidot kalkakmens nogulsnes.

Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties , līdz displejā parādās simbols .



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

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

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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties , līdz displejā pazūd simbols .

» Simbols  pazūd, un displejā tiek atspējota taustiņu bloķēšana.

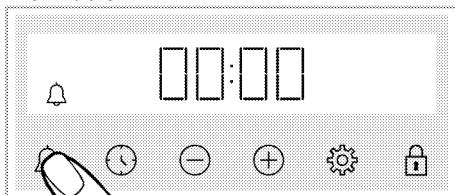
Trauksmes iestatīšana

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

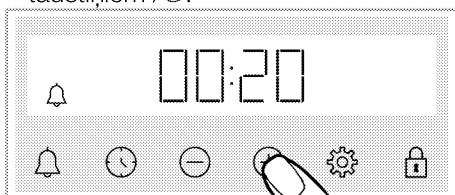
Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdināšanas nolūkos. Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiek līdz iestatītais laiks ir beidzies, pulkstenis izdod skaņas signālu.

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

1. Pieskarieties , līdz displejā parādās simbols .



2.  Iestatiet modinātāja laiku ar taustiņiem  / .



» Pēc modinātāja laika iestatīšanas simbols  paliek izgaismots, un ar modinātāja laiks palaiž atpakaļskaitīšanas displeju. Ja trauksmes laiks un gatavošanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, displejā tiek parādīts ūsāks laiks.

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

Trauksmes izslēgšana

1. Trauksmes perioda beigās skan brīdinājuma signāls divas minūtes.

Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu brīdinājuma skanu.

» Brīdinājuma skaņa apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

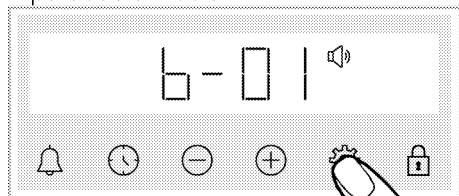
Ja vēlaties atcelt modinātāju;

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

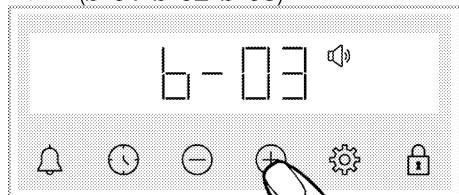
2.  modinātāju var arī atcelt, ilgi nospiežot taustiņu.

Skaļuma līmeņa maiņa

1. Pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās simbols .



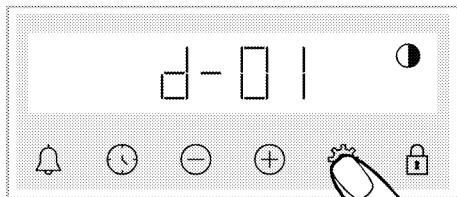
2. Iestatiet vēlamo līmeni ar taustiņiem  / . (b-01-b-02-b-03)



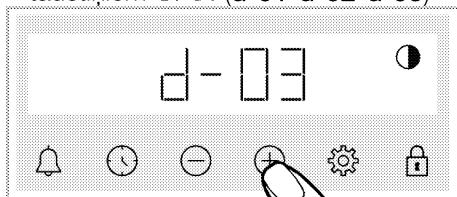
3. Pieskarieties taustiņam  lai apstiprinātu, vai arī iestatījums tiek aktivizēts ūsumā, nepieskaroties taustiņam.

Displeja spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās simbols .



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

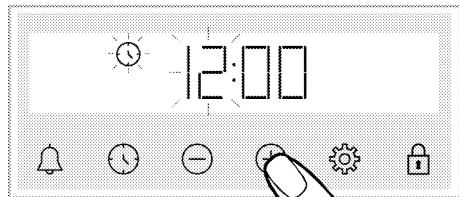


» Pieskarieties taustīnam \odot vai \oslash , lai apstiprinātu, vai arī iestatījums tiek aktivizēts ūsmā, nepieskaroties taustīnam.

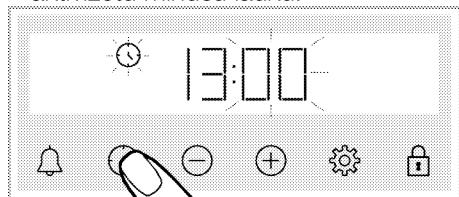
Dienas laika mainīšana

Lai cepeškrāsnī mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

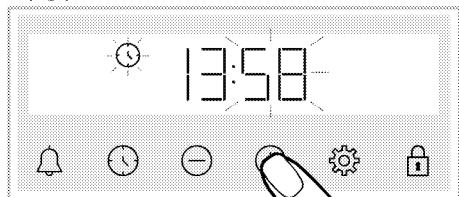
1. Pieskarieties \oslash , līdz displejā parādās simbols \odot .
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties \oplus/\ominus .



3. Pieskarieties taustīnam \odot vai \oslash , lai aktivizētu minūšu lauku.



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



5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustīnam \odot vai \oslash .

» Ir iestatīts dienas laiks, un \odot simbols pazūd ekrānā.

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

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

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī

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

ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.

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

Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdienu

Vispārīgā informācija

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

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

Padomi kūku cepšanai

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

temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumu pagatavošanai

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

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ieteikumi ēdiena gatavošanai ar vienu paplāti

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

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ieteikumi ēdienu gatavošanai ar divām paplātēm

| Ēdiens | Izmantojamais piederums | Darbības funkcija | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks (min) (aptuveni) |
|------------------------------------|---|-----------------------|------------------|---|---|
| Mazas kūciņas | 2 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte* | Ventilatora sildišana | 2 – 4 | Modeļi ar stieplju plauktiem: 150 Modeļi bez stieplju plauktiem: 140 | Modeļi ar stieplju plauktiem: 25 ... 40 Modeļi bez stieplju plauktiem: 30 ... 45 |
| Cepumi | 2 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte* | Ventilatora sildišana | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Mīklas konditorejas izstrādājumi | 1 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte* | Ventilatora sildišana | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Bagātīgi konditorejas izstrādājumi | 2 –Standarta paplāte* 4 –Konditorejas paplāte* | Ventilatora sildišana | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ekonomiskā ventilatora sildišana gatavošanas gads - darbības funkcija

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

Ieteikumi ēdienu gatavošanai ar vienu paplāti

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

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grauzdēšanas punkti

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

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

Gatavošanas galds gaļai, zivim un putniem

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

* Iespējams, ka šie pierderumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Grils

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

Vispārīgi brīdinājumi

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

Grila galvenie punkti

- Pagatavojet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienu.

Grilēšanas galds

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrizejiet ēdienu gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

- Novietojiet grilējamos gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojet ēdienu uz stieplu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļjas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādam izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Iespējams, ka šī paplāte nav ieklauta izstrādājumā. Ilejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīru.

Gatavošana ar tvaiku

Vispārīgā informācija

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

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

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

Gatavošanas galds gatavošanai ar tvaiku

Ieteikumi ēdienu gatavošanai ar vienu paplāti

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

| Ediens | Plaukta pozicija / izmantojamais piederums | Darbības funkcija | Temperatūra (°C) | Nepieciešams ūdens daudzums (ml) | Aplaišišķas laiks (minutes)* | Gatavošanas laiks (min) (aptuveni) | Aptuvenais svars (gramos) |
|--------|--|-------------------|------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
|--------|--|-------------------|------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------------|---------------------------|

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Norāda uz laiku, kas pagājis kopš priekšsildīšanas.

*** Gatavošanas vidusposmā pievienojet vēl 250 ml ūdens.

Pārtikas pārbaude

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

lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ieteikumi ēdienu gatavošanai ar vienu paplāti

| Ediens | Izmantojamais piederums | Darbības funkcija | Plaukta pozicija | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks (min) (aptuveni) |
|-----------------------------|--|--------------------------------|---|------------------|------------------------------------|
| Smilšu kūka (saldie cepumi) | Standarta paplāte* | Augšējās un apakšējā sildīšana | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Standarta paplāte* | Ventilatora sildīšana | Modeji ar stieplju plauktiem: 3 Modeji bez stieplju plauktiem: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| Mazas kūciņas | Standarta paplāte* | Augšējās un apakšējā sildīšana | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Standarta paplāte* | Ventilatora sildīšana | Modeji ar stieplju plauktiem: 3 Modeji bez stieplju plauktiem: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskvītkūka | Apāla kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa** | Augšējās un apakšējā sildīšana | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Apāla kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa** | Ventilatora sildīšana | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Ābolu pīrāgs | Apāla melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa** | Augšējās un apakšējā sildīšana | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Apāla melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa** | Ventilatora sildīšana | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ieteikumi ēdienu gatavošanai ar divām paplātēm

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

Visu ēdienu ieteicams priekssildīt.

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Grils

| Ēdiens | Izmantojamais piederums | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Gatavošanas laiks (min) (aptuveni) |
|---------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|------------------------------------|
| Grauzdiņa maize | Stieplu grils | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Kotlettes (liellopu gaļa) - 12 gabali | Stieplu grils | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Apgrieziet ēdienu pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekssildīt 5 minūtes.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga tīrīšanas informācija

▲ Vispārīgi brīdinājumi

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

Inox un nerūsējošās virsmas

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

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

Emaljētas virsmas

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

Katalītiskās virsmas

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

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

Stikla virsmas

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

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

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

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

Piederumu tīrišana

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

Vadības paneļa tīrišana

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

Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrišana

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

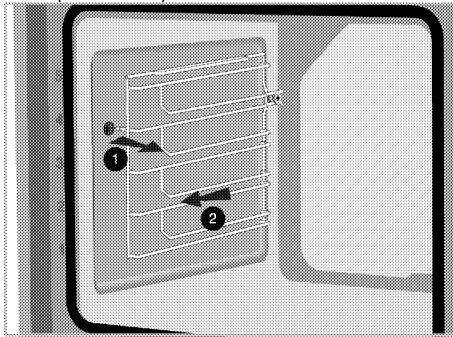
Cepeškrāsns sānu sienu tīrišana

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

Ja jūsu izstrādājums ir stiepļu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrišanas nonemiet stiepļu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrišanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga tīrišanas informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stiepļu plauktus:

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



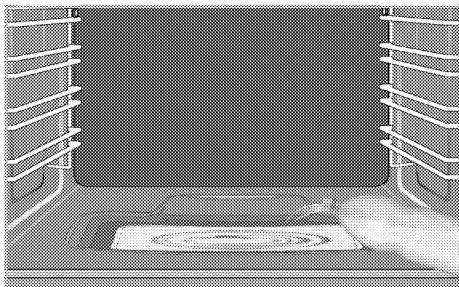
3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

Cepeškrāsns pamatnes baseina tīrišana

Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrišanas 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 tīrišanu ar tvaiku:

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



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

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

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

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

Vieglā tīrišana ar tvaiku

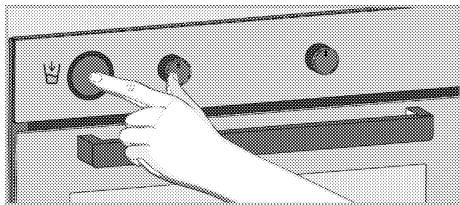
Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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

1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē.

2. Nospiediet ūdens tvertni, kas atrodas cepeškrāsns vadības panelī, lai tvertni izņemtu. Tvertnē uzpildiet 200 ml ūdens.

i Neizmantojet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojet tikai ūdeni pudelēs. Neiepildiet ūdens tvertnē šķīdumus, kas ir ugunsnedroši, satur spiritu vai cietas daļīnas.



3. Istatykitе vandens bāku jā vietā īustumkite. Vanduo pradeda užpildyt baseinā orkaitēs dugne.

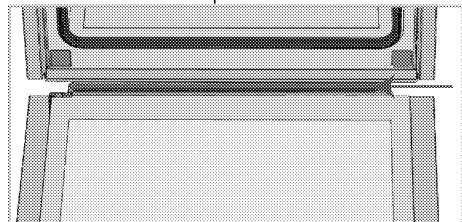
4. Iestatiet cepeškrāsns vieglas tīrišanas ar tvaiku režīmā un 20 minūtēs darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, izplūst tvaiks. Tas var radīt apdedzināšanās risku. Uzmanieties, atverot cepeškrāsns durvis.

Notīriet noturīgos netīrumus ar siltu ūdeni ar mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drānu vai sūkli un noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

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

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



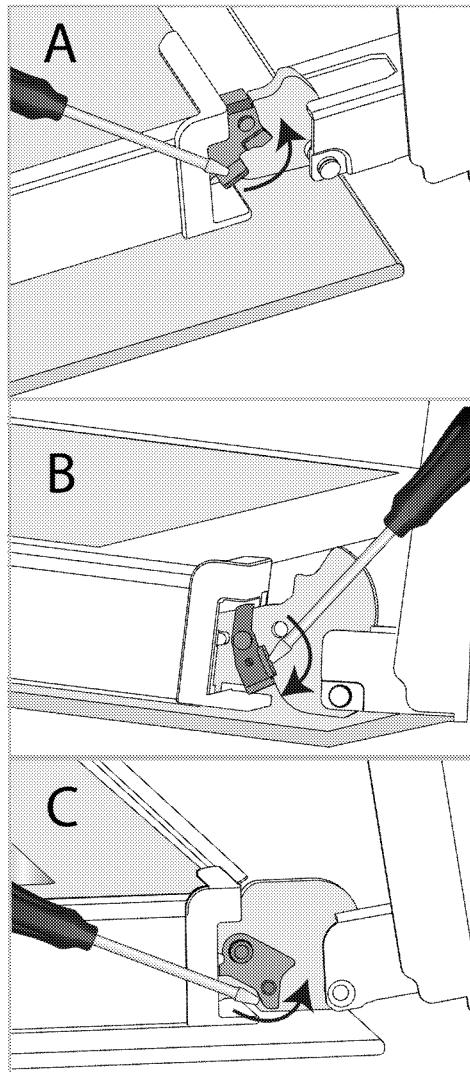
Cepēškrāsns durvju tīrišana

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

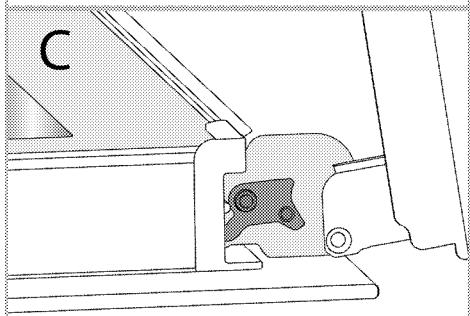
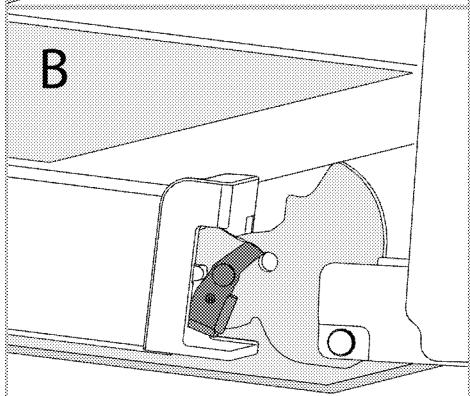
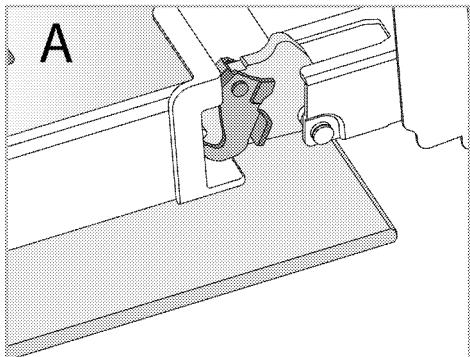
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrtu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadalās "Cepeškrāsns durvju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšana". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu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

Cepēškrāsns durvju noņemšana

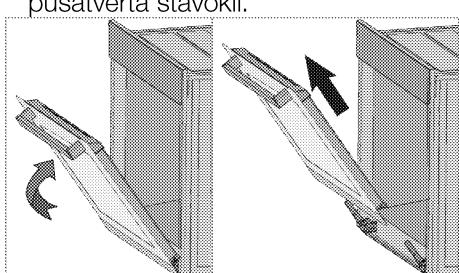
1. Atveriet cepēškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, nospiežot uz leju, kā parādīts attēlā.
Eņģu tips (A), (B), (C) mainās atkarībā no produkta modela. Zemāk redzamie skaitļi parāda, kā atvērt visus eņģu veidus.
(A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju veidos.
(B) tipa eņģes ir pieejamas mīksto aizvēršanas durvju tipos.
(C) tipa eņģes ir pieejamas mīksto atvēršanas / aizvēršanas durvju veidos.



Eņģes bloķēšana - aizvērta pozīcija



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



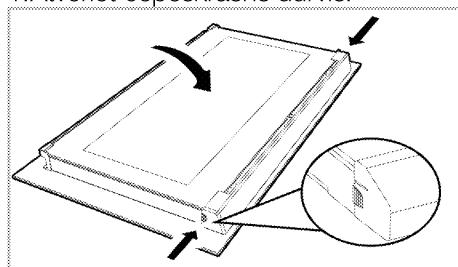
4. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās enēges un noņemtu.

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

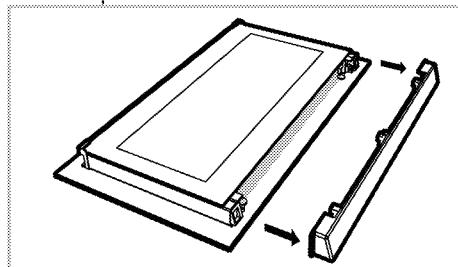
Cepēškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tirīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

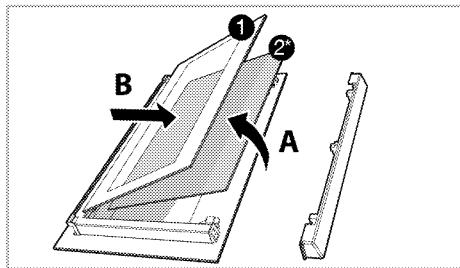
1. Atveriet cepēškrāsns durvis.



2. Pavelciet plastmasas detaļu, kas piestiprināta priekšējo durvju augšējā daļā, pret sevi, vienlaikus nospiežot spiediena punktus abās detaļas pusēs un noņemiet to.



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



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

Cepēškrāsns lampas tīrišana

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

Cepēškrāsns lampas nomainīta

⚠ Vispārīgi brīdinājumi

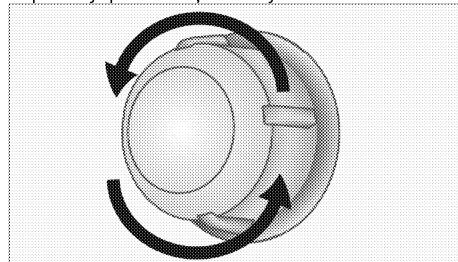
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu riska pirms cepeškrāsns

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

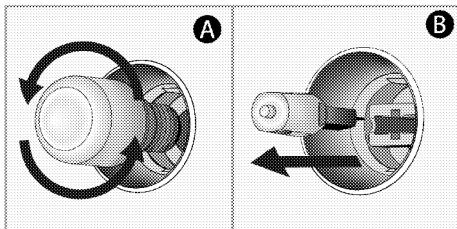
- Šajā krāsnī tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehnīķa ar licenci.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Nonemiet stikla pārsegū, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



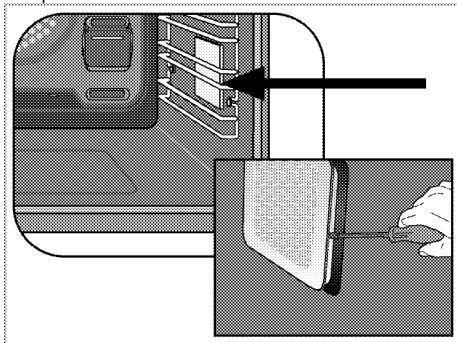
- 3.Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



4.Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

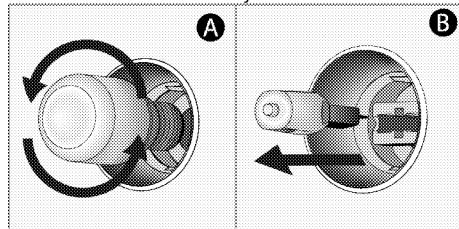
Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

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



3.Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku.

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



- 5.Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegū un stieplu plauktus.

8 Problēmu novēršana

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

Cepeškrāsns izstaro tvaiku, kad tā tiek izmantota.

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

Gatavošanas laikā rodas ūdens pilieni.

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

Kaisēšanas un dzesēšanas laikā izstrādājums izdala metāliskus troksņus.

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

Izstrādājums nedarbojas.

- Tīkla drošinātājam ir defekts vai tas ir nostrādājis. >>> *Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet tos.*
- Izstrādājums nav pievienots (iezemētais) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet kontaktakcīnas savienojumu.*
- Pogas/kloki/taustiņi vadības paneļi nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir apriņķots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējot to.*

Cepeškrāsns galsma nedarbojas.

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

Cepeškrāsns nesilda.

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

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

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



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat töhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

Järgige kogu kasutusjuhendis olevat teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldaab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalset kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

| | | | |
|--|-----------|----------------------|----|
| 1 Ohutusjuhised | 4 | Algseadistus..... | 22 |
| Kasutuse eesmärk..... | 4 | Esmane puhastus..... | 22 |
| Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus..... | 4 | | |
| Elektriline turvalisus..... | 5 | | |
| Transpordiohutus..... | 7 | | |
| Paigaldusohutus..... | 7 | | |
| Kasutusohutus..... | 7 | | |
| Temperatuuri hoiatused | 8 | | |
| Tarvikute kasutus | 8 | | |
| Toiduvalmistamise ohutus..... | 8 | | |
| Aurusüsteem | 9 | | |
| Hoolduse ja puhastamise turvalisus | 10 | | |
| 2 Keskkonnajuhised | 12 | | |
| Jäätmehoolduseeskirjad | 12 | | |
| WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine | 12 | | |
| Pakkematerjali kõrvaldamine | 12 | | |
| Soovitused energiasäästuks..... | 12 | | |
| 3 Teie toode | 13 | | |
| Toote tutvustus | 13 | | |
| Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.... | 14 | | |
| Ahju juhtimine | 14 | | |
| Ahju tööfunktsioonid..... | 15 | | |
| Toote tarvikud..... | 17 | | |
| Toote tarvikute kasutus..... | 18 | | |
| Tehnilised kirjeldused..... | 21 | | |
| 4 Esmakordne kasutamine | 22 | | |
| 5 Kuidas ahju kasutada | 24 | | |
| Üldteave ahju kasutuse kohta | 24 | | |
| Ahju juhtseadme töö | 24 | | |
| Toiduvalmistamine auruga | 27 | | |
| Sätted | 28 | | |
| 6 Üldteave toiduvalmistamise kohta | 31 | | |
| Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta | 31 | | |
| Pagaritooded ja ahjutoidud..... | 31 | | |
| Liha, kala ja linnulihha | 35 | | |
| Grillimine..... | 36 | | |
| Küpsetamine auruga | 37 | | |
| Testitud toidud | 39 | | |
| 7 Hoidmine ja hooldus | 41 | | |
| Üldteave puhastamise kohta | 41 | | |
| Tarvikute puhastamine | 42 | | |
| Juhtpaneeli puhastamine..... | 42 | | |
| Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine..... | 42 | | |
| Hõlbus aurupuhastus..... | 43 | | |
| Ahjuukse puhastamine | 44 | | |
| Ahjuukse siseklaasi eemaldamine | 46 | | |
| Ahjuvalgusti puhastamine..... | 47 | | |
| 8 Törkeotsing | 49 | | |

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldb ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärvel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- **⚠️ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.**
- **⚠️ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.**
- **⚠️ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.**
- **⚠️ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.**



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, röduidel ega muus väliskeskonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrükute kuumutamiseks või rätikute ega riite kuivatamiseks käepidemel.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-

aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsилised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsилise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.

- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lääbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju übermineku või uksehingede kahjustuse.
- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärthus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega

toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lülit, lülit jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärustele, mis on välja toodud tüübislidil.
- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jäädva. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahel kinni jäädva ega jäädva kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärvel

võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude välimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importjaettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu välimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
(Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
- Kaarumise välimiseks veenduge, et toote pistik

oleks korralikult pistikupesssa ühendatud.

Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
Toodet ei tohi transportida, kui selles on vett. Seda võib transportida, kui vesi on lõpuni välja voolanud.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniavasid toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiuukseklaas on eemaldatud või purunenud.

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlike esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Toote ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale,

kuna selle servad on töö ajal kuumad.

- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.
- Toidu kuumat ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat assetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Tarvikute kasutus".
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.

Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega

- kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmeh, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.
 - Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
 - Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
 - Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemääärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindlat paberit maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
 - Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega aluminiiumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
 - Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletust!
 - Grillimiseks sobimatud toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



Aurusüsteem

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohtu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlike, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.
- Kui pärast aurutamist jäääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist

- laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.
- Ärge kasutage toiduvalmistamisel lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.
 - Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel olge ettevaatlik, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muule mittesobivale pinnale.
 - Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
 - Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.

Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiuukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.
- Pärast iga auruga toiduvalmistamist peab veepaaki jäänud vesi välja lasta ja veepaak puhastada. Järgmisel toiduvalmistamise korral veepaaki jäänud vee kasutamine tekib probleemi hügieeni suhtes.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. Pühkige veepaak puhta niiske lapiga, kuivatage see kuiva lapiga ja tehke kindlaks, et see jäab kuivaks. Ärge kunagi kuivatage veepaaki ahjus.
- Veepaagis tekkiva lubi jaoks pange mahutisse 200 cc vett ja 1 tl sidrunisoola ning jätké 1 tunniks seisma. Seejärel

peske see rohke veega ja kuivatage. Seda protseduuri on soovitatav rakendada iga 4-5 kasutuskorra järel.

- Ärge kasutage ahju põhja puhastamiseks happeid või kloriidide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge puhastage, kraapides ahju põhjale tekkivat katlakivi. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.
- Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekide 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.

- Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas tekkida lubjaplekid.
- Ahi sisemus on soovitatav puhastada äädikavee ja lapiga lubjaplekide jaoks, mis võivad šassiil tekkida pärast auruga küpsetamist.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivil (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigitükkide 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. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivil (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.

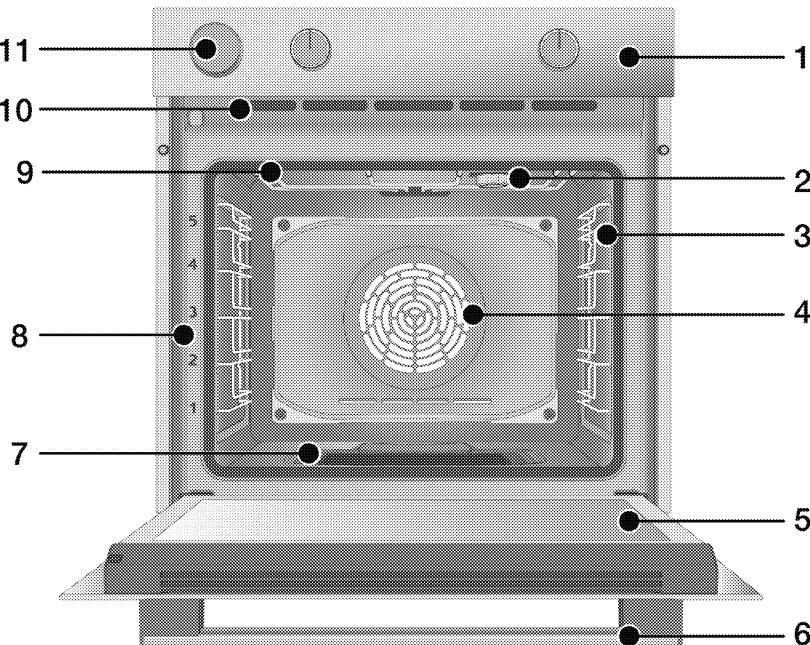
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjas kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funksiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funksiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- Üritage valmistada ahjas korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistrate oma toite üksteise järel, sästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

3 Teie toode

Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti*
- 3 Traatriiulid**
- 4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Veepaak aurutamiseks
- 8 Riilulite asendid
- 9 Pealmine kuumutus
- 10 Ventilatsiooni avad
- 11 Veepaak

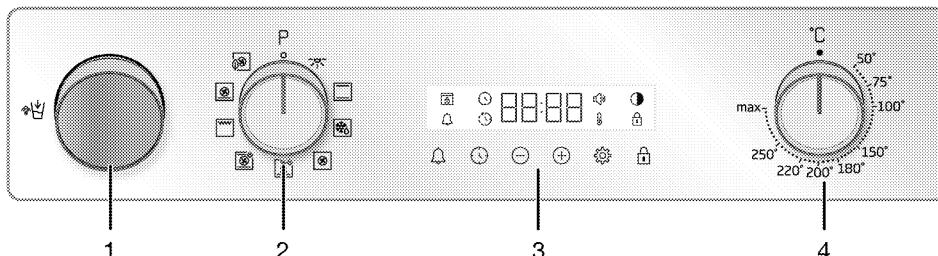
* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

** Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriiuliteta. Joonisel on traatriiulid toodud näidetena.

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Ahju juhtimine



- 1 Veepaak
- 2 Programmi valikunupp

3 Taimer

4 Temperatuuri nupp

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudeliteel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppu abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tömmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

Programmi valikunupp

Ahi tööfunktsioone saate valida funktsiooni valimise nupuga. Valimiseks keerake vasakule/paremale suletud (ülemisest) asendist.

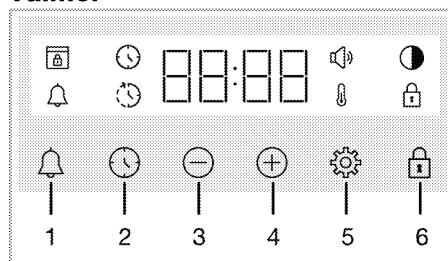
Temperatuuri nupp

Ahju temperatuuri nupuga saate valida temperatuuri, mille juures soovite toidu valmistada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Temperatuuri indikaator

Temperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Temperatuuri sümbol lülitub sisse toiduvalmistamise alustamisel ja kustub, kui ahi jõuab määratud temperatuurini. Temperatuuri sümbol ilmub uuesti, kui temperatuur ahjus langeb alla määratud temperatuuri.

Taimer



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahvilukku klahv

Sümbolid ekraanil

- : Toiduvalmistamise aja sümbol
- : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
- : Alarsi sümbol
- : Heleduse sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Helitugevuse sümbol
- : Ukselukku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju tööfunktsioonid

Funktsoonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

| Funktsooni sümbol | Funktsooni kirjeldus | Temperatuurivahemik (°C) | Kirjeldus ning kasutus |
|-------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| | Ahjuvalgusti | - | Ahjas ei tööta ükski kuumutuselement. Süttib ainult ahju valgusti. |
| | Töö ventilaatoriga | - | Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul. |
| | Ülemine ja alumine kuumutus | * | Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jooks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jooks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. |
| | Alumine kuumutus ventilaatori toel | * | Alumise kuumutuseelemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdsesti ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni. |
| | Kuumutus ventilaatoriga | * | Ventilaatori kuumutuseelemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdsesti ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riilitel. |
| | Säästlik kuumutus ventilaatoriga | * | Energia säätimiseks võite "funktsooni asemel kasutada seda funktsiooni.Kuumutus ventilaatoriga"temperatuurivahemikus 160–220 ° C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem. |

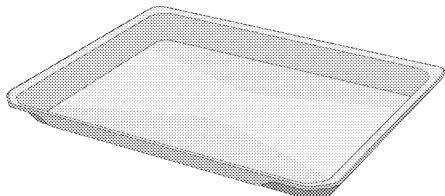
| Funktsiooni sümbol | Funktsiooni kirjeldus | Temperatuurivahemik (°C) | Kirjeldus ning kasutus |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|---|
| | Pitsafunktsioon | * | Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuseelemendid. See sobib pitsa valmistamiseks. |
| | 3D-funktsioon | * | Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuseelemendid. Kõik toiduosalad valmivad võrdsesti ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka aurutamisel. |
| | Grillimine täisvõimsusel | * | Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks. |

* Teie toode töötab temperatuuri nupul äratoodud temperatuurivahemikus.

Toote tarvikud

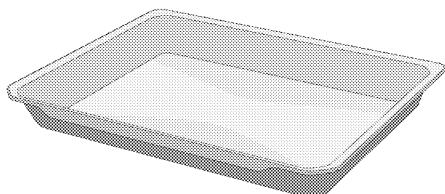
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemuodelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

MÄRKUS : Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.



Tavaline ahjuplaat

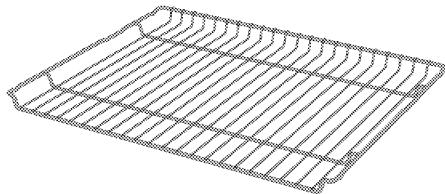
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks.



Sügav ahjuplaat

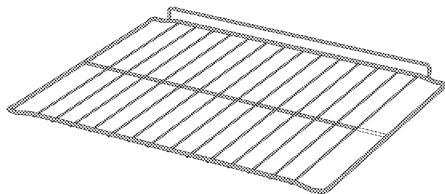
Seda kasutatakse pagaritoodete joaks, suure tükkide praadimiseks, mahlase toidu valmistamiseks või väljavoolavate õlide kogumiseks grillimisel.

Traatriiulitega mudelid:



Traatrest

Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riiulile asetamiseks.



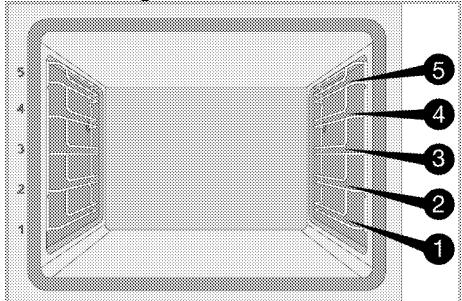
Traatriiuliteta mudelid:

Toote tarvikute kasutus

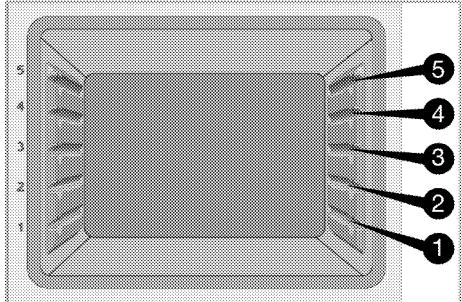
Ahjuriilid

Toiduvalmistamise alal on 5 riiliasendit. Riilite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

Traatriiulitega mudelid



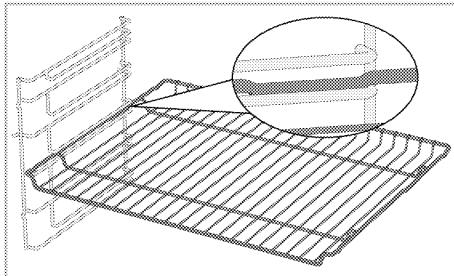
Traatriiuliteta mudelid



Traatresti asetamine ahjuriilile

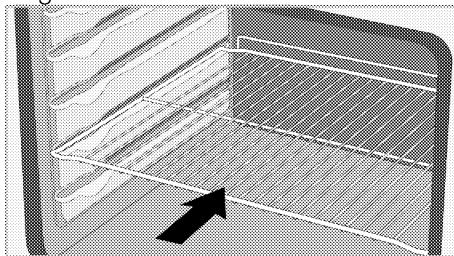
Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatresti soovitud riilile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riilile ühes suunas asetada. Kui traatresti soovitud riilile asetatakse, peab avatud külg olema ees.

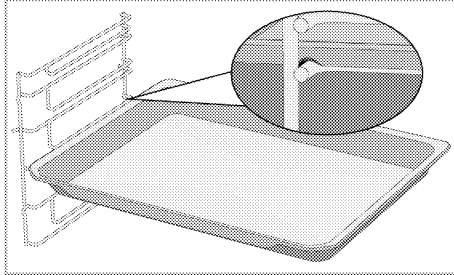


Ahjuplaadi asetamine ahjuriilitele

Traatriiulitega mudelid:

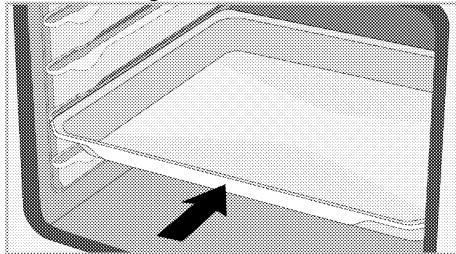
Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riilile asetatakse, peab selle hoidmiseks möeldud külg olema ees.

Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

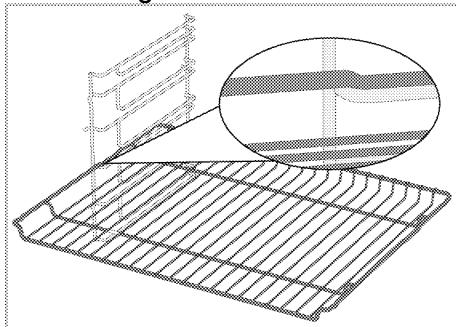
Aärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgiilitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riilile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riilile asetatakse, peab selle hoidmiseks möeldud külg olema ees.



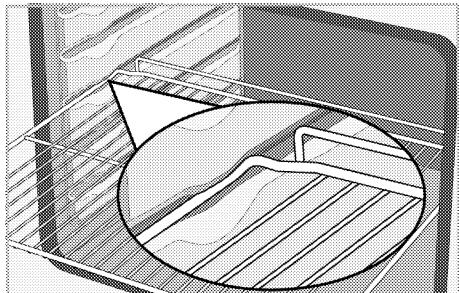
Traatresti korgi funktsioon

Traatresti traatriiulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõlpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõubab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

Traatriiulitega mudelid

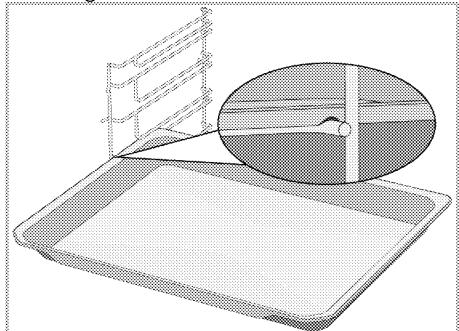


Traatriiuliteta mudelid



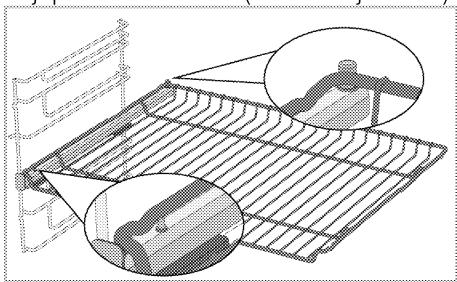
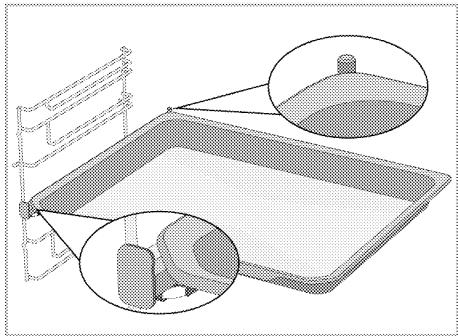
Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriiulitega mudelid

Ahjuplaadi traatriiulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõubab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.



Traatresti ja ahjuplaadi õige ase-tamine teleskoopsiinidele - Traatriiulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatresti hõlpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaatide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).



Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

| | |
|---|---|
| Toote välimõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm |
| Pinge/sagedus | 220-240 V~; 50 Hz |
| Juhitme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks | vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Kogu energiatarve | 3.3 kW |
| Ahju tüüp | Multifunktionsaalne ahi |

Põhiteave: Elektriahjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtsused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselementi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga, 2-Kuumutus ventilaatoriga 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel, 4-Ülemine ja alumine kuumutus.

- i** Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavituseteta muutuda.
- i** Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.
- i** Toote etiketil või sellega kaasnevас dokumentatsioonis esitatud väärtsusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtsused erineda.

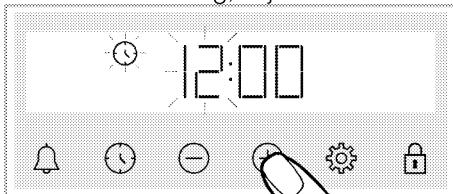
4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

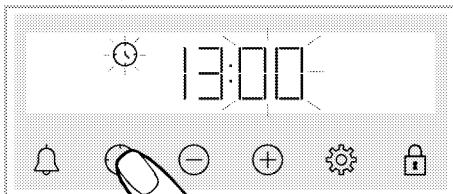
Algseadistus

- i** Enne ahju kasutamist määrase alati kellaajad. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudelis süua teha.

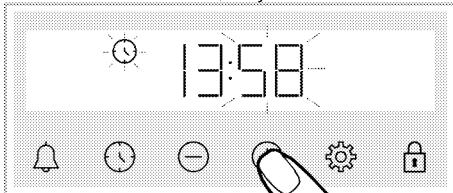
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tunniväli "12:00" ja ☰ sümbol.
2. Määrase kellaajad, vajutades ☺/-/☺.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ☰ või klahvi ☰.



4. Määrase minutid, vajutades ☺/-/☺.



5. Kinnitage säte, vajutades ☰ või klahvi ☰.

» Kellaajad on määratud ja sümbol ☰ kaob ekraanilt.

i Kui esimest kellaaja ei seata, siis hakkavad vilkuma "12:00" ja ☰ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja, määrates selle või vajutades klahvi ☰, kui kellaajad ongi "12:00". Kellaaja sätet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted“ kirjeldatud.

i Elektrikatkestuse korral tühistatakse praegused kellaaja sätted. See tuleb uuesti kohandada.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage tootes sisalduvast ahjust kõik tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil pöletatakse ja eemaldatakse jäágid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jäädva.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselementid töötada saavad. vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

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

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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldteave ahju kasutuse kohta

Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilaatsiooniavasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda.

Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsionidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrama. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon Ahjuvalgusti funktsiooni valiku nupu abil.

Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

i Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit.

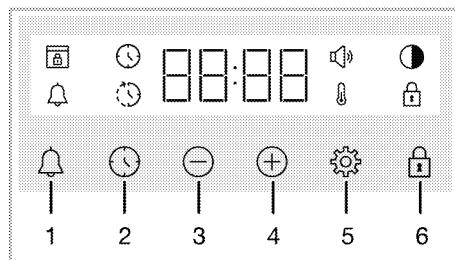
Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

i Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Oodake veidi aega, kuni sätted salvestatakse.

i Kui on määratud mõni toiduvalmistamise sätte, ei saa kellaaga reguleerida.

i Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.

i Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi ① pika vajutamisega.



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

Sümbolid ekraanil

- ⌚ : Toiduvalmistamise aja sümbol
- 🕒 : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
- 🔔 : Alarsi sümbol
- 🌙 : Heleduse sümbol
- 🔒 : Klahvilukustuse sümbol
- 🌡️ : Temperatuuri sümbol
- 🔊 : Helitugevuse sümbol
- 🔑 : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju sisselfülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

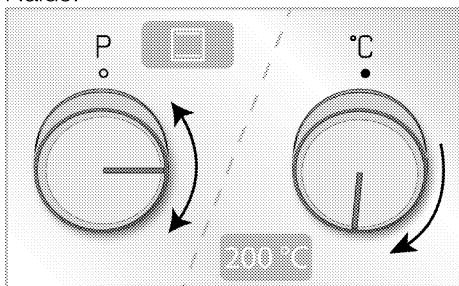
Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Käitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.

Näide:



1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.

2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.

» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning ekraanile ilmub ⓘ . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol ⓘ kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käitsi reguleeritav toiduvalmistamine toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata.

Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama.

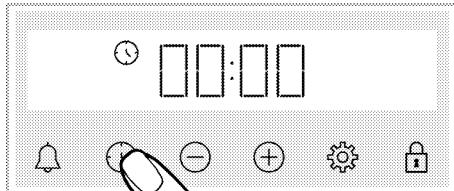
Toiduvalmistamise lõpus lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

Kui soovite, et ahi lülitiks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

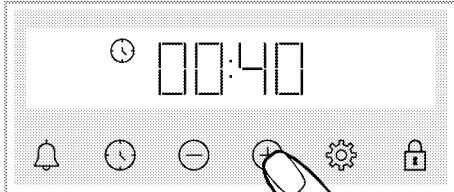
1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.

2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage ⓘ , kuni ekraanile ilmub sümbol ⓘ .



i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi \oplus/\ominus vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide \oplus/\ominus vajutamisega.

3. Määräake toiduvalmistamise aeg klahvide \oplus/\ominus abil.



i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub \downarrow . Kui temperatuur ahjus jõub seatud temperatuurini, sümbol \downarrow kaob ekraanilt.
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil. Ekraanile ilmub teade "End", sümbol \odot hakkab vilkuma ja taimer piiksub.

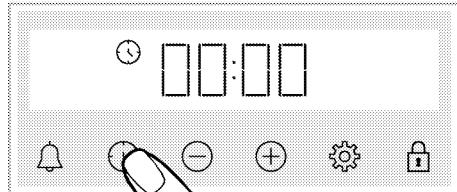
6. Helisignaal kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaae.

**Toiduvalmistamise lõppaja seadmine hilisemale ajale
(Varieerub sõltuvalt toote mudelist.
Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.)**

Valides roale vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni, saate toiduvalmistamise aja ja lõppaja seada hilisemale ajale,

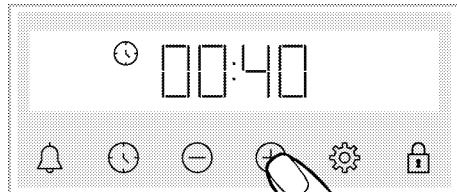
võimaldades ahjul automaatselt käivituda ja välja lülituda.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage \odot , kuni ekraanile ilmub sümbol \odot .



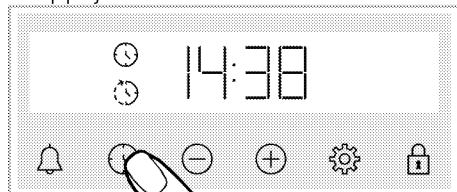
i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi \oplus/\ominus vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide \oplus/\ominus vajutamisega.

3. Määräake toiduvalmistamise aeg klahvide \oplus/\ominus abil.

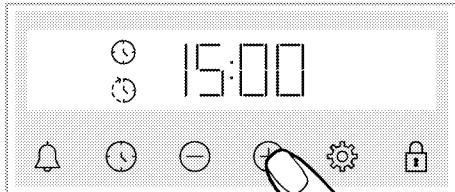


i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

- » Pärast toiduvalmistamise aja määramist jäab ekraanile \odot .
4. Vajutage \odot , kuni toiduvalmistamise lõppaja ekraanile ilmub sümbol \odot .



5. Määräake toiduvalmistamise lõppaeg klahvide \oplus/\ominus abil.



» Pärast toiduvalmistamise lõpu aja seadmist jäavat ekraanile sümbol ☰ ja sümbol ☱ koos ajavahemiku sümboliga. Niipea kui toiduvalmistamine algab, sümbol ☱ kaob ekraanilt.

6. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
» **Ahju kell arvutab toiduvalmistamise alguse kellaja automaatsest, lahutades toiduvalmistamise aega Teie valitud toiduvalmistamise lõppajast.** Kui toiduvalmistamise alguse kellaajad on kätte jõudnud, aktiveeritakse valitud funktsioon ja ahi soojendatakse seatud temperatuurini. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub ☰. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol ☰ kaob ekraanilt.

7. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil "**End**", vilgub ümbol ☰ ja taimer piiksub.

8. Helisignaal kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaajad.

i Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus keerake temperatuurinuppu ja funktsioninuppu asendisse "**0**" (väljas) ja lülitage ahi välja.

Toiduvalmistamine auruga

Teie ahjal on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Aur tagab paremat tulemust toiduvalmistamisel. See tagab, et pagaritoodete pind on heledam, koor on

krõbedam ja saiakesed suuremad.

Pealegi vähhendab aur liha niiskuskadu, nii et liha on mahlasem ja maitsvam.

i Auruga toiduvalmistamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud auruga toiduvalmistamiseks mõeldud funktsioonide puhul.

i Veepaagi maht on 250 ml. Toiduvalmistamisel ärge valage veepaaki rohkem kui 250 ml vett.

i Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaat ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

i Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Väljapaiskuv aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.

i Kui auruga toiduvalmistamisel jäääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järeljäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jätkvesi viia lupjumiseni.

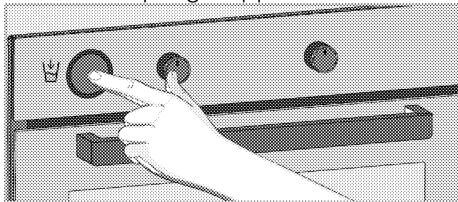
Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Asjakohase roa jaoks sobiva funktsiooni, temperatuuri ja aja määramiseks ning toiduvalmistamise alustamiseks vaadake auruga toiduvalmistamise nõuannete tabelit. Tabelis mitte mainitud roogade puhul saate ise määräta veekoguse, temperatuuri, toiduvalmistamise funktsiooni ja aja.

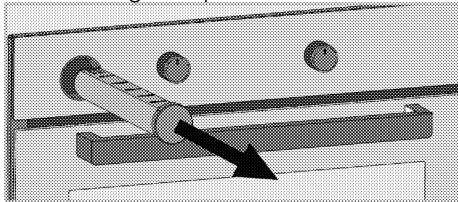
2. Pange valmistatav roog soovitatavale riilulile.

3. Kui on aeg valada veepaaki vett vastavalt toiduvalmistamise nõuannete

tabelile, vajutage oma ahju juhtpaneelil olevat veepaagi nuppu.

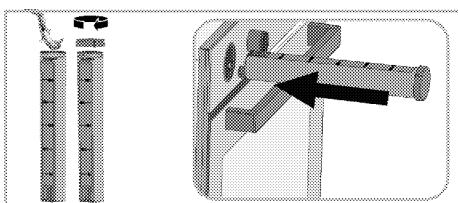


4. Eemaldage veepaak.



5. Avage veepaagi kaas ja täitke see veega vastavalt toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud kogusele.

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 paigaldage see oma kohale. Lükake veepaak lõpuni välja.

» Veepaagis olev vesi hakkab aeglaselt voolama ahju pöhjasse, et toit saaks auru.

7. Toiduvalmistamise lõpus keerakse funktsiooni ja temperatuuri nupud ahju väljalülitamiseks asendisse „väljas“.

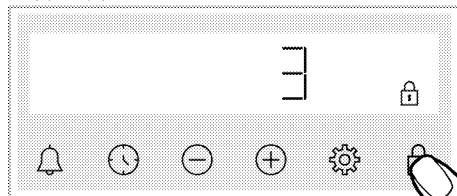
i Pärast iga aururežiimiga küpsetamise tsüklit kontrollige, kas ahju pöhjas on vett. Kui on, pühkige vesi ära, kui ahi on maha jahtunud. Kui ahju pöhja jäääb vett, võib see tekitada katlakivi.

Sätted

Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni aktiveerimisega saate vältida sekkumist juhtseadme töösse.

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .



» Ekraanile ilmub sümbol .

i Kui lõpetate klahvi 

i Taimeri klahve ei saa kasutada, kui klahvilukk on sisse lülitatud. Elektrikatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku inaktiveerimine

1. Vajutage  kuni sümbol 

» Sümbol 

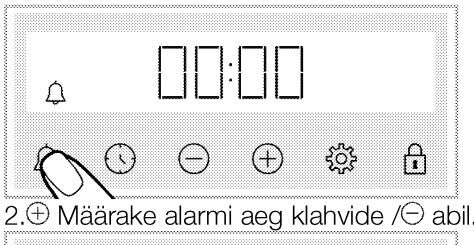
28/ET

Alarmi seadistus

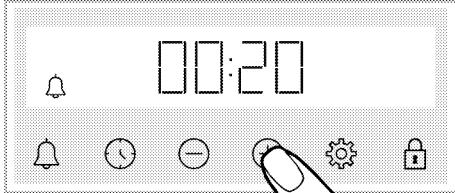
Toote taimerit saate kasutada mitte ainult toiduvalmistamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Kasutus hoiatuse eeskärridel. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud ajal ahjus toitu keerata. Niipea kui Teile määratud aeg on läbi, annab kell teile helisignaali.

i Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

1. Vajutage kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake alarmi aeg klahvide abil. (b-01-b-02-b-03)



» Pärast alarmi aja määramist jäab sümbol põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg on määratud üheaegselt, kuvatakse ekraanil lühem aeg.

3. Pärast alarmi aja lõppemist hakkab sümbol vilkuma ja ahi annab Teile helisignaali.

Alarmi väljalülitamine

1. Alarmi aja lõpus kostab kaks minutit hoiatussignaal. Hoiatussignaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu.
» Hoiatussignaal lõpeb ja ekraanile ilmub kellaae.

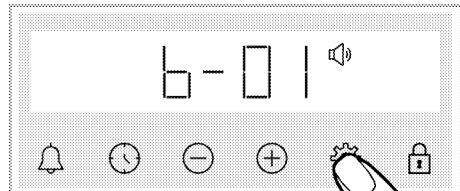
Kui soovite alarmi tühistada:

1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol . Vajutage klahvi , kuni kuvatakse "00:00".

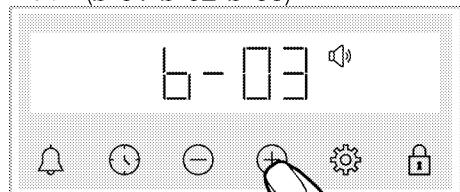
2. Samuti alarmi samuti klahvi pika vajutusega tühistada.

Helitugevuse muutmine

1. Vajutage klahv kuni ekraanile ilmub sümbol .



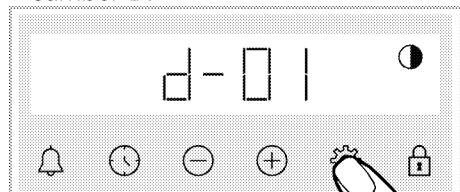
2. Määrake soovitud tase klahvide abil. (b-01-b-02-b-03)



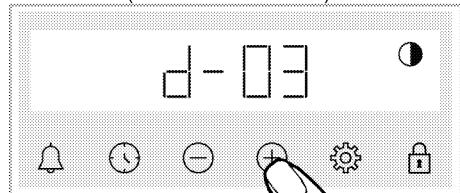
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Ekraani heleduse seadistus

1. Vajutage klahv kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake soovitud heledus klahvide abil. (d-01-d-02-d-03)



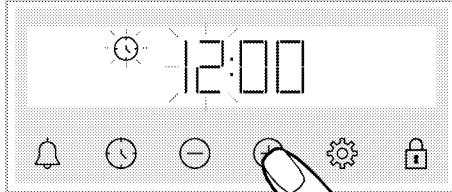
» Vajutage kinnitamiseks klahvi ☀ või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Kellaaja muutmine

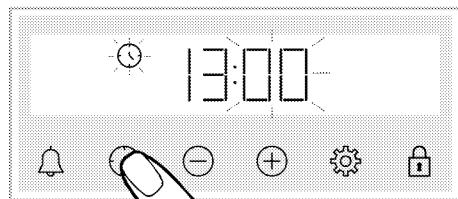
Varem määratud aju kellaaja muutmiseks

1. Vajutage ☀ kuni ekraanile ilmub sümbol ⏱.

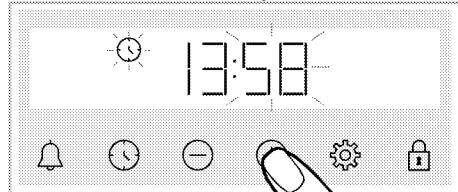
2. Määräke kellaae, vajutades +/−.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⏱ või klahvi ☀.



4. Määräke minutid, vajutades +/−.



5. Kinnitage säte, vajutades ⏱ või klahvi ☀.

» Kellaae on määratud ja sümbol ⏱ kaob ekraanilt.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks. Lisaks leiata ka mõned testitud toidud/road ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamat sätted. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta

- Ahjuukse avamisel toiduvalmistamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Toiduvalmistamise ajal tekiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtsused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtsused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäavad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärstuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate,

kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.

- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riuliaasendit.

Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärused võivad nendest väärustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulut käsitletakse 1. riulinna.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on körbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui see on seest hästi küpsetatud, kuid väljastpoolt on kleepuv, kasutage väiksemat kogust vedelikku, vähendage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

- Kui pagaritoode on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, munu ja jogurti segust.
- Kui pagaritoode valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoode ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoote jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoote vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

| Toit | Vajalik tarvik | Tööfunktsoon | Riuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|--------------------|--|-----------------------------|--|------------------|---|
| Koigid ahjuplaadil | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Koigid koogivormis | Koogivorm traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Väiksed koogid | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2 | | 150 |
| Biskviitkook | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 160 | 30 ... 40 |

| Toit | Vajalik tarvik | Toofunktsoon | Pilvuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|---------------------------|--|-----------------------------|---------------|------------------|---|
| | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Küpsised | Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Taignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Muretaignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Terve leib | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasanje | Klaasist/metallist ristkülikukujuline vorm traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 või 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Õunakook | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pitsa | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Pitsafunktsoon | 3 | 250 | 8 ... 15 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Tööfunktsioon | Riluli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|---------------------------|--|-------------------------|--------------|--|--|
| Väiksed koogid | 2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 – 4 | Traatriiulitega mudelid: 150 Traatriiulitega mudelid: 140 | Traatriiulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriiulitega mudelid: 30 ... 45 |
| Küpsised | 2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Taignast pagaritooted | 1 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Muretaignast pagaritooted | 2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Küpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke küpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga küpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatast erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säästlik kuumutus ventilaatoriga.

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Riluli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|---------------------------|---------------------|--------------|------------------|---|
| Väiksed koogid | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Küpsised | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Taignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Muretaignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

Liha, kala ja linnuliha

Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.

- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätkke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha löikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riilulile.
- Valmistage toiduvalmistamislaual soovitatud toidud ühe kandikuga.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

| Toit | Vajalik tarvik | Tööfunktsioon | Riili aseend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|--------------|---------------------------------------|---|
| Praad (terve)/praelöök (1 kg) | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lambaliha (1.5 - 2.0 kg) | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 15 min. 250/max, seejärel 170 | 110 ... 120 |
| | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riilulile | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 15 min. 250/max, seejärel 190 | 60 ... 80 |
| Röstitud kana (1.8-2 kg) | Asetage üks ahjuplaat alumisele riilulile | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riilulile | 3D-funktsioon | 2 | 15 min. 250/max, seejärel 190 | 60 ... 80 |
| Kalkun (5.5 kg) | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 1 | 25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsioon | 1 | 25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riilulile | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Kala | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riilulile | 3D-funktsioon | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grillimine

Punane liha, kala ja linnulihad pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldised hoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

Grillimistabel

| Toit | Vallalktarvik | Riiluli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (lõigikaudne) |
|-------------------------------|---------------|---------------|------------------|--|
| Kala | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Kanatükid | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Frikadellid (veis) - 12 tükid | Traatrest | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Tallekarbonaad | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Praad - (viilitatud) | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Vasikakarbonaad | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Köögiviljagrataän | Traatrest | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Röstleib | Traatrest | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Kogu grillitud toito on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatresti alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis áratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatresti alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistrate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulilile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjuausele veidi vett.

Küpsetamine auruga

Üldteave

- Auruga küpsetamist saab teostada ainult käsiraamatus täpsustatud auruga toiduvalmistamise funktsioonidega. Auruga toiduvalmistamise funktsioonide kohta vaadake jaotist "Ahju tööfunktsioonid".
- Kui toiduvalmistamise tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange oma toit pärast eelsoojendamist

kindlasti ahju. Kastmise ajal määratud ajad näitavad pärast eelsoojendamist kulunud aega.

- Küpsetamistabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi toiduvalmistamiseks. Saate määrata veekoguse, temperatuuri, auruga toiduvalmistamise funktsiooni ja toiduvalmistamise aja, mida pole tabelis loetletud.
- Küpsetage auru abil ühe salve.

Küpsetuslaud auruga toiduvalmistamiseks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Riiuli asend / Vajalik tarvik | Tööfunktsioon | Temperatuur (°C) | Kasutatava vee kogus (ml) | Vee lisamise aeg (minutites) ** | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) | Ligikaudne kaal (grammides) |
|---------------------------------|---|---------------|--|---------------------------|---------------------------------|---|-----------------------------|
| Terve leib | 2 / Tavaline ahjuplatat* | 3D-funktsioon | 200 | 200 | eelsoojenda mise järel | 30 ... 40 | 820 |
| Röstitud kana (1.8-2 kg) | 2 / Traatreest* Asetage üks ahjuplatat alumisele riulile | 3D-funktsioon | 25 min. 250/max, seejärel 190 | 250 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Ribipraad(Üks tükki) | 3 / Tavaline ahjuplatat* | 3D-funktsioon | 180 | 250 | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Lambsäär köögiviljad ega | 3 / Tavaline ahjuplatat* | 3D-funktsioon | 170 | 250+250 *** | eelsoojenda mise järel | 90 ... 110 | 2000 |
| Kodused pärmtaign ast sõörlikud | 3 / Tavaline ahjuplatat* | 3D-funktsioon | 180 | 100 | eelsoojenda mise järel | 25 ... 35 | 1200 |

| Toit | Rüüuli asend / Vajalik tarvik | Töötunktsioon | Temperatuur (°C) | Kasutatava vee kogus (ml) | Vee lisamise aeg (minutites)** | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) | Ligikaudne kaal (grammides) |
|----------------------|-------------------------------|---------------|------------------|---------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|
| Juustukook | 3 / Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsoon | 120 | 150 | enne eelsoojendamist | 50 ... 60 | 1450 |
| Kanakintud | 3 / Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsoon | 200 | 150 | eelsoojendamise järel | 25 ... 35 | 800 |
| Ahjukartuli d | 3 / Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsoon | 190 | 150 | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Hamburge ri leib | 3 / Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsoon | 180 | 150 | eelsoojendamise järel | 20 ... 30 | 800 |
| Lõhe köögiviljad ega | 3 / Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsoon | 180 | 100 | eelsoojendamise järel | 25 ... 35 | 500 |

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Näitab pärast eelsoojendamist kulunud aega.

*** Poole toiduvalmistamise aja möödudes lisage veel 250 ml vett.

Testitud toidud

- Selles toiduvalmיסטamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud vastavalt standardile EN 60350-1, hõlbustamaks toote katsetamist kontrolliasutustes.

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmיסטamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Tööfunktsioon | Riiluli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (lõigikaudne) |
|-------------------------------------|---|-----------------------------------|--|------------------|--|
| Magusad küpsised muretaignast | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| Väiksed koogid | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskviitkook | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Õunakook | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügjä.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Tööfunktsoon | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------|--|-------------------------|--------------|--|--|
| Magusad kùpsised muretaignast | 2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat kùpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Väiksed koogid | 2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat kùpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4 | Traatriiulitega mudelid: 150 Traatriiuliteta mudelid: 140 | Traatriiulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriiuliteta mudelid: 30 ... 45 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grill

| Toit | Vajalik tarvik | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|------------------------------|----------------|--------------|------------------|---|
| Röstleib | Traatrest | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Frikadelid (veis) - 12 tükid | Traatrest | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puastada, välimaks nende jäädide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puastamise ajal abrasiivseid puastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puastamist pühkige kindlasti järeljäänud vedelik täielikult ära ja puastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega klori sisaldavaid puastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värv muuta. See on normaalne. Puastage

roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.

- Puastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, öli-, tärlise-, piima- ja valguplikeid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puastada. (Vt jaotist "Hõlbus aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks möeldud puastusvahendeid ning mittekriimustavat kürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

Katalüütised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütisi seinu ei tohi puastada.
- Katalüütised pinnad imavad öli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud.

Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele möeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäagid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlagaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puastage pind märja lapiga.
- Klaaspinna värvimustus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jäeks niiskeks ja

pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Tarvikute puastamine

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

Juhtpaneeli puastamine

- Nuppudega paneelide puastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puastate nuppudega roostevabast terastest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks möeldud puastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puastage puutetundlikke juhtpaneeli niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puastamine

Järgige jaotises "Üldteave puastamise kohta" kirjeldatud puastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

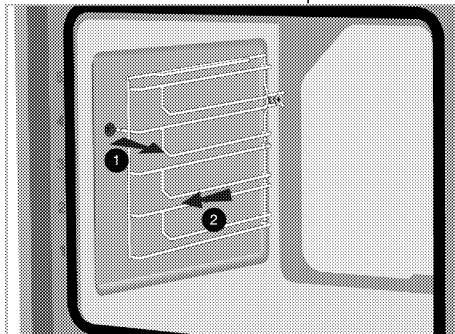
Ahu külgeinte puastamine

Toituvalmistamise piirkonna külgeinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad". Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgeinte

puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tömmates seda külgeinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tömmake traatriiul enda poole.



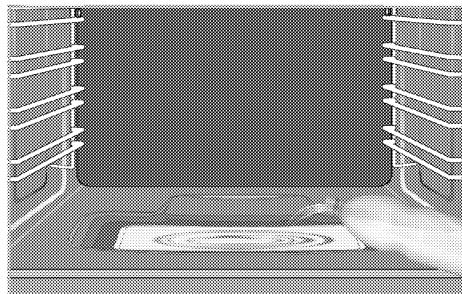
3. Riiluite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korraga.

Ahu põhjasasuva veekauspihastamine

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

Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekide 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 lapi ja siis kuiva lapiga.

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

Lubja eemaldamise töhususe suurendamiseks (mis võib tekkida ahju põhjas asuvas veevannis) lisaks ülaltoodud katlakivi eemaldamise toimingutele tehke iga 10 kasutuskorra järel järgmist:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumsit kuumutuselementti, ja laske ahjul töötada 2-3 minutit 100 °C juures.

Pärast seda lülitage ahi välja ja lisage ahju sisepindade ja grillresti jaoks möeldud puhastusvahendit, mida Teie tootemargi veebisait soovitab, ahju põhjas olevasse veevanni ja laske sel 5 minutit seista. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veevann niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

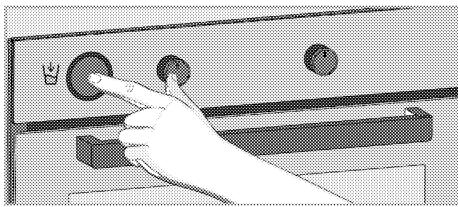
Hõlbus aurupuhastus

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

See tagab hõlpsa puhistuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmendatakse ahjus tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Paagi eemaldamiseks vajutage ahju juhtpaneelil asuvat veepaaki. 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. Paigaldage veepaak oma kohale ja lükake see sisse. Vesi hakkab täitma bassein ahju põhjas.

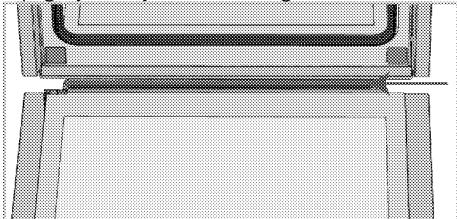
4. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimi ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohtu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nöudepesuvedelikku sooja veega, pehmet lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

i Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jäälkide / mustuse pehmendamiseks ahjuõõnes ja kondenseerub ahjuõõnes ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinikanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



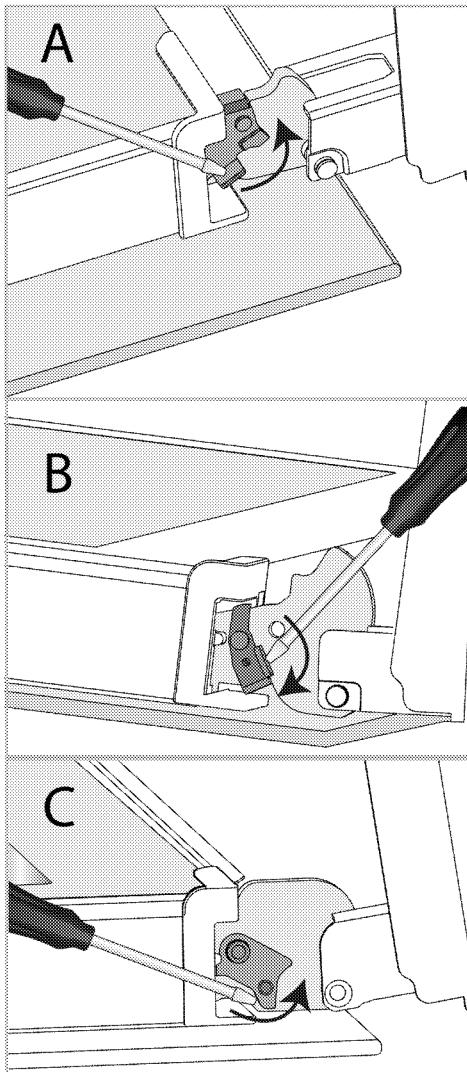
Ahjuukse puhastamine

i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

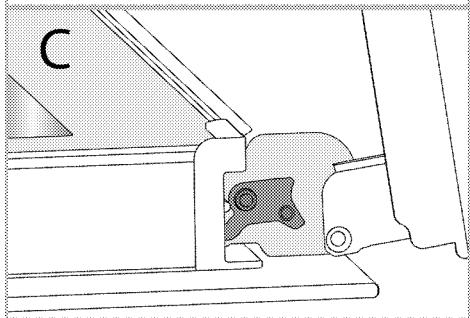
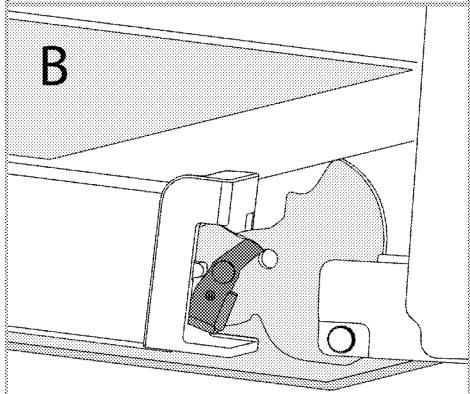
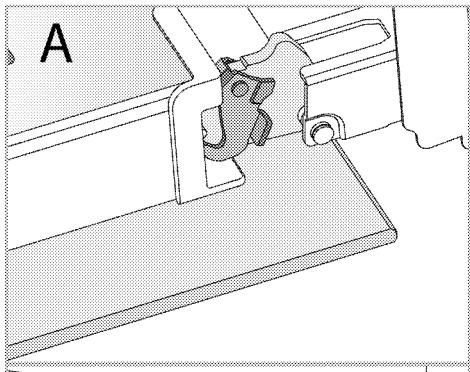
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

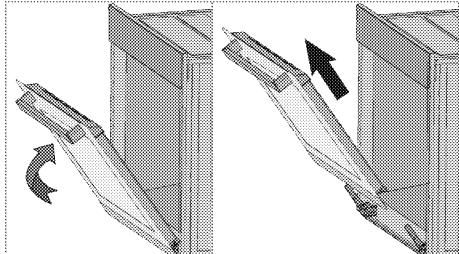
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hinge pesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud. Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.
(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.
(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.
(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.



Hingelukk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis
3. Viige ahjuuks poolteid avatud asendisse.



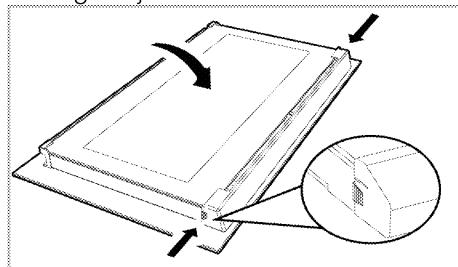
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

i Ahjuukse uesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korraga. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

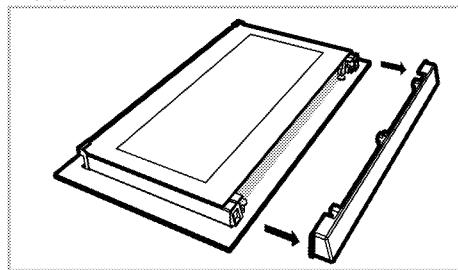
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiuksesse siseklaasi võib puhistamiseks eemaldada.

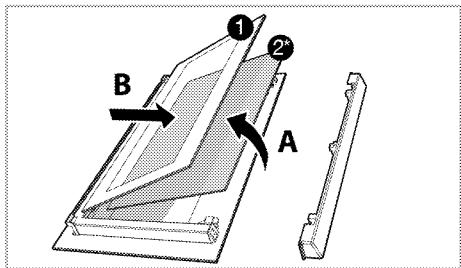
1. Avage ahjuuks.



2. Tõmmake esiuksesse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, töstke õrnalt sisim klaas (1) "A" suunas ja eemaldage see, tömmates seda "B" suunas.



- 1 Sisim klaaspaneel
- 2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)
- 4.Kui teie tootel on siseklaas (2), korraage selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
- 5.Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek.
Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) köige lähemal asuva plastpessa.
- 6.Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
- 7.Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klöps".

Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasukse määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisiid samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

⚠ Üldised hoiatused

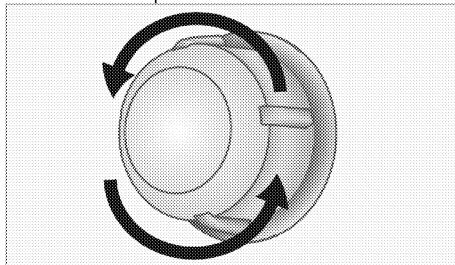
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti

väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

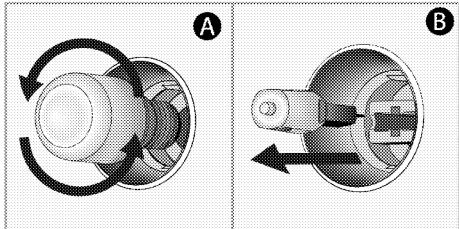
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidel v明智技术.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsillistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 ° C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

- 1.ühendage toode vooluvõrgust lahti.
- 2.Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



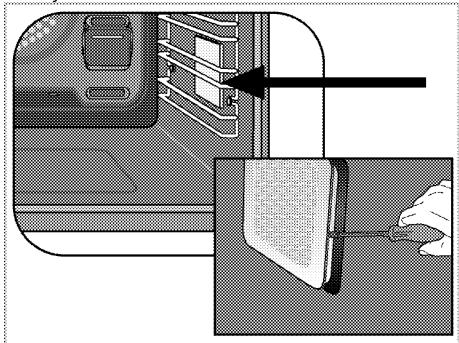
- 3.Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tömmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

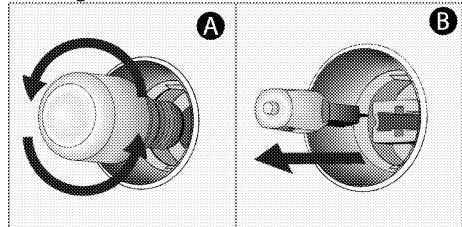
Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles.

4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tömmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Ahi eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja lahtumisel on kuulda metalsest helist.

- Metalldetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääl. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei toimi.

- Kaitselülit on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselülideid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneell ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

Ahi valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupim välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselülideid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

Ahi ei kuumene.

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrase mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudeliteil ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korridgeerige kellaagaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselülideid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

(Taimeriga mudeliteil) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaagaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*

