

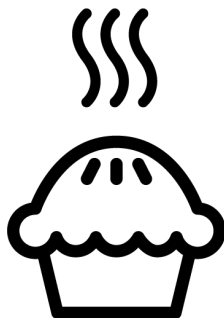


Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas

Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata



BBIMM13300DXMPSEF

385443111_6/ LT/ LV/ R.AA/ 24/05/23 18:37
7758286711

Sveiki!

Gerb. kliente,

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

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

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

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠI
MAS**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos.	4
1.1 Paskirtis	4
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga	4
1.3 Elektros sauga	5
1.4 Transportavimo sauga	6
1.5 Montavimo Sauga	7
1.6 Naudojimo Sauga	7
1.7 Temperatūros įspėjimai	8
1.8 Priedų Naudojimas	8
1.9 Gaminimo Sauga	8
1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga	9
1.11 Aukštos temperatūros savaiminis valymasis (pirolizė)	9
2 Aplinkosaugos instrukcijos	10
2.1 Atliekų direktyva	10
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	10
2.2 Informacija apie pakuotę	10
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos	10
3 Jūsų gaminys	11
3.1 Įvadas į prietaisą	11
3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas	12
3.2.1 Control Panel	12
3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas	12
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos	13
3.4 Produkto priedai	14
3.5 Produkto priedų naudojimas	14
3.6 Techniniai duomenys	17
4 Pirmasis naudojimas	18
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ...	18
4.2 Pradinis Valymas	18
5 Orkaitės naudojimas	19
5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija	19
5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.	19
5.3 Nuostatos	22
6 Bendroji Informacija apie Kepimą	24
6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje	24

6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas	24
6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena	27
6.1.3 Grilis	28
6.1.4 Bandomieji maisto produktai ...	29
7 Priežiūra ir valymas	31
7.1 Bendroji valymo informacija	31
7.2 Valymo Priedai	32
7.3 Valdymo Skydo Valymas	32
7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas	32
7.5 Paprastas valymas garais	33
7.6 Aukštos temperatūros savaiminis valymasis	34
7.7 Orkaitės Durelių Valymas	35
7.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas	36
7.9 Orkaitės Lempos Valymas	37
8 Problemų sprendimas	39



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

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



1.1 Paskirtis

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



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

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

prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.

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

- Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrius.
- Norėdami apsaugoti vaikus, prieš išmesdami produktą nupjaukite maitinimo kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.



1.3 Elektros sauga

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

- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido, naudokite tik skyriuje, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo laidai neturi liesti galinio paviršiaus, nes gali būti pažeistos jungtys.
- Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nupjautų ar pažeistų kabelių arba tarpinių kabelių.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgijotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį

nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Nejunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekti iš prekystalio).
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Niekada neatjunkite kištuko traukdami už laido, visada ištraukite laikydami už kištuko.
- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą, kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.

- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite kitų daiktų ant gaminio ir neneškite jo vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai pritvirtinkite gaminį juosta, kad nepažeistumėte nuimamų arba judančių gaminio ir gaminio dalių.
- Patikrinkite bendrą gaminio išvaizdą, ar gabenant jis nebuvo pažeistas.

1.5 Montavimo Sauga

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminys pažeistas, nediekite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių durų.

1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliojamą techninės priežiūros tarnybą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gaminimo vietoje.
- Orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.

- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždariant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Prieinamos gaminio dalys naudojimo metu bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- Kadangi garai gali būti iškvėpti, laikykitės atokiau atidarydami orkaitės dureles. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys gali įkaisti. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines, kai dėkite maistą į karštą orkaitę, išimkite maistą iš karštos orkaitės ir pan.

1.8 Priedų Naudojimas

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

1.9 Gaminimo Sauga

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.
- Maisto atliekos, alyva ir t. t. maisto gaminimo vietoje gali užsidegti. Prieš gamindami pašalinkite tokį šiurkštų purvą.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę. Kad išvengtumėte pavojaus paliesti orkaitės kaitinimo elementus, pašalinkite visus tepalams nelaidaus popieriaus gabalėlius, kabančius ant priedo ar talpyklos. Niekada nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus orkaitėje, kurios temperatūra aukštesnė už maksimalią naudojimo temperatūrą, nurodytą ant naudojamo riebalams atsparaus popieriaus. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.



1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiai valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių orkaitės priekinių durų stiklui / (jei yra) orkaitės viršutinių durų stiklui valyti. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.
- Visada palaikykite valdymo skydelio švarą ir sausumą. Drėgnas ir purvinas paviršius gali sukelti problemų valdant funkcijas.



1.11 Aukštos temperatūros savaiminis valymasis (pirolizė)

- Savaimė nusivalantys paviršiai tampa karštesni nei naudojant įprastai. Saugokite vaikus.
- Karšti paviršiai gali nudeginti! Nelieskite gaminio jam pačiam nusivalant ir saugokite vaikus

nuo jo. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

- Savaimė nusivalant dėmai išsiskiria dėl sudegusių maisto likučių. Valydami gerai vėdinkite virtuvę.
- Prieš pradėdami valymą, muiluotu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius

maisto likučius. iš orkaitės išimkite visus priedus ir virtuvės reikmenis. Jei jūsų gaminys turi karščiui atsparų priedą (atsparų savaiminiam išsivalymui aukštoje temperatūroje), šių priedų iš orkaitės išimti nereikia.

- Jei virš jūsų orkaitės yra kaitlentė, kaitlentės nenaudokite prolizės metu.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

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



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

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

2.2 Informacija apie pakuotę

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

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

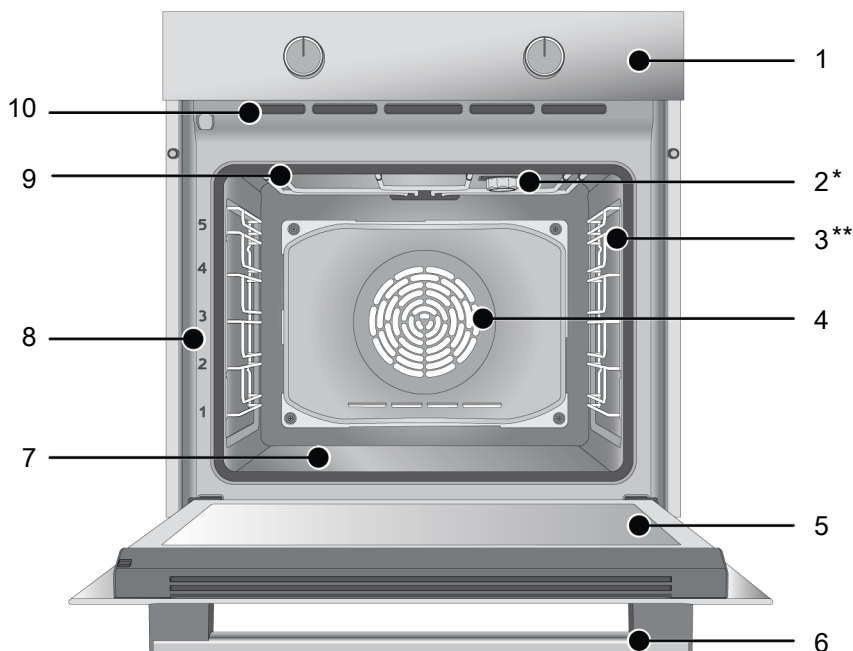
Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.

- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai kepatė "Eco fan heating" veikimo funkciją. Jei durelės neatidarytos, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją "Eco fan heating" veikimo funkcijoje, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

3 Jūsų gaminyss

3.1 Įvadas į prietaisą



1 Valdymo skydelis

3 Vielos lentynos

5 Durelės

7 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)

9 Viršutinis šildytuvas

2 Lempūtė

4 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)

6 Rankenėlė

8 Lentynos padėtis

10 Ventilacijos anga

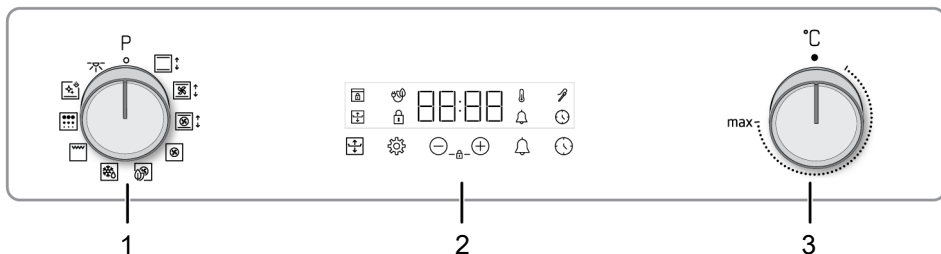
* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

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

3.2 Produkto valdymo skydelis įvadas ir naudojimas

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

3.2.1 Control Panel



- 1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 2 Laikmatis
- 3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas

Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

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

Temperatūros rankenėlė

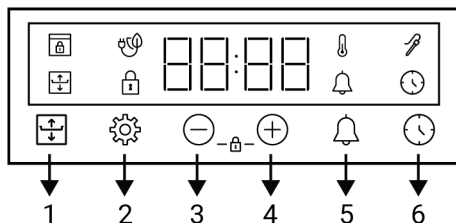
Temperatūros rankenėlę galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite matyti laikmačio ekrane. Orkaitė kaista, kol pasiekia nustatytą temperatūrą ir palaiko šią temperatūrą, o 3 eilučių šildymo animacija mirksi dešinėje. Kai orkaitės

temperatūra pasiekia nustatytą vertę, ši animacija nutrūksta ir šalia nustatytos temperatūros vertės nuolat rodomas simbolis „C“.

Laikmatis



- 1 Lankstus virimo klavišas
- 2 Nustatymų mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Įspėjimo signalų mygtukas
- 6 Laiko nustatymo mygtukas

Ekranų ženklai

- 🕒 : Kepimo laiko simbolis
- 🍳 : Lankstus maisto gaminimo simbolis
- 🔔 : Įspėjimo signalo simbolis
- 🍖 : Mėsos termometro simbolis (*) *
- 🔒 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- 🌡 : Temperatūros simbolis
- 🌀 : Kepimo su eko ventiliatoriumi simbolis

 : Durelių užrakto simbolis (*) *

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

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia

temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Oven lamp	-	Orkaitėje neveikia joks šildytuvas. Užsidega tik orkaitės lemputė.
	Operating with fan	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Top and bottom heating	40-280	Ijungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Bottom heating	40-220	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Fan Heating	40-280	Ventiliatoriaus šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose.
	Eco fan heating	160-220	Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, o ne naudoti „Fan Heating“, kai temperatūra yra 160–220 °C. Bet; kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.
	"3D" function	40-280	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Full grill	40-280	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Pyrolysis	-	Jis naudojamas orkaitės savaiminiam iššivalymui esant aukštai temperatūrai. Šios funkcijos techninės priežiūros ir valymo skyriuje žr.

3.4 Produkto priedai

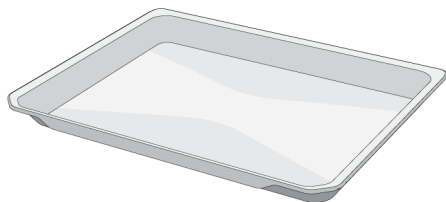
Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.



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

Standartinė skarda

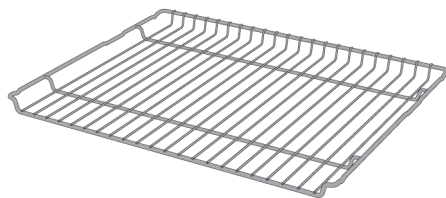
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



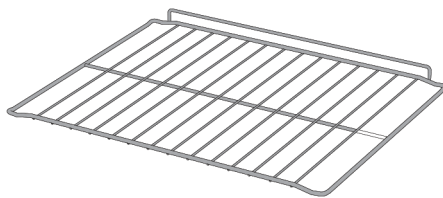
Grilio grotelės

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

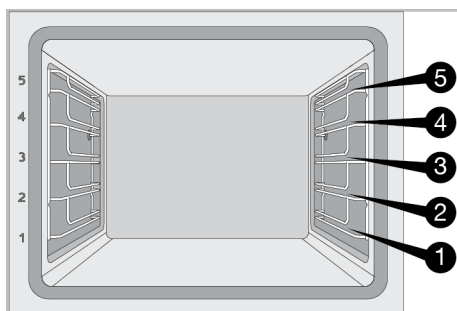


3.5 Produkto priedų naudojimas

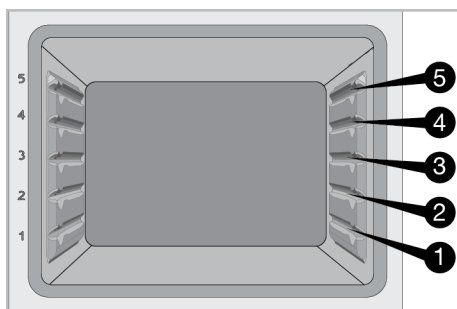
Maisto gaminimo lentynos

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

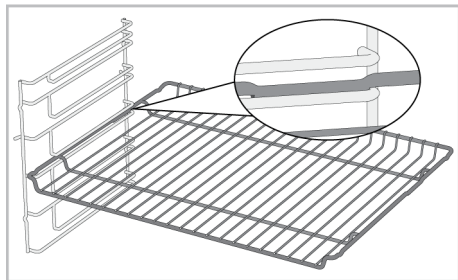


Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

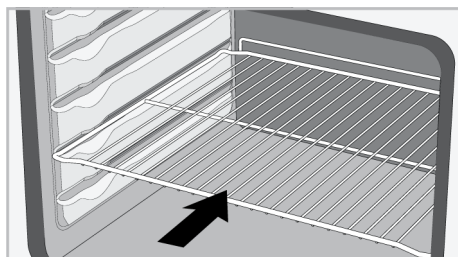
Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos groteles ant vielinių šoninių lentynų. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų

geresnis, vielinės grotelės turi būti pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

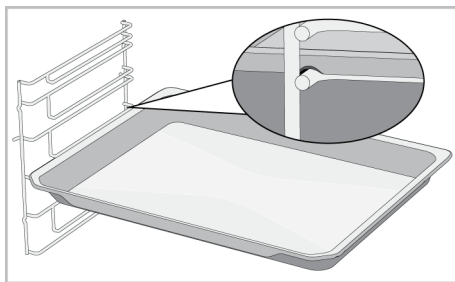
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

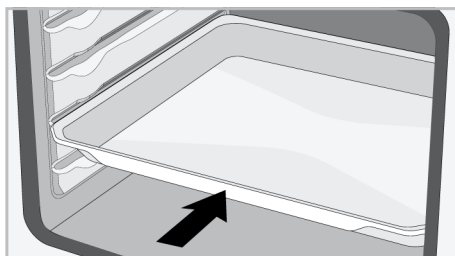
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

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



Modeliuose be vielinių lentynų :

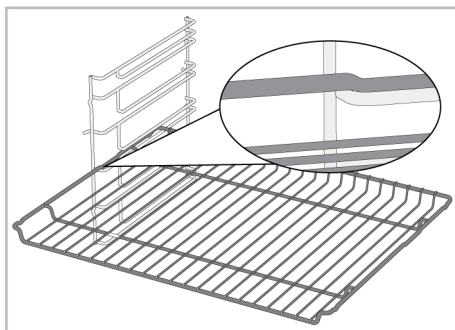
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



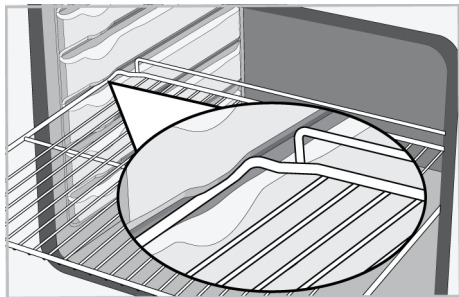
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

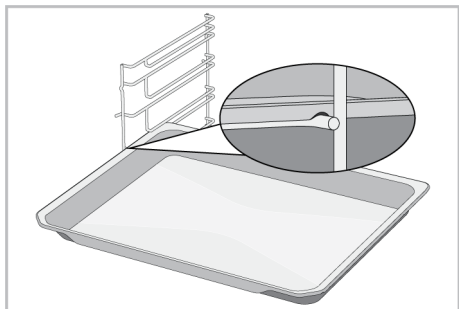


Modeliuose be vielinių lentynų :



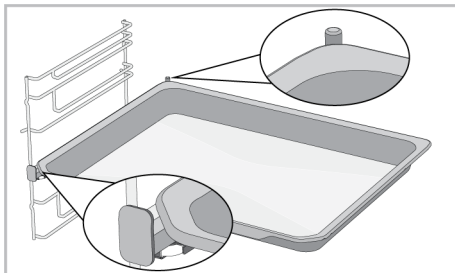
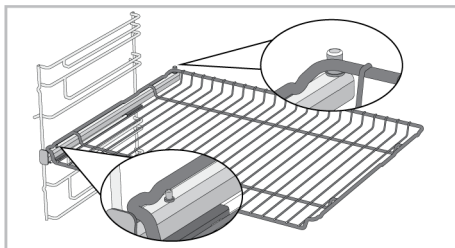
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

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



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

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



3.6 Techniniai duomenys

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

Bendroji informacija: Informacija apie namų tipo elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350- 1 / iEC 60350- 1 standartą. Reikšmės nustatomos Top and bottom heating arba (jei yra) Fan assisted bottom/top heating funkcijose su standartine apkrova.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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



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

4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

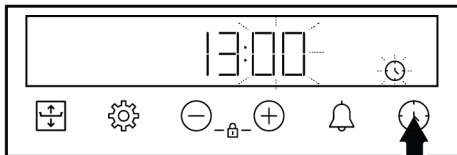
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

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

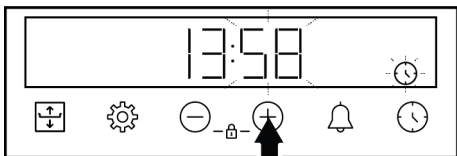
1. Kai orkaitė įjungiama pirmą kartą, ekrane mirksės „12:00“ ir  simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami  klavišus.



3. Palieskite  arba  mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite  mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  mygtuką.

⇒ Nustatomas dienos laikas ir  simbolis dingsta ekrane.

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

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

4.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos [► 13]“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

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

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

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

5 Orkaitės naudojimas

5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

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

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

Orkaitės lemputė

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

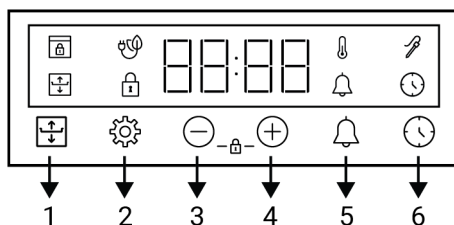
Esant aktyvuotoms kai kurioms maisto gaminimo funkcijoms lemputė visai neįsijungia, kad būtų taupoma elektra. Jei norite, kad orkaitės lemputė nuolat degtų, funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite veikimo būseną „Oven lamp“.

5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko

- Didžiausia nustatyti gaminimo trukmė yra 5 valandos ir 59 minutės. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, programa atšaukiama. Reikės perprogramuoti.
- Reguliuojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Trumpam palaukite, kol nuostatos bus išsaugotos.
- Jei buvo atliktos kokios nors maisto gaminimo nuostatos, dienos laiko reguliuoti negalima.
- Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- Tais atvejais, kai nustatytas gaminimo laikas arba gaminimo pabaigos laikas, galite atšaukti automatiškai, paliesdami ⌚ mygtuką ilgą laiką.

Laikmatis



- 1 Lankstus virimo klavišas
- 2 Nustatymų mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Įspėjimo signalų mygtukas
- 6 Laiko nustatymo mygtukas

Ekrano ženklai

- ⌚ : Kepimo laiko simbolis
- ⏸ : Lankstus maisto gaminimo simbolis
- 🔔 : Įspėjimo signalo simbolis
- 🍖 : Mėsos termometro simbolis (*) *

 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

 : Temperatūros simbolis

 : Kepimo su eko ventilatoriumi simbolis

 : Durelių užrakto simbolis (*) *

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

Orkaitės įjungimas

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

Orkaitės išjungimas

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

Gaminimas neautomatiškai būdu nustatant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją

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



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirinkite norimą gaminti funkciją.

2. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą gaminti temperatūrą.

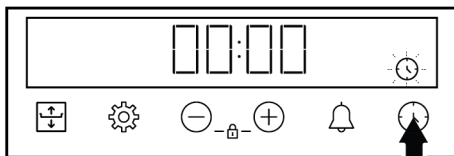
⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir ekrane pasirodys  simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą,  simbolis dingsta. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Baigę gaminti išjunkite orkaitę

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

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

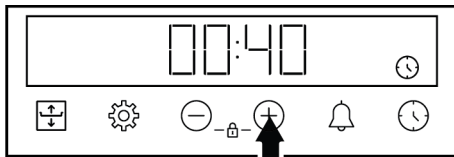
Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje.

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



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

3. Mygtukais / nustatykite gaminimo laiką.



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

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

⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgal ir ekrane rodomas

⏰ simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, ⏰ simbolis dingsta.

5. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui ekrane rodomas užrašas „End“ (pabaiga), mirksi ⌚ simbolis ir pypsi laikmatis.
6. Įspėjamasis garso signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite signalą. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

Lankstus maisto gaminimas (Flexi Crisp) (lankstus gaminimas)

Jei norite, kad gaminant orkaitėje patiekalo viršus ar apačia labiau apskrustų, galite naudoti „Lankstus maisto gaminimas (Flexi Crisp)“ (lankstus gaminimas) funkciją. Įjungus šią funkciją, gaminimo metu daugiau karščio tiekama viršutiniam ar apatiniam paviršiui.

 Galite naudoti lankstaus gaminimo funkciją esant „Top and bottom heating“, „3D“ function“ ir „Fan assisted bottom/top heating“ gaminimo funkcijoms ir 150 °C – 250 °C.

 Jei pakeičiama temperatūra ir funkcijos, kai įjungta lankstaus gaminimo funkcija, lankstaus gaminimo funkcija bus automatiškai atšaukta.

Rekomenduojamo laiko lentelę naudojant lankstaus gaminimo funkciją

Siūlomi lankstaus gaminimo laikai pagal gaminimo laiką, kurį nustatysite lankstaus gaminimo funkcijai, pateikti toliau esančioje lentelėje.

 Jei lankstaus gaminimo funkcija neišjungiama, ji bus automatiškai atšaukta po 15 minučių.

Gaminimo laikas (min.)	Lankstaus gaminimo funkcijos naudojimo laikas (min.)
0–15	paskutinės 5

15–45
45 ir daugiau

Paskutinės 10
paskutinės 15

LT

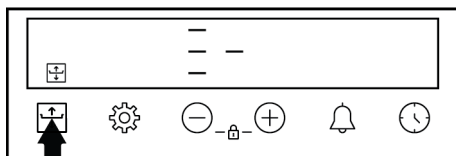
Lankstaus gaminimo funkcijos naudojimas

1. Pradėkite gaminimą pasirinkdami veikimo funkciją ir temperatūrą, kurioje aktyvi lankstaus kepimo funkcija.

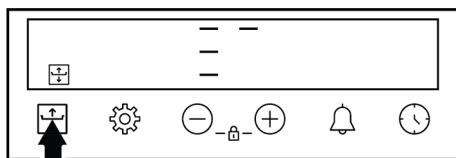
 Lankstaus gaminimo funkciją galite naudoti nenustatę gaminimo laiko, ją valdydami rankiniu būdu arba nustatydami gaminimo laiką.

2. Norėdami nustatyti paviršių, kuris turėtų apskursti, pirmiausia vieną kartą palieskite  mygtuką.

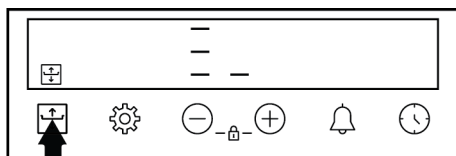
⇒ Pirmą kartą palietus orkaitę toliau veikia įprastai, o ekrane šalia 3 linijų atsiranda viena vidurinė linija.



⇒ Dar kartą palietus  mygtuką suaktyvinamas viršutinis kepimo lygis ir ekrane šalia 3 linijų atsiranda viena viršutinio lygio linija.



⇒ Dar kartą palietus  mygtuką, suaktyvinamas apatinio paviršiaus kepimo lygis, o apatiniame lygyje ekrane šalia 3 linijų atsiranda viena linija.



3. Pasibaigus visam gaminimo laikui arba likusiam gaminimo laikui,  simbolis šviečia maždaug 5 sekundes po nustatymo.

 Norėdami rankiniu būdu atšaukti lankstaus gaminimo funkciją, paspauskite  mygtuką, kad lygio linija, esanti ekrane šalia 3 linijų, būtų viduriniame lygyje.

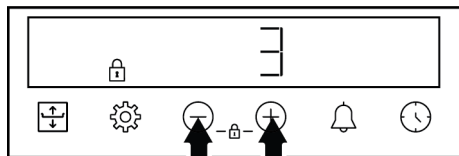
 Kalbant apie gaminimo saugumą, lankstaus kepimo funkcija veikia ne ilgiau kaip 15 minučių. Tada grįžtama prie įprasto gaminimo lygio ir simbolis ekrane neberodomas.

5.3 Nuostatos

Mygtukų užrakto įjungimas

Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti laikmatį nuo trikčių.

1. Tuo pačiu metu palieskite $\oplus/\ominus$ mygtukus, kol ekrane pasirodys  simbolis.



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

 Jei atleisite $\oplus/\ominus$ mygtukus nebaigus atgalinio skaičiavimo, mygtukų užraktas nebus įjungtas.

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

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Tuo pačiu metu palieskite $\oplus/\ominus$ mygtukus, kol ekrane nebešvies  simbolis.

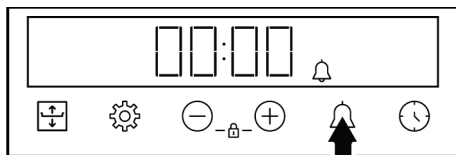
⇒  Simbolis pranyksta ir įjungiamas mygtukų užraktas.

Kaip nustatyti signalą

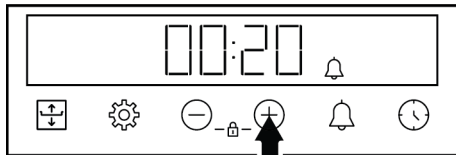
Taip pat galite naudoti gaminio laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nesusijusiam su gaminimu. Signalas neturi įtakos orkaitės veikimo funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas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

 Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.

1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.



2. Mygtukais $\oplus/\ominus$ nustatykite signalo laiką.



⇒ Nustačius signalo laiką,  simbolis lieka šviesti, o signalo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka ekrane. Jei signalo laikas ir

gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, ekrane rodomas trumpesnis laikas.

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

Signalo išjungimas

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

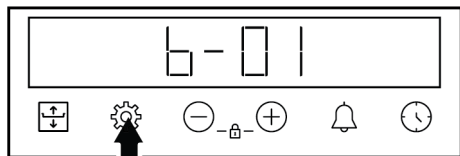
⇒ Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

Jei norite išjungti signalą

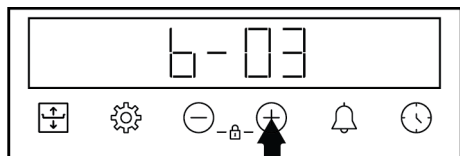
1. Palieskite 🔔 mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔔, kad iš naujo nustatytumėte signalo laiką. Palieskite ⊖ mygtuką, kol ekrane pasirodys „00:00“.
2. Taip pat galite atšaukti signalą ilgai palaikydami nuspaudę 🔔 mygtuką.

Garsumo nustatymas

1. Palieskite ⚙️ mygtuką, kol ekrane bus rodoma viena iš verčių **b-01-b-02-b-03**.



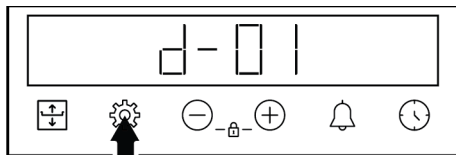
2. Mygtukais ⊖/+ nustatykite norimą lygį. (**b-01-b-02-b-03**)



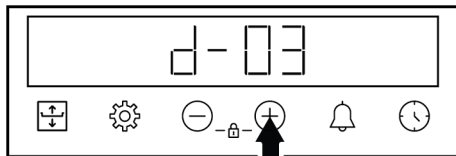
⇒ Palieskite ⚙️ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokio mygtuko. Po kurio laiko įsijungs garsumo nustatymo funkcija.

Ekranų ryškumo nustatymas

1. Palieskite ⚙️ mygtuką, kol ekrane bus rodoma viena iš verčių **d-01-d-02-d-03**.



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



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

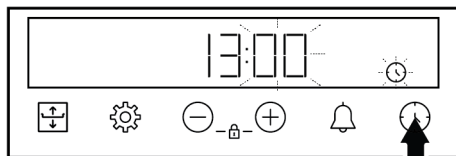
Dienos laiko keitimas

Orkaitėje norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką

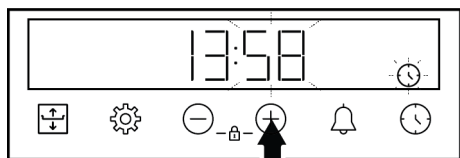
1. Palieskite ⚙️ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🕒 simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami ⊖/+ klavišus.



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



4. Palieskite ⊖/+ mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite nuostatą paliesdami  mygtuką.

⇒ Nustatomas dienos laikas ir  simbolis dingsta ekrane.

6 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

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

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

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

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

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

6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keraminės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.

- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Top and bottom heating	3	180	30–40
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Fan Heating	2	180	30–40
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Top and bottom heating	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Fan Heating	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis : 3 Modeliuose be vielinių lentynų : 2	150	25–35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Top and bottom heating	2	150	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Fan Heating	2	155	30–40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Top and bottom heating	3	170	25–35

Patarimai konditerijos gaminiams

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

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Fan Heating	3	170	20–30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Top and bottom heating	2	200	30–40
Kepiniai	Standartinė skarda *	Fan Heating	2	180	30–40
Bandelė	Standartinė skarda *	Top and bottom heating	2	200	20–30
Bandelė	Standartinė skarda *	Fan Heating	3	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Top and bottom heating	3	200	30–40
Visa duona	Standartinė skarda *	Fan Heating	3	200	30–40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Top and bottom heating	2 arba 3	200	30–40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pica	Standartinė skarda *	Top and bottom heating	2	200–220	10–20

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

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

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Kepimo stalas su darbine funkcija "Eco fan heating"

- Nekeiskite temperatūros nustatymo pradę ruošti veikimo funkcijoje "Eco fan heating".

- Neatidarykite orkaitės durelių, kai atliekate "Eco fan heating" veikimo funkciją. Jei durelės neatsidaro, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.
- Nešildykite, kai veikia "Eco fan heating" funkcija.

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

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.

- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrai turėtumėte apskaiciuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.

- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palaikykite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.

- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 min. 250/max, po 170	110 ... 120
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Fan assisted bottom/top heating	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" function	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	"3D" function	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20–30
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" function	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

6.1.3 Grilis

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

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsilipti.

- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

Pagrindiniai kepsninių taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninių arba vielinio kepsninių padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas neviršydami šildytuvo matmenų.

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

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4–5	250 / maks.	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4–5	250 / maks.	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250 / maks.	20–30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4–5	250 / maks.	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4–5	250 / maks.	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4–5	250 / maks.	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4–5	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250 / maks.	1 ... 3
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.				
Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

6.1.4 Bandomieji maisto produktai

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

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

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

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Fan Heating	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis : 3 Modeliuose be vielinių lentynų : 2	150	25–35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Top and bottom heating	2	150	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Fan Heating	2	155	30–40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

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

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

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

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

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

Emaliuoti paviršiai

- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. „Paprastas valymas garais [► 33]“.)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio

ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

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

Kataliziniai paviršiai

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

Stiklo paviršiai

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

- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

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

7.2 Valymo Priedai

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

7.3 Valdymo Skydo Valymas

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

7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

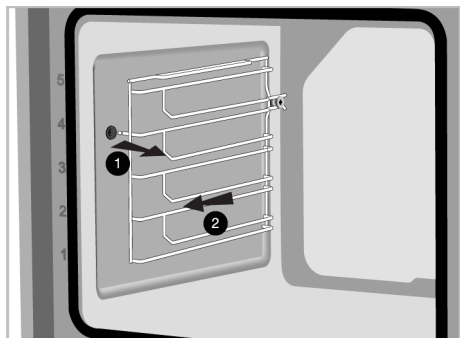
Orkaitės šoninių sienelių valymas

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

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

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

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

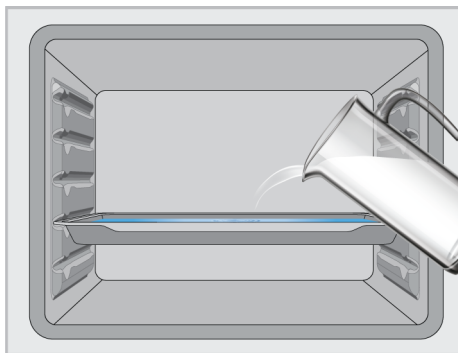


3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

7.5 Paprastas valymas garais

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

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



3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 15 minutes.

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

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



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

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.) Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaitę gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskite.



7.6 Aukštos temperatūros savaiminis valymas

Orkaitėje įrengta pirolizės funkcija. Krosnelė įkaista iki maždaug 420-480 °C temperatūros ir dega tol, kol esantys nešvarumai virs pelenais. Gali susidaryti stiprūs dūmai. Užtikrinkite gerą ventiliaciją. Aukštos temperatūros valymas turi būti atliekamas maždaug kas 10 orkaitės panaudojimų.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai



Karšti paviršiai gali nudeginti!

Nelieskite gaminio jam pačiam nusivalant ir saugokite vaikus nuo jo. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

- Prieš naudodami pirolizės funkciją, išimkite visus priedus, teleskopinę lentyną ir šonines lentynas (jei yra). Jei neišimsite, bus pažeisti priedai ir šoninės vielos lentynos.
- Jei jūsų gaminys turi karščiui atsparų priedą (atsparų savaiminiam išsivalymui aukštoje temperatūroje), šių priedų iš orkaitės išimti nereikia. Ar priedai yra atsparūs pirolizei, ar ne, nurodyta priedų skyriuje. Jei nenurodyta, jūsų priedai nėra atsparūs aukštai temperatūrai. Prieš valydami jį reikia išimti iš orkaitės, kad būtų išvengta žalos.
- Nevalykite durelių sandariklio. Stiklo pluošto sandariklis yra labai subtilus ir lengvai pažeidžiamas. Jei durelių sandariklis pažeistas, pakeiskite jį nauju iš įgaliotojo serviso.

Norėdami pradėti pirolizės funkciją:

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus. Modeliuose su vielinėmis lentynomis nepamirškite nuimti vielinės lentynos.
 2. Prieš pradėdami valymą, muiluotu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius maisto likučius.
 3. Pasirinkite „pirolizės“ (Pyrolysis) funkciją.
 - ⇒ Ekrane mirksi **“P2:00”** simbolis. Jei jūsų prietaise yra ekologinės pirolizės funkcija, ekrane pirmiausia 2 sekundes rodomas pranešimas **“Pro”**, o tada pradeda mirksėti pranešimas **P2:00**.
-  Jei ekrane nerodomi **“Pro”** ir **“ECO”** pranešimai, jūsų prietaise nėra ekologinės pirolizės funkcijos.
4. Nustatykite temperatūros rankenėlę ant aukščiausios **“max”** (maksimali) temperatūros.
 5. Kai paleidžiama eko pirolizės funkcija, **“P2:00”** užsidega ir pradedamas atgalinis skaičiavimas. Pirolizės laikas (2 valandos) rodomas ekrane. Šis laikas nekeičiamas.
 6. Kai orkaitė pasiekia atitinkamą temperatūrą po savaiminio pirolizės proceso pradžios, užrakto simbolis  atsiras laikmačio ekrane ir orkaitės durelės negalės būti atidaromos. Nespauskite rankenos, kad atrakintumėte dureles, kol nebus baigtas valymo procesas ir ekrane nedings užrakto simbolis.
 7. Baigus valymo procesą, ekrane matysite **„End“ (pabaiga)**.
 8. Kai ekrane pasirodys užrašas **“End”**, pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į 0 (išjungta) padėtį, kad užbaigtumėte procesą.

9. Kai simbolis  ekrane išnyks, pašalinkite likusias nuosėdas acto vandeniui.
10. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą.



Pasibaigus pirolizės funkcijai, durelių užraktas veiks tol, kol orkaitė atvės iki reikiamos temperatūros. Jei norite gaminti maistą šiuo metu, ekrane pasirodys "H" ir gaminti nebus galima.

Savaiminio išsivalymo funkcija esant aukštai temperatūrai – ekologinė pirolizė (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

- ✓ Jei jūsų orkaitė nėra labai nešvari, rekomenduojame naudoti "Pyrolysis - economy mode" funkciją. Funkcija "Pyrolysis - economy mode" užima mažiau laiko nei funkcija "Pyrolysis". Jei orkaitė labai purvina, "Pyrolysis - economy mode" funkcijos gali nepakakti. Tokiu atveju, nuvalykite naudodami "Pyrolysis" funkciją.
1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus. Modeliuose su vielinėmis lentynomis nepamirškite nuimti vielinės lentynos.
 2. Prieš pradėdami valymą, muiluotu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius maisto likučius.
 3. Pasirinkite „pirolizės“ (Pyrolysis) funkciją.
 - ⇒ "P2:00" ir "Pro" pranešimas rodomas ekrane apytiksliai. 2 sekundes ir tada pradeda mirksėti pranešimas P2:00.
 4. Bakstelėkite  arba  mygtuką.
 - ⇒ Ekrane rodomas pranešimas "ECO" maždaug. 2 sekundes ir tada pradeda mirksėti pranešimas P1:30.

5. Nustatykite temperatūros rankenėlę ant aukščiausios "max" (maksimali) temperatūros.
6. Kai paleidžiama eko pirolizės funkcija, P1:30 ir pradedamas atgalinis skaičiavimas. Pirolizės laikas (1,5 valandos) rodomas ekrane. Šis laikas nekeičiamas.
7. Kai orkaitė pasieks atitinkamą temperatūrą po savaiminio pirolizės proceso pradžios, užrakto simbolis  atsiras laikmačio ekrane ir orkaitės durelės negalės būti atidaromos. Nespauskite rankenos, kad atrakintumėte dureles, kol nebus baigtas valymo procesas ir ekrane nedings užrakto simbolis.
8. Baigus valymo procesą, ekrane matysite „End“ (pabaiga).
9. Kai ekrane pasirodys užrašas "End" , pasukite funkciją ir temperatūros rankenėlės į 0 (išjungta) padėtį, kad užbaigtumėte procesą.
10. Kai simbolis  ekrane išnyks, pašalinkite likusias nuosėdas acto vandeniui.
11. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą.



Pasibaigus pirolizės funkcijai, durelių užraktas veiks tol, kol orkaitė atvės iki reikiamos temperatūros. Jei norite gaminti maistą šiuo metu, ekrane pasirodys "H" ir gaminti nebus galima.

7.7 Orkaitės Durelių Valymas

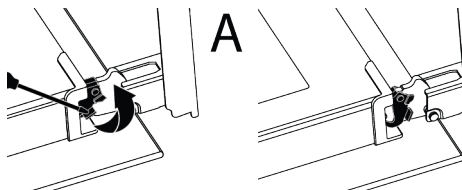
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose "Orkaitės durelių nuėmimas" and "Vidinių durų stiklų nuėmimas". Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite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



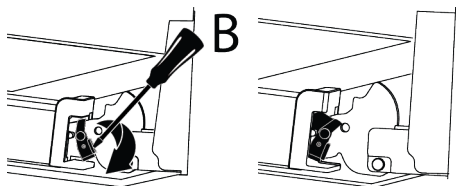
orkaitės durims ir stiklui valyti
nenaudokite šiurkščių abrazyvinių
valiklių, metalinių grandiklių,
vielinės vatos ar baliklių.

Orkaitės durelių išėmimas

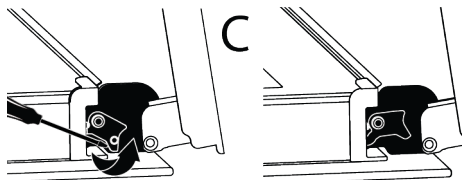
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių
vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami
žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių
tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau
pateiktuose paveikslėliuose parodyta,
kaip atidaryti kiekvieno tipo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



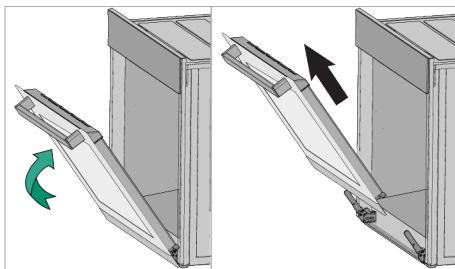
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių
durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau
atidarytą padėtį.



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

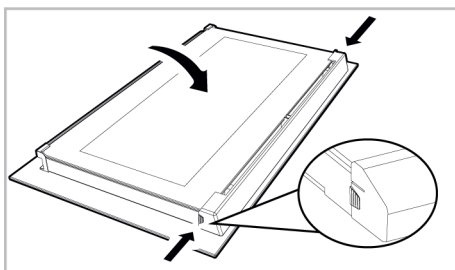


Norint vėl uždėti dureles, jas
nuimant taikytos procedūros turi
būti pakartotos atitinkamai nuo
galo iki pradžios. Montuodami
dureles būtinai uždarykite lanksto
lizdo spaustukus.

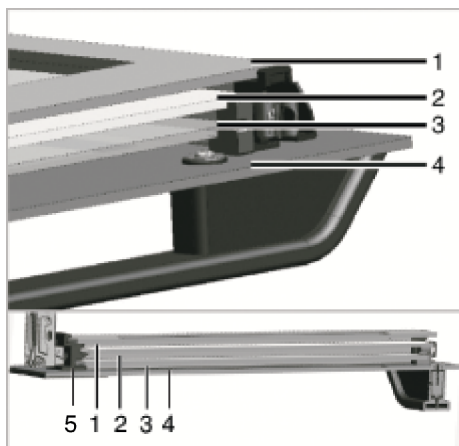
7.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą
galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.

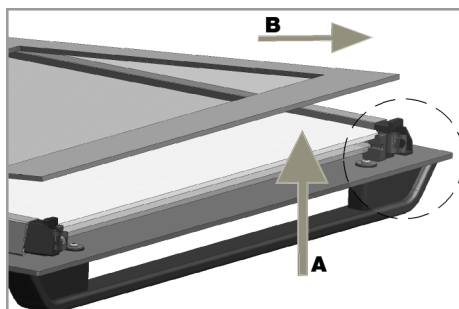


2. Patraukite prie priekinių durelių
viršutinės dalies pritvirtintą plastikinį
komponentą į save vienu metu
spausdami slėgio taškus abiejose
komponento pusėse ir jį nuimkite.



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1 Vidinis stiklas | 2 Antrasis vidinis stiklas |
| 3 Trečiasis vidinis stiklas | 4 Išorinis stiklas |
| 5 Plastikinė stiklinė anga - apatinė | |

3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą link „A“ tada nuimkite jį traukdami link „B“.



4. Tą patį procesą pakartokite nuimdami antrąjį ir trečiąjį stiklus.



Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas - pakeisti antrąjį ir trečiąjį stiklus (2, 3). Kaip parodyta paveikslėlyje, pakreipkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą.

Antrojo ir trečiojo vidinių stiklų tvirtinimo tvarka nesvarbi, nes juos galima sukeisti. Tvirtindami tolimiausią vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdinta stiklo pusė būtų ant antrojo vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius visų vidinių stiklų kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas (5). Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite **“spustelėkite”**.

i išvalius reikia vėl surinkti visus stiklinius.

7.9 Orkaitės Lempas Valymas

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

Orkaitės lemputės keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

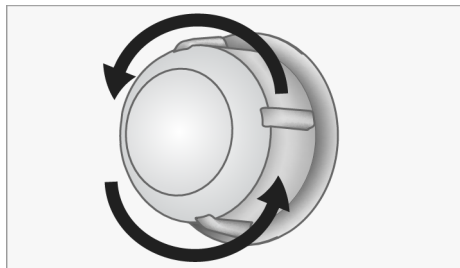
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W.

Lempoms tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.

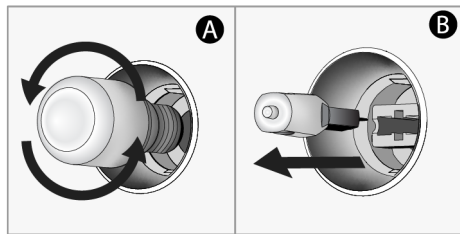
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 °C temperatūrą.

Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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



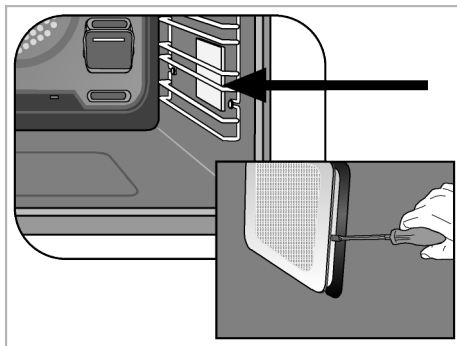
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite ją, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



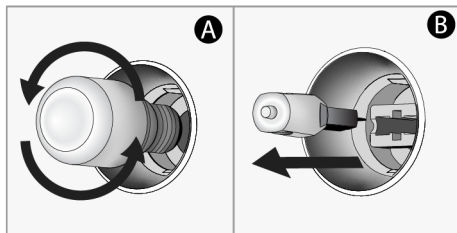
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

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



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



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomė šioje skyriaus pateiktas instrukcijas, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitė veikiama sklindančių garų.

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

Gaminant atsiranda vandens lašeliai

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

Gaminiai šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

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

Produktas neveikia.

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

Orkaitės lemputė nedega.

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

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.

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

Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Beko izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

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

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

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

MS

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Saturs

1 Drošības noteikumi.....	42
1.1 Paredzētais lietojums	42
1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība	42
1.3 Elektriskā drošība.....	43
1.4 Transportēšanas drošība.....	45
1.5 Instalācijas Drošība.....	45
1.6 Lietošanas Drošība	45
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....	46
1.8 Piederumu lietošana	46
1.9 Gatavošanas drošība	47
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	47
1.11 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā (pirolīze)	48
2 Vides instrukcijas.....	49
2.1 Atkritumu direktīva	49
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	49
2.2 Informācija par iepakojumu.....	49
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	49
3 Jūsu izstrādājums.....	50
3.1 Izstrādājuma ievads	50
3.2 Produkta vadības panelis ievads un lietošana	50
3.2.1 Control Panel.....	51
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana	51
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	51
3.4 Produktu piederumi.....	52
3.5 Produkta piederumu izmantošana	53
3.6 Tehniskās specifikācijas.....	56
4 Pirmā Lietošana	57
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums	57
4.2 Sākotnējā tīrīšana.....	57
5 Cepeškrāsns izmantošana	58
5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu	58
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība	58
5.3 Iestatījumi	61
6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu	63

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī.....	63
6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	63
6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni	67
6.1.3 Grils	68
6.1.4 Pārtikas pārbaude.....	68
7 Apkope un tīrīšana	70
7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija	70
7.2 Tīrīšanas piederumi	71
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana.....	71
7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana	72
7.5 Viegla tīrīšana ar tvaiku	72
7.6 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā.....	73
7.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	74
7.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana	75
7.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana	76
8 Problēmu novēršana	78



1 Drošības noteikumi

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



1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājssaimniecībā un veikalā, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāns var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot sildīšanai, plāksņu sildīšanai, žāvēšanai, piekarinot dvieļus vai drēbes uz roktura.



1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka 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. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
 - Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
 - Bērni ir jāuzrauga, lai pārļiecinātos, ka viņi nespēlējas ar izstrādājumu.
 - Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
 - Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
 - Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.
 - Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Jūs varat izraisīt cepeškrāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
 - Bērnu drošības dēļ pirms atbrīvošanās no izstrādājuma sagrieziet strāvas kontaktdakšu un padariet izstrādājumu nederīgu lietošanai.



1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur to neietekmēs plīts liesma). Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.

- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.
 - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
 - Ja jūsu izstrādājumam nav strāvas kabeļa, izmantojiet tikai strāvas kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
 - Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
 - Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas vadi nedrīkst pieskarties aizmugures virsmai, savienojumi var tikt bojāti.
 - Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
 - Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabelus vai starpkabeļus.
 - Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.
- Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:
- Nepievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas ir vaļīga, iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku (piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).
 - Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām! Nekad neatvienojiet kontaktdakšu, velkot aiz kabeļa, vienmēr izvelciet to, turot aiz kontaktdakšas.

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma spraudnis ir droši pievienots kontaktligzdai, lai izvairītos no izliekšanās.

1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nelieciet uz izstrādājuma citus priekšmetus un pārvietojiet to vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai netiktu bojātas izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.

1.5 Instalācijas Drošība

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, neuzstādi to.
- Neuzstādi izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Lai novērstu pārkaršanu, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietosiet 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 ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu.

- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabājiat uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdsus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/ aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.
- 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.
- Darbības laikā izstrādājums var sakarst. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Vienmēr lietojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimdsus, kamēr ēdienu ievietojat karstā cepeškrāsnī vai izņemat no karstās cepeškrāsns utt.

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Izstrādājuma pieejamās daļas lietošanas laikā būs karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.

1.8 Piederumu lietošana

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



1.9 Gatavošanas drošība

- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.
- Ēdiena atkritumi, eļļa utt. gatavošanas vietā var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet lielus netīrumus.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī. Noņemiet visus pārlikos 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, traukus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns apakšējo daļu.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.
- Lai notīrītu cepeškrāsns priekšējo durvju stiklu/(ja tāds ir) cepeškrāsns augšējo stiklu, nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.
- Vadības panelim vienmēr jābūt tīram un sausam. Mitra un netīra virsma var radīt funkciju izpildes problēmas.
- Karstas virsmas izraisa apdegumus! Pašattīrīšanās laikā nepieskarieties izstrādājumam un turiet bērnus prom no izstrādājuma. Pirms atlikumu noņemšanas uzgaidiet vismaz 30 minūtes.
- Pašattīrīšanās laikā pārtikas atlieku sadedzināšanas dēļ izdalīsies dūmi. Tīrīšanas laikā labi vēdiniet virtuvi.
- Pirms tīrīšanas sākšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un cepeškrāsnī esošos pārtikas atlikumus ar ziepjūdeni. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un traukus. Ja jūsu izstrādājumam ir piroizturīgi piederumi (izturīgi pret augstas temperatūras pašattīrīšanos), šie piederumi no cepeškrāsns nav jāizņem.
- Ja virs cepeškrāsns ir plīts, nedarbiniet plīti prolīzes laikā.



1.11 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā (pirolīze)

- Pašattīrīšanās laikā virsmas kļūst karstākas nekā parasti. Nepielaidiet pie tām bērnus.

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

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



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

Atbilstība RoHS direktīvai:

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

2.2 Informācija par iepakojumu

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

2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

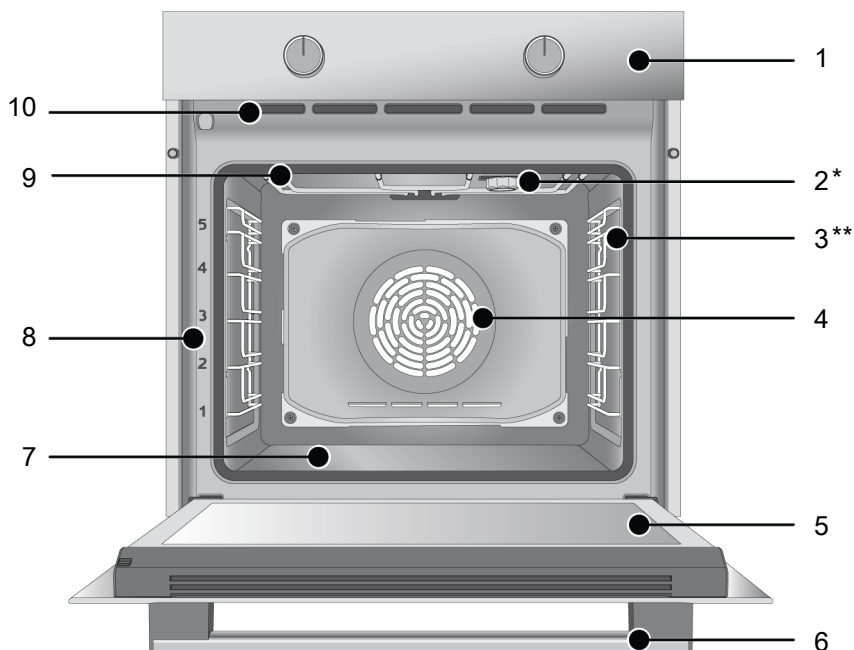
Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.

Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

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

3 Jūsu izstrādājums

3.1 Izstrādājuma ievads



1 Vadības panelis

3 Stiepļu plaukti

5 Durvis

7 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)

9 Augšējais sildītājs

2 Lampiņa

4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)

6 Rokturis

8 Plaukta pozīcija

10 Ventilācijas caurumi

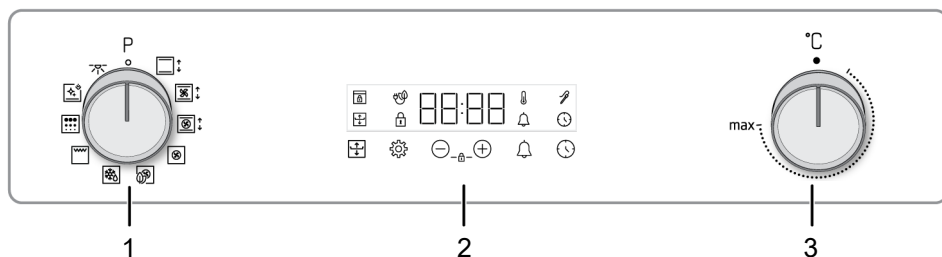
* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojumu var atšķirties no attēlā redzamā.

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

3.2 Produkta vadības panelis levads un lietošana

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

3.2.1 Control Panel



1 Funkcijas izvēles poga

2 Taimeris

3 Temperatūra izvēles poga

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

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

Funkcijas izvēles poga

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

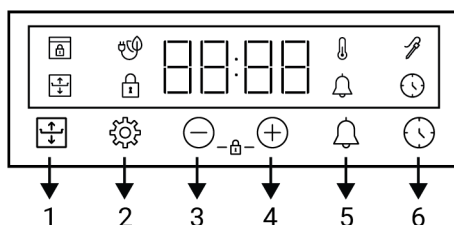
Temperatūras poga

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

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru var redzēt taimera displejā. Cepeškrāsns uzsilst, līdz sasniedz iestatīto temperatūru, un uztur šo temperatūru, un 3 rindiņu sildīšanas animācija mirgo labajā malā. Kad cepeškrāsns temperatūra sasniedz iestatīto vērtību, šī animācija apstājas un blakus iestatītajai temperatūras vērtībai pastāvīgi parādās simbols "C".

Taimeris



- 1 Elastīgas gatavošanas taustiņš
- 2 Iestatījumu taustiņš
- 3 Samazināšanas taustiņš
- 4 Palielināšanas taustiņš
- 5 Trauksmes taustiņš
- 6 Laika iestatīšanas taustiņš

Displeja simboli

- : Cepšanas laika simbols
- : Elastīgas gatavošanas simbols
- : Trauksmes simbols
- : Gaļas zondes simbols *
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Temperatūras simbols
- : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru
- : Durvju bloķēšanas simbols *

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

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

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

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Oven lamp	-	Cepeškrāsnī nedarbojas neviena sildītājs. Iedegas tikai cepeškrāsns lampiņa.
	Operating with fan	-	Cepeškrāsns nav uzskarsēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Top and bottom heating	40-280	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Bottom heating	40-220	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Fan Heating	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda ventilatora sildītājs, tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots gatavošanai vairākās paplātēs dažādos plauktu līmeņos.
	Eco fan heating	160-220	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot "Fan Heating" diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.
	"3D" function	40-280	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Full grill	40-280	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Pyrolysis	-	To izmanto cepeškrāsns pašattīrīšanai augstā temperatūrā. Apskatiet šīs funkcijas specifikācijas apkopes un tīrīšanas sadaļā.

3.4 Produktu piederumi

Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais

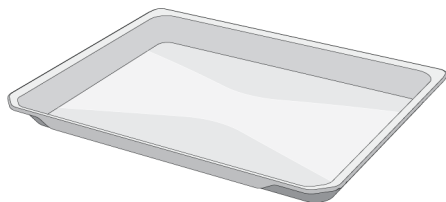
piiederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



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

Standarta paplāte

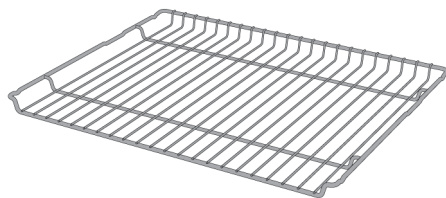
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



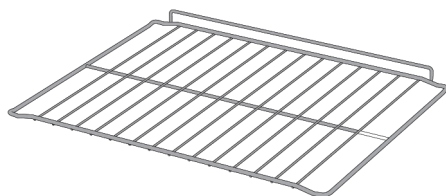
Stieplu grils

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



Modeļos bez stieplu plauktiem :

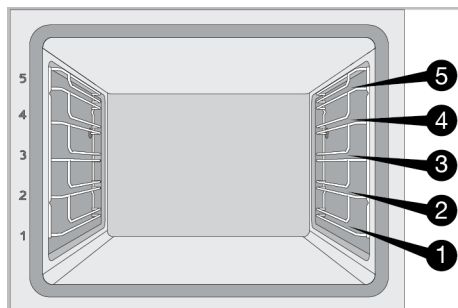


3.5 Produkta piederumu izmantošana

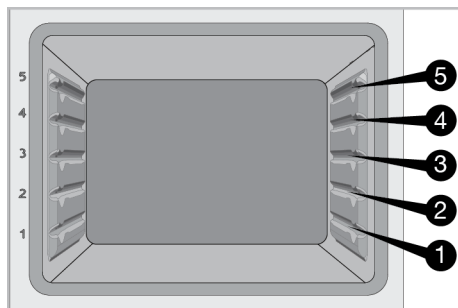
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



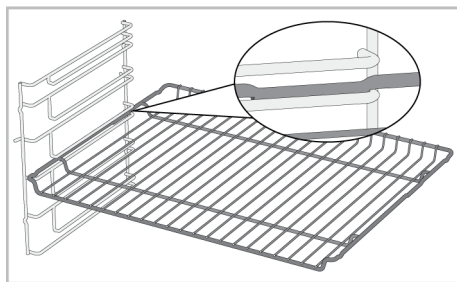
Modeļos bez stieplu plauktiem :



Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

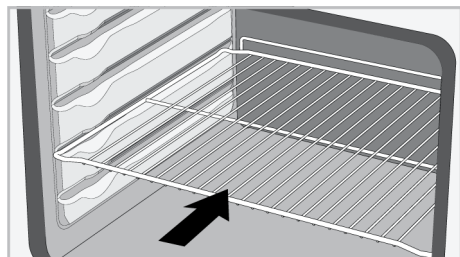
Modeļos ar stieplu plauktiem :

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



Modeļos bez stieplu plauktiem :

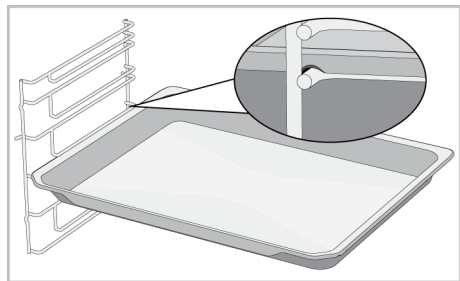
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

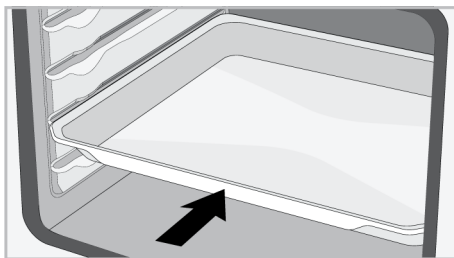
Modeļos ar stieplu plauktiem :

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



Modeļos bez stieplu plauktiem :

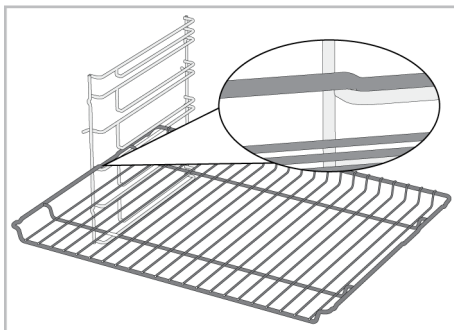
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



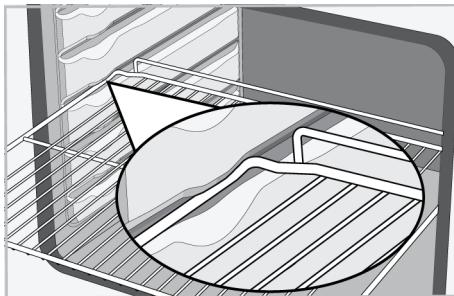
Stieplu režģa apturēšanas funkcija

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



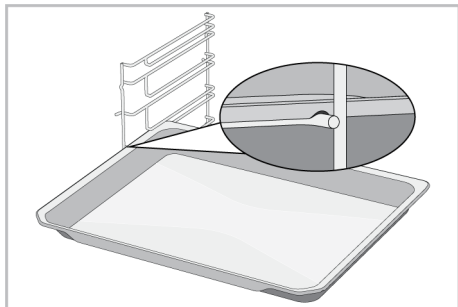
Modeļos bez stieplu plauktiem :



Paplātes apturēšanas funkcija - Modeļos ar stieplu plauktiem

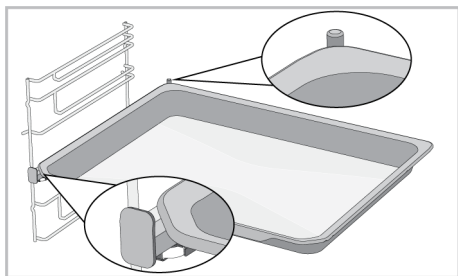
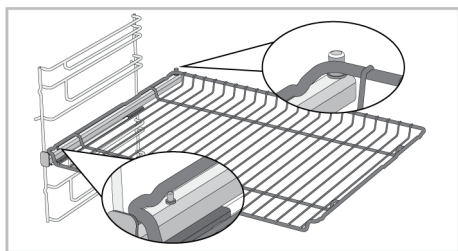
Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atlaidiet to no

aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



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

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



3.6 Tehniskās specifikācijas

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

Pamati: Informācija par mājas tipa elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350- 1/IEC 60350- 1 standartu. Vērtības tiek noteiktas Top and bottom heating vai (ja tādas ir) Fan assisted bottom/top heating funkcijās ar standarta slodzi.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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



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

4 Pirmā Lietošana

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

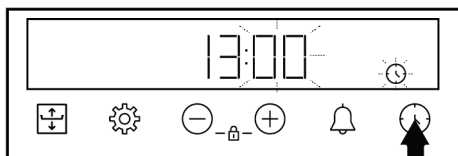
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums

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

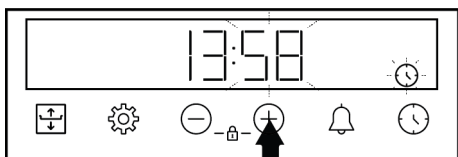
1. Kad cepeškrāsns tiek iedarbināta pirmo reizi, "12:00" un  simbols mirgos displejā.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties / taustiņiem.



3. Pieskarieties  vai  taustiņam, lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Pieskarieties / taustiņiem, lai iestatītu minūtes.



5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties  taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un  simbols pazūd displejā.

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

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

4.2 Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas [► 51]". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

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

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

5 Cepeškrāsns izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

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

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

Cepeškrāsns apgaismojums

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

Dažās cepšanas funkcijās lampa nekad neieslēdzas, lai taupītu enerģiju.

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

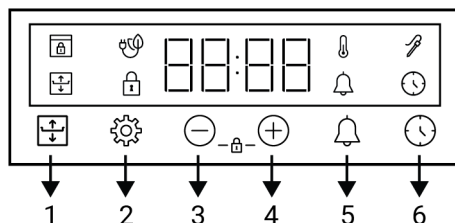
PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

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

Taimeris



- 1 Elastīgas gatavošanas taustiņš
- 2 Iestatījumu taustiņš
- 3 Samazināšanas taustiņš
- 4 Palielināšanas taustiņš
- 5 Trauksmes taustiņš
- 6 Laika iestatīšanas taustiņš

Displeja simboli

- 🕒 : Cepšanas laika simbols
- 🔧 : Elastīgas gatavošanas simbols
- 🔔 : Trauksmes simbols
- 🔗 : Gaļas zondes simbols *
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols
- 🌡️ : Temperatūras simbols
- 🌀 : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru
- 🚪 : Durvju bloķēšanas simbols *

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

Cepečkrāsns ieslēgšana

Izvēlieties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatīt noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepečkrāsns sāks darboties.

Cepečkrāsns izslēgšana

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

Manuālā gatavošana, lai izvēlētos temperatūru un cepečkrāsns darbības funkciju

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



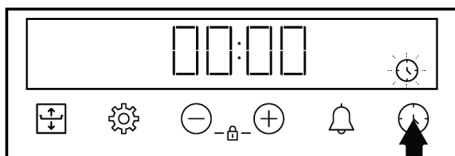
1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
 2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.
- ⇒ Jūsu cepečkrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un 🌡️ simbols parādīsies. Kad temperatūra cepečkrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, simbols 🌡️ pazūd. Cepečkrāsns neizslēdzas automātiski,

jo manuālā gatavošana tiek veikta, neuzstādot gatavošanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiana cepšana un tā jāizslēdz. Kad ēdiana gatavošana ir pabeigta, izslēdziet cepečkrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku;

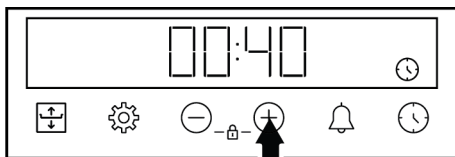
Laika beigās cepečkrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot gatavošanas laiku taimerī.

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



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

3. Iestatiet gatavošanas laiku ar +/− taustiņiem.



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

4. Ielieciet ēdianu cepečkrāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.

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

- Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, displejā parādās **“Beigas”**, simbols  mirgo un taimeris pīkst.
- Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

Elastīga gatavošana (Flexi Crisp)

Gadījumos, kad vēlaties, lai cepeškrāsnī gatavošanas laikā augšdaļa vai apakšdaļa tiktu vairāk apbrūninātu, varat panākt labāku gatavošanu, izmantojot “Elastīga gatavošana (Flexi Crisp)” funkciju. Izmantojot šo funkciju, tas tiek noregulēts tā, lai gatavošanas laikā augšējai vai apakšējai virsmai piešķirtu vairāk siltuma.

 Varat izmantot elastīgo gatavošanas funkciju Top and bottom heating, “3D” function un Fan assisted bottom/top heating darbības funkcijas, no 150°C līdz 250°C temperatūrām.

 Ja tiek veiktas temperatūras un funkciju izmaiņas, kamēr elastīgā gatavošanas funkcija ir aktīva, elastīgā gatavošanas funkcija tiks automātiski atcelta.

Elastīgās gatavošanas ieteicamais laika grafiks

Ieteicamie elastīgie gatavošanas laiki atbilstoši gatavošanas laikam, ko iestatīsi elastīgajai gatavošanas funkcijai, ir norādīti zemāk esošajā tabulā.

 Ja elastīgā gatavošanas funkcija netiek beigta, tā tiks automātiski atcelta pēc 15 minūtēm.

Gatavošanas laiks (min.)	Elastīgas gatavošanas funkcijas lietošanas laiks (min.)
0 - 15	pēdējie 5
15 - 45	pēdējie 10
45 - augstāk	pēdējie 15

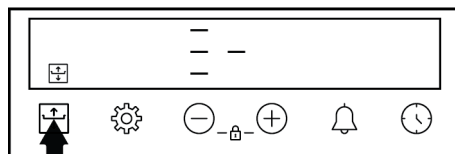
Lai izmantotu elastīgo gatavošanas funkciju:

- Sāciet gatavošanu, izvēloties darbības funkciju un temperatūru, kurā ir aktīva elastīgā gatavošanas funkcija.

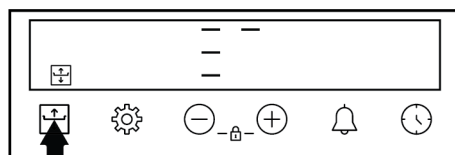
 Varat izmantot elastīgo gatavošanas funkciju, neiestatot gatavošanas laiku, manuāli kontrolējot to vai iestatot gatavošanas laiku.

- Virsmai, kuru vēlaties brūnināt, vispirms pieskarieties pie  taustiņa vienreiz.

⇒ Pie pirmā pieskāriena cepeškrāsns turpina darboties normāli, un ekrānā blakus 3 līnijām parādās viena vidējā līnija.

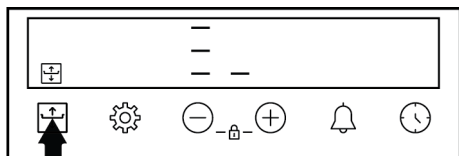


⇒ Pieskaroties  taustiņam atkal aktivizē augšējo virsmas cepšanas līmeni, un displejā blakus 3 līnijām parādās viena augšējā līmeņa līnija.



⇒ Pieskaroties  taustiņam vēlreiz aktivizē apakšējās virsmas cepšanas līmeni, un apakšējā

līmenī blakus 3 displejā redzamajām līnijām parādās viena līnija.



3. Simbols paliek izgaismots, kad ir pagājis gatavošanas laiks vai atlikušais gatavošanas laiks aptuveni 5 sekundes pēc iestatījuma veikšanas.

Lai manuāli atceltu elastīgo gatavošanas funkciju, nospiediet taustiņu, lai iestatītu līmeņa līniju blakus 3 displeja līnijām uz vidējo līmeni.

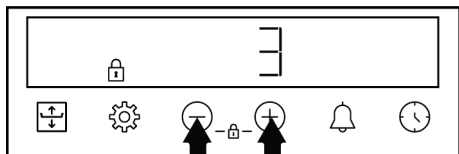
Gatavošanas drošības ziņā elastīgā gatavošanas funkcija ir aktīva maksimāli 15 minūtes. Pēc tam tā automātiski atgriežas normālā gatavošanas līmenī un displejā pazūd simbols.

5.3 Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties $\oplus/\ominus$ taustiņiem vienlaikus līdz displejā parādās simbols.



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

Ja atlaidīsiet $\oplus/\ominus$ taustiņus pirms laika atskaites beigām, taustiņu bloķēšana neaktivizējas.

LV

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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties $\oplus/\ominus$ taustiņiem vienlaikus līdz simbols pazūd no displeja.

⇒ Simbols pazūd no displeja un taustiņu bloķēšana ir atspējota.

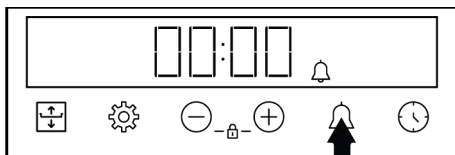
Trauksmes iestatīšana

Izstrādājuma taimeris var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot cepšanas programmu. Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdinājuma nolūkos.

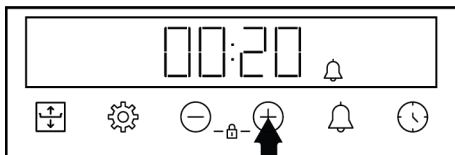
Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, taimeris izdod skaņas signālu.

Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

1. Pieskarieties līdz displejā parādās simbola taustiņš.



2. Iestatiet modinātāja laiku ar taustiņiem $\oplus/\ominus$.



⇒ Kad modinātāja laiks ir iestatīts, simbols parādās nepārtraukti, un displejā sāk skaitīt modinātāja

laiku. Ja modinātāja laiks un gatavošanas laiks ir iestatīti vienlaikus, displejā tiks parādīts īsākais laiks.

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

Trauksmes izslēgšana

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

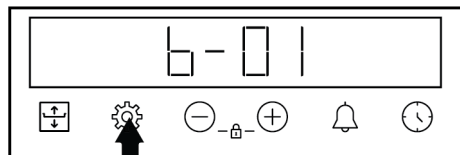
⇒ Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

Ja vēlaties atcelt modinātāju:

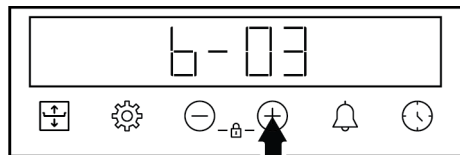
1. Pieskarities  taustiņam, līdz displejā parādās  simbols, lai atiestatītu modinātāja laiku. Pieskarities  taustiņam, līdz ekrānā parādās "00:00" simbols.
2. Jūs varat arī atcelt taimera signālu, ilgāk turot piespiestu  taustiņu.

Skaļuma regulēšana

1. Pieskarities  taustiņam līdz vienai no vērtībām **b-01-b-02-b-03** parādās displejā.



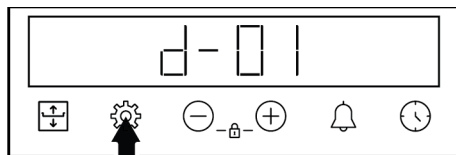
2. Iestatiet vēlamu līmeni ar  taustiņiem. (**b-01-b-02-b-03**)



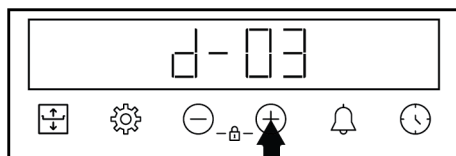
⇒ Pieskarities  taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Skaļuma iestatījums pēc kāda laika kļūst aktīvs.

Displeja spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarities  taustiņam līdz vienai no vērtībām **d-01-d-02-d-03** parādās displejā.



2. Iestatiet vēlamu spilgtumu ar  taustiņiem. (**d-01-d-02-d-03**)

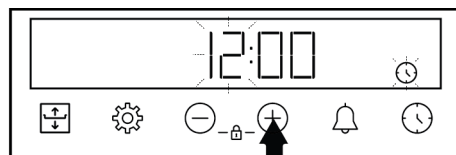


⇒ Pieskarities  taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Spilgtuma iestatījums kļūst aktīvs pēc kāda laika.

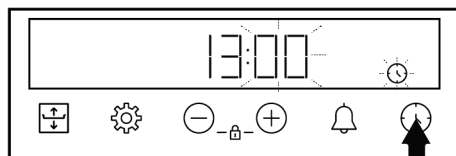
Dienas laika maiņa

Lai cepeškrāsnī mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku:

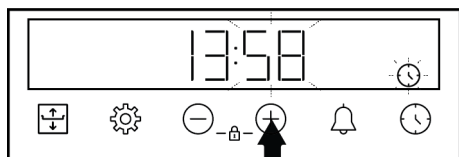
1. Pieskarities  taustiņam, līdz ekrānā parādās  simbols.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties  taustiņiem.



3. Pieskarities  vai  taustiņam, lai aktivizētu minūšu lauku.



4. Pieskarities  taustiņiem, lai iestatītu minūtes.



5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties 🕒 taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un 🕒 simbols pazūd displejā.

LV

6 Vispārīga informācija par ēdiena cepšanu

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

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

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

6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

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

- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

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

Padomi konditorejas izstrādājumiem

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

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Fan Heating	Modelļos ar stieplu plauktiem : 3 Modelļos bez stieplu plauktiem : 2	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītķūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Maizīte	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Maizīte	Standarta paplāte *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Visa maize	Standarta paplāte *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lazanja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Top and bottom heating	2 vai 3	200	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pica	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

ēdienu gatavošanas tabula ar darbības funkciju “Eco fan heating”

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

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

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas 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, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.3 Grils

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

Vispārīgi brīdinājumi

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.
 - Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!**
- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
 - Novietojiet grilējamās gabalus uz stiepļu grila vai stiepļu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
 - Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
 - Iebīdiet stiepļu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stiepļu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stiepļu grils	4 - 5	250/maks.	20 ... 25
Vistas gabali	Stiepļu grils	4 - 5	250/maks.	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250/maks.	20 ... 30
Jēra karbonāde	Stiepļu grils	4 - 5	250/maks.	20 ... 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stiepļu grils	4 - 5	250/maks.	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stiepļu grils	4 - 5	250/maks.	25 ... 30
Dārzeņu gratīns	Stiepļu grils	4 - 5	220	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250/maks.	1 ... 3
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.				
Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

6.1.4 Pārtikas pārbaude

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

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

LV

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Fan Heating	Modeļos ar stiepļu plauktiem :3 Modeļos bez stiepļu plauktiem :2	140	15 .. 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Fan Heating	Modeļos ar stiepļu plauktiem : 3 Modeļos bez stiepļu plauktiem : 2	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Fan Heating	2 - 4	Modeļos ar stiepļu plauktiem :150 Modeļos bez stiepļu plauktiem :140	Modeļos ar stiepļu plauktiem : 25 ... 40 Modeļos bez stiepļu plauktiem : 30 ... 45
Smilšu kūka (saldie cepumi)	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	4	250/maks.	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250/maks.	1 ... 3

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

7 Apkope un tīrīšana

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkalķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku

mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

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

Emaljētas virsmas

- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīrīšana ar tvaiku [► 72]".)
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.

Katalītiskās virsmas

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

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.

- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkalķošanas aģentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

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

7.2 Tīrīšanas piederumi

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

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

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

7.4 Cefeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

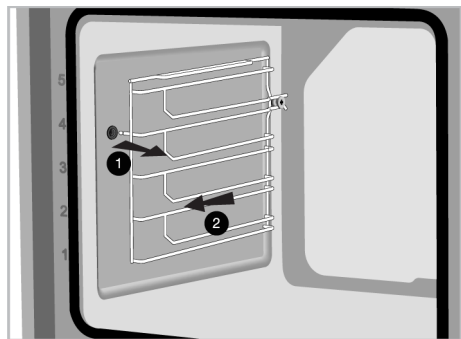
Cefeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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

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

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

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



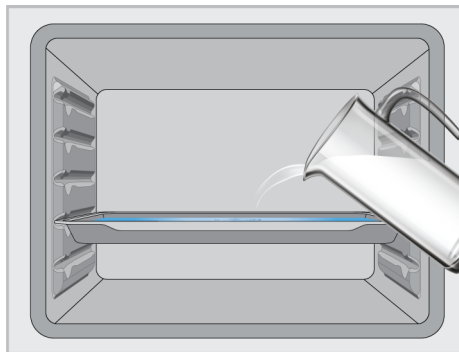
3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

7.5 Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

1. Izņemiet visus piederumus cefeškrāsns iekšpusē.

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



3. Iestatiet cefeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 15 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

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

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



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

(Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.) Pēc kondensāta veidošanās cefeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties pelne vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



7.6 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā

Cepeškrāsns ir aprīkota ar pirolīzes funkciju. Krāsns uzsilst līdz aptuveni 420-480 °C temperatūrai un deg, līdz esošie netīrumi pārvēršas pelnos. Var rasties spēcīgi dūmi. Nodrošiniet labu ventilāciju. Augstas temperatūras tīrīšana jāveic aptuveni ik pēc 10 cepeškrāsns lietošanas reizēm.

Vispārīgi brīdinājumi



Karstas virsmas izraisa apdegumus!

Pašattīrīšanās laikā nepieskarieties izstrādājumam un turiet bērnus prom no izstrādājuma. Pirms atlikumu noņemšanas uzgaidiet vismaz 30 minūtes.

- Pirms pirolīzes funkcijas izmantošanas noņemiet visus piederumus, teleskopisko plauktu un sānu plauktus (ja tādi ir). Ja tie netiks noņemti, tiks bojāti piederumi un sānu stieplu plaukti.
- Ja jūsu izstrādājumam ir piroizturīgi piederumi (izturīgi pret augstas temperatūras pašattīrīšanos), šie piederumi no cepeškrāsns nav jāizņem. Piederumu sadaļā ir norādīts, vai jūsu piederumi ir piroizturīgi. Ja tas nav īpaši norādīts, jūsu piederumi nevarēs izturēt augstu temperatūru. Lai novērstu bojājumu radīšanas iespēju, tie ir jāizņem no cepeškrāsns pirms tīrīšanas.
- Netīriet durvju blīvējumu. Stikla šķiedras blīvējums ir ļoti delikāts un viegli sabojājams. Ja durvju blīvējums ir bojāts, nomainiet to ar jaunu no pilnvarotā servisa.

Lai sāktu pirolīzes funkciju:

1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē. Modeļos ar stieplu plauktiem neaizmirstiet noņemt stieplu plauktu.
2. Pirms tīrīšanas sākšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un cepeškrāsnī esošos pārtikas atlikumus ar ziepjūdeni.
3. Izvēlieties funkciju "pirolīze" (Pyrolysis).
⇒ "**P2:00**" mirgos displejā. Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar Eco pirolīzes funkciju, vispirms uz 2 sekundēm displejā tiek parādīts ziņojums "**Pro**" un pēc tam sāk mirgot **P2:00** ziņojums.



Ja displejā netiek parādīts ziņojums "**Pro**" un pēc tam "**ECO**" jūsu ierīce nav aprīkota ar Eco pirolīzes funkciju.

4. Pagrieziet temperatūras pogu uz augstāko "**max**" (**maksimālo**) temperatūru.
5. Kad tiek sākta pirolīzes funkcija, "**P2:00**" deg vienmērīgi un sāk atpakaļskaitīšanu. Displejā tiek parādīts pirolīzes laiks (2 stundas). Šis laiks ir nemainīgs.
6. Kad pēc pirolīzes procesa sākuma krāsns sasniedz noteiktu temperatūru, taimera displejā parādās  simbols, un krāsns durvis nevar atvērt. Nespiediet rokturi, lai atslēgtu durvis, kamēr tīrīšana nav pabeigta un slēdzenes simbols pazūd no displeja.
7. Kad tīrīšana ir pabeigta, ekrānā parādās "**End**" (beigas).
8. Kad displejā tiek parādīts "**End**" uzraksts, pagrieziet funkciju un temperatūras pogas 0 (izslēgts) pozīcijā, lai pabeigtu procesu.
9. Kad  simbols pazūd no displeja, notīriet atlikušos nosēdumus ar etiķūdeni.

10. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu skaņas brīdinājumu.



Kad pirolīzes funkcija būs pabeigta, durvju slēdzene būs aktīva, līdz cepeškrāsns atdzisis līdz atbilstošai temperatūrai. Ja vēlaties gatavot šajā laikā, displejā parādīsies **"H"** un gatavošana nebūs iespējama.

Pašattīrīšanās funkcija ar augstu temperatūru – Eko pirolīze (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

- ✓ Ja jūsu cepeškrāsns nav ļoti netīra, iesakām izmantot "Pyrolysis - economy mode" funkciju. "Pyrolysis - economy mode" aizņem mazāk laika nekā Pyrolysis funkcija. Ja cepeškrāsns ir ļoti netīra, ar "Pyrolysis - economy mode" funkciju var nepietikt. Tādā gadījumā izvēlieties "Pyrolysis" funkciju.
- 1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē. Modeļos ar stieplu plauktiem neaizmirstiet noņemt stieplu plauktu.
- 2. Pirms tīrīšanas sākšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un cepeškrāsnī esošos pārtikas atlikumus ar ziepjūdeni.
- 3. Izvēlieties funkciju "pirolīze" (Pyrolysis).
 - ⇒ Paziņojums **"P2:00"** un **"Pro"** tiek rādīts displejā apm. 2 sekundes un pēc tam sāk mirgot **P2:00** ziņojums
- 4. Pieskarieties ⊕ vai ⊖ taustiņam.
 - ⇒ Paziņojums **"ECO"** tiek rādīts displejā apm. 2 sekundes un pēc tam sāk mirgot **P1:30** ziņojums
- 5. Pagrieziet temperatūras pogu uz augstāko **"max" (maksimālo)** temperatūru.

6. Kad tiek sāta pirolīzes funkcija, **P1:30** vienmērīgi un sāk atpakaļskaitīšanu. Displejā tiek parādīts pirolīzes laiks (1,5 stundas). Šis laiks ir nemainīgs.

7. Kad pēc pirolīzes procesa sākuma krāsns sasniedz noteiktu temperatūru, taimera displejā parādās  simbols, un krāsns durvis nevar atvērt. Nespiediet rokturi, lai atslēgtu durvis, kamēr tīrīšana nav pabeigta un slēdzenes simbols pazūd no displeja.

8. Kad tīrīšana ir pabeigta, ekrānā parādās **"End"** (beigas).

9. Kad displejā tiek parādīts **"End"** uzraksts, pagrieziet funkciju un temperatūras pogas 0 (izslēgts) pozīcijā, lai pabeigtu procesu.

10. Kad  simbols pazūd no displeja, notīriet atlikušos nosēdumus ar etiķūdeni.

11. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu skaņas brīdinājumu.



Kad pirolīzes funkcija būs pabeigta, durvju slēdzene būs aktīva, līdz cepeškrāsns atdzisis līdz atbilstošai temperatūrai. Ja vēlaties gatavot šajā laikā, displejā parādīsies **"H"** un gatavošana nebūs iespējama.

7.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

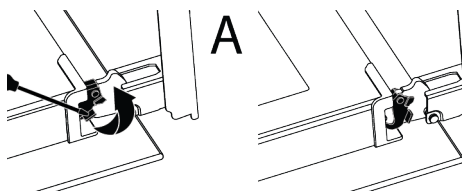
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās **"Cepeškrāsns durvju noņemšana"** un **"Durvju iekšējo stiklu noņemšana"**. Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni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



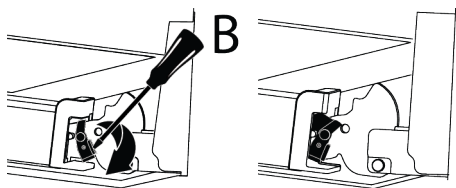
Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepli vai balinātājus.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

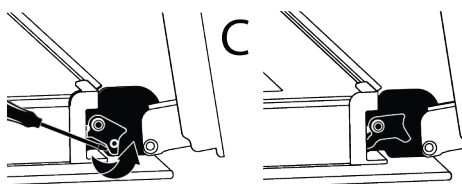
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas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



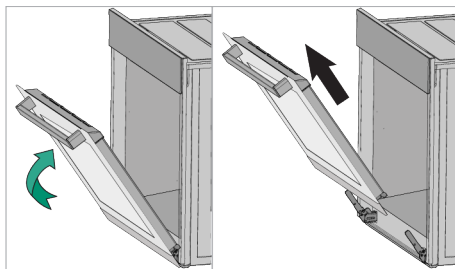
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



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

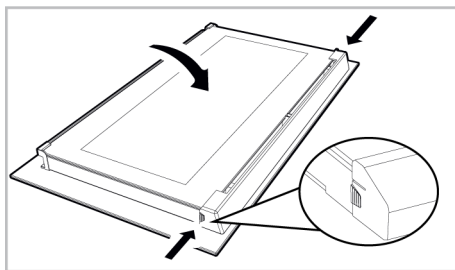


Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzsādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

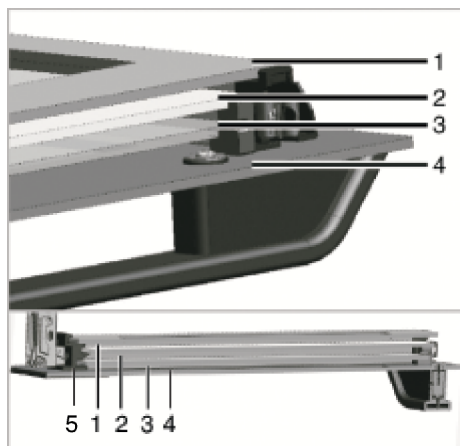
7.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.

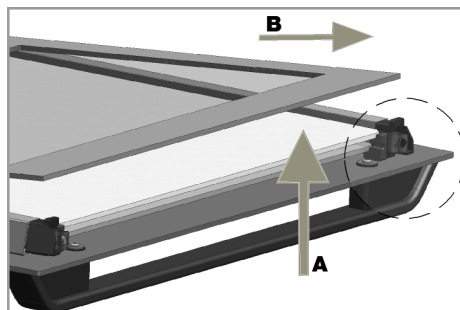


2. Pavelciet plastmasas detaļu, kas piestiprināta priekšējo durvju augšējai daļai, pret sevi, vienlaikus nospiežot spiediena punktus abās detaļas pusēs, un noņemiet to.



- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Iekšējais stikls | 2 Otrais iekšējais stikls |
| 3 Trešais iekšējais stikls | 4 Ārējais stikls |
| 5 Plastmasas stikla slots - apakšējais | |

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



4. Atkārtojiet to pašu procesu, noņemot otro un trešo stiklu.



Pirmais durvju pārgrupēšanas solis ir otrā un trešā stikla (2, 3) nomaiņa. Kā parādīts attēlā, novietojiet stikla slīpo malu, lai tā saskartos ar plastmasas spraugas slīpoto malu.

Otrā un trešā iekšējā stikla piestiprināšanas secībai nav nozīmes, jo tie ir savstarpēji aizvietojami.

Piestiprinot iekšējo stiklu (1), pievērsiet uzmanību, lai stikla iespiestā puse būtu novietota uz otrā iekšējā stikla. Ir svarīgi novietot visu iekšējo stiklu apakšējos stūrus, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām (5). Bīdīet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.



Pēc tīrīšanas visi stikli ir jāsamontē no jauna.

7.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

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

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

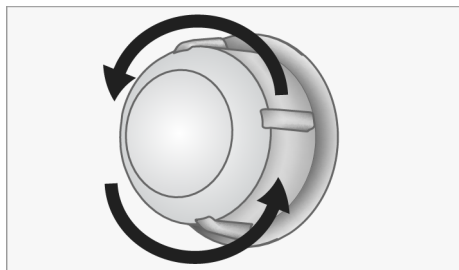
Vispārīgi Brīdinājumi

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

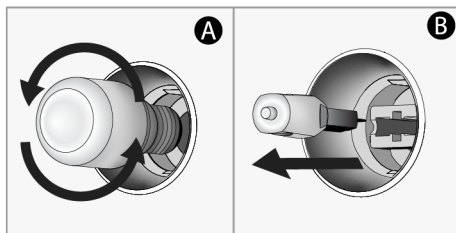
- Šo cepeškrāsni darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos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

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

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



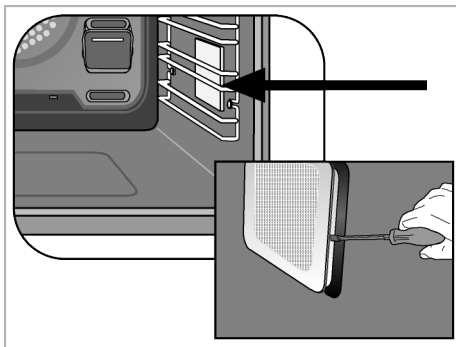
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagriežiet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



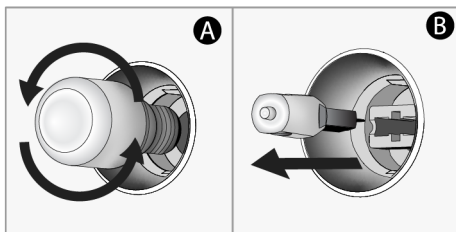
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

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



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



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

8 Problēmu novēršana

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

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

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

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

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

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

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

Produkts nedarbojas.

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

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

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

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.

- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

