

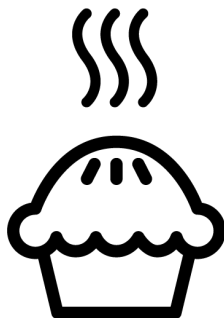


Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BBIE17300BMP

385443077_4/ LV/ SQ/ R.AB/ 30.05.24 19:12
7739182935

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
MS

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Saturs

1 Drošības noteikumi.....	4
1.1 Paredzētais lietojums	4
1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība	4
1.3 Elektriskā drošība.....	5
1.4 Transportēšanas drošība.....	7
1.5 Instalācijas Drošība.....	8
1.6 Lietošanas Drošība	8
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....	9
1.8 Piederumu lietošana	9
1.9 Gatavošanas drošība	10
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	11
1.11 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā (pirolīze)	11
2 Vides instrukcijas.....	12
2.1 Atkritumu direktīva	12
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	12
2.2 Informācija par iepakojumu.....	12
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	12
3 Jūsu izstrādājums.....	13
3.1 Izstrādājuma ievads	13
3.2 Produkta vadības panelis ievads un lietošana	13
3.2.1 Vadības panelis.....	14
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana	14
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	14
3.4 Produktu piederumi.....	15
3.5 Produkta piederumu izmantošana	16
3.6 Tehniskās specifikācijas.....	18
4 Pirmā Lietošana	19
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums	19
4.2 Sākotnējā tīrīšana.....	19
5 Cepeškrāsns izmantošana	20
5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu	20
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība	20
5.3 Iestatījumi	22
6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu	24

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī.....	24
6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	24
6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni	26
6.1.3 Grils	27
6.1.4 Pārtikas pārbaude.....	28
7 Apkope un tīrīšana	29
7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija	29
7.2 Tīrīšanas piederumi	31
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana.....	31
7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana	31
7.5 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā.....	31
7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	33
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana	34
7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana	35
8 Problēmu novēršana	36



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 plāksņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.



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 pārliecinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
 - Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
 - Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
 - Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.
 - Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Jūs varat izraisīt cepeškrāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
 - Pirms nolietotu un nederīgu izstrādājumu izmešanas:
 1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
 2. Nogrieziet strāvas kabeli un atvienojiet to ar kontaktdakšu no izstrādājuma.
 3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai novērstu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
 4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar izstrādājumu, kad tas atrodas dīkstāves režīmā.



1.3 Elektriskā drošība

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

- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Pārliecinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
- Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeli nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
- 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. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas

kontaktdakšas un pārnēsājamās strāvas avotus tālu no izstrādājuma.

- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamās riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliecinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā

gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.

- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.



1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbulplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts

nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

1.5 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpusēs pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegumiem.

- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.

1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/ aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst

- pielaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/ sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.
- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Eksploatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.

1.8 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi, lai stieplu režģis un paplāte būtu pareizi novietoti uz stieplu plauktiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Piederumu lietošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.



1.9 Gatavošanas drošība

- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.
- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
- Nenovietojiet cepšanas paplātes, traukus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns apakšējo daļu.

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

- Ievietojiet taukus necaur laidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī.
- Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaur laidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaur laidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaur laidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
- Uzkarstēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
- Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
- Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaur laidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā

gadījumā šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.

- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaur laidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Ja cepšanai izmanto grilēšanas režģi, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

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

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



1.11 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā (pirolīze)

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

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

iepakošanas atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

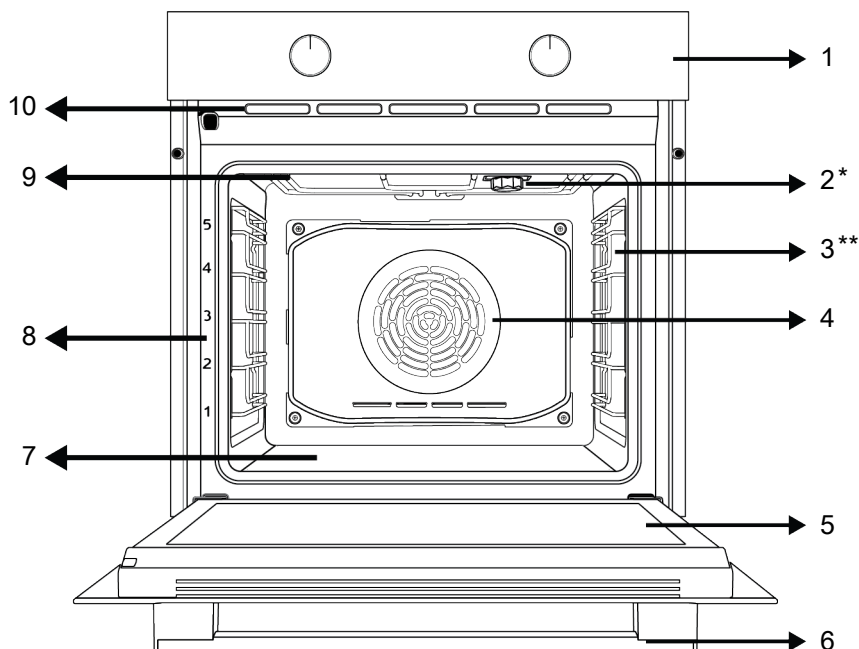
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

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.

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.

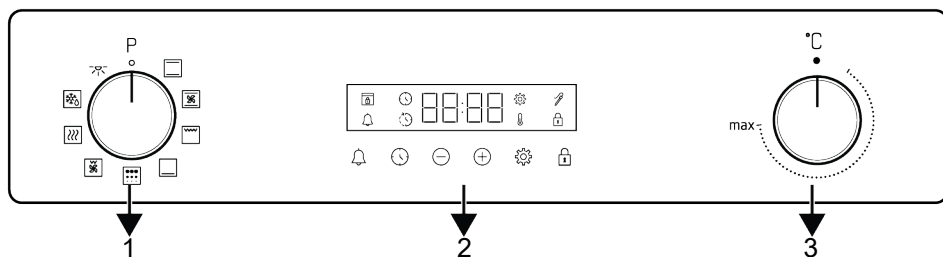
** Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stiepļu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stiepļu plauktu.

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 Vadības panelis

LV



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 (apraktas pogas). Lai iestatījumi būtu izgatavoti ar šīm pogām, vispirms iespiediet attiecīgo pogu un izvelciet pogu. Pēc pielāgošanas vēlreiz iespiediet to un nomainiet pogu.

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

Funkcijas izvēles poga

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

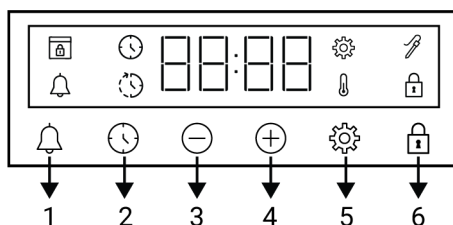
Temperatūra izvēles poga

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

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru 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 Trauksmes taustiņš
- 2 Laika iestatīšanas taustiņš
- 3 Samazināšanas taustiņš
- 4 Palielināšanas taustiņš
- 5 Iestatījumu taustiņš
- 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš

Displeja simboli

- 🕒 : Cepšanas laika simbols
- 🕒 : Cepšanas beigu laika simbols *
- 🔔 : Trauksmes simbols
- 🔧 : Gaļas zondes simbols *
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols
- 🌡 : Temperatūras simbols
- ⚙ : Iestatījumu simbols
- 🚪 : Durvju bloķēšanas simbols *

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

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Cepeškrāsns lampa	-	Cepeškrāsnī nedarbojas neviens sildītājs. Iedegas tikai cepeškrāsns lampiņa.
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzksrēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	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.
	Apakšējās sildīšana	40-220	Ir ieslēgta tikai zemākā apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	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.
	Pilns grils	40-280	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts zems grils	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda mazais grils, ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Uzturēt siltu	40-100	To izmanto, lai ilgstoši uzturētu ēdienu temperatūrā, kas ir gatava lietošanai.
	Pīrolīze	-	To izmanto cepeškrāsns pašattīrīšanai augstā temperatūrā. Apskatiet šīs funkcijas specifikācijas apkopes un tīrīšanas sadaļā.

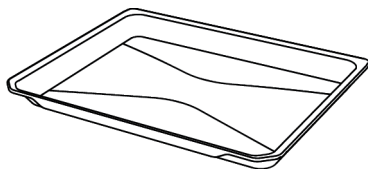
3.4 Produktu piederumi

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

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

Standarta paplāte

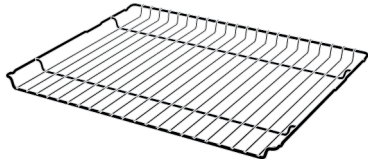
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



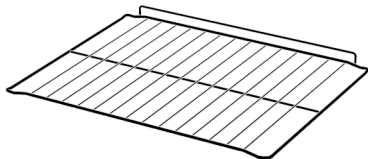
Stieplu grils

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



Modeļos bez stieplu plauktiem :

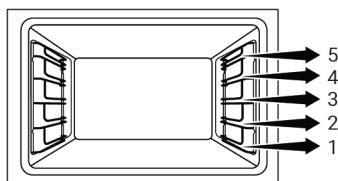


3.5 Produkta piederumu izmantošana

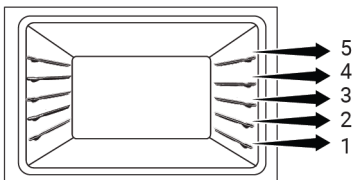
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



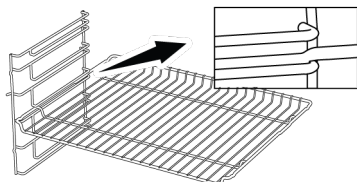
Modeļos bez stieplu plauktiem :



Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

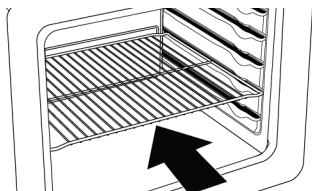
Modeļos ar stieplu plauktiem :

Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā 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 :

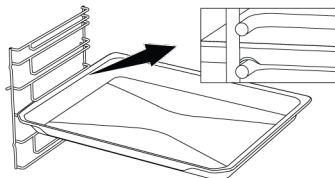
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

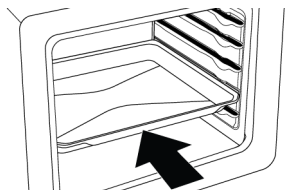
Modeļos ar stieplu plauktiem :

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 :

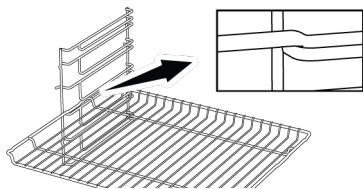
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



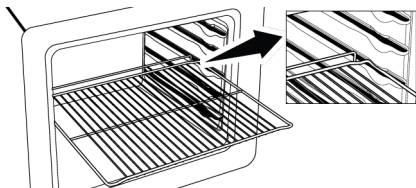
Stieplu režģa apturēšanas funkcija

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 vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stieplu plauktiem :

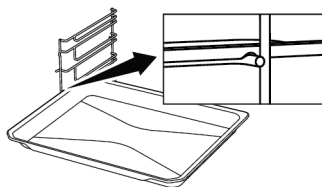


Modeļos bez stieplu plauktiem :



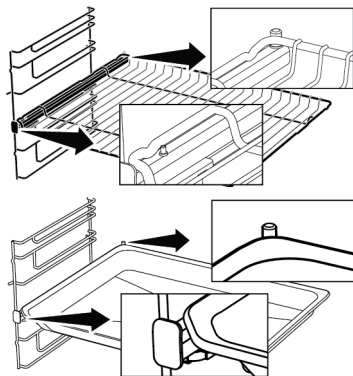
Paplātes apturēšanas funkcija - Modeļos ar stieplu plauktiem

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, jāraugās, 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)	2,6
Cepeškrāsns tips	Cepeškrāsns ar ventilatoru

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

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



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



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



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

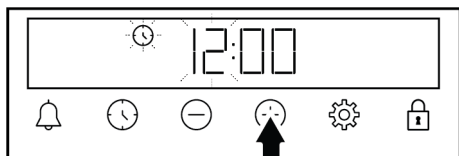
4 Pirmā Lietošana

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

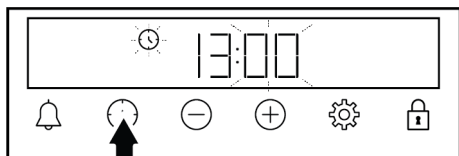
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums

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

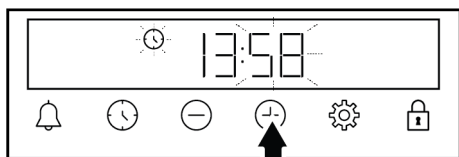
1. Kad cepeškrāsns tiek iedarbināta pirmo reizi, "12:00" un  simbols mirgos displejā.
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties / taustiņiem.



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". Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt 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 [► 14]". 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 ņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

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

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

5 Cepeškrāsns izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

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

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. 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.

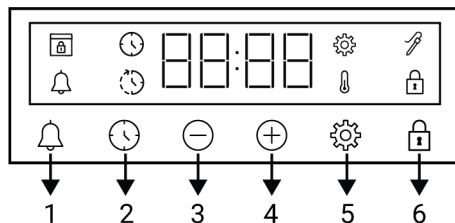
Ja vēlaties, lai cepeškrāsns lampiņa deg nepārtraukti, izvēlieties "Cepeškrāsns lampa" darbības statusu ar funkcijas izvēles pogu.

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 cepšanas iestatījums, dienas laiku nevar pielāgot.
- Ja ēdiena cepšanas laiks ir iestatīts uz cepšanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- Gadījumos, kad ir noteikts cepšanas laiks vai cepšanas beigu laiks; varat automātiski atcelt darbību, ilgi pieskaroties ⌚ taustiņam.

Taimeris



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

Displeja simboli

⌚ : Cepšanas laika simbols

🕒 : Cepšanas beigu laika simbols *

🔔 : Trauksmes simbols

🔪 : Gaļas zondes simbols *

🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols

🌡 : Temperatūras simbols

⚙ : Iestatījumu simbols

🚪 : Durvju bloķēšanas simbols *

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

Cepečkrāsns ieslēgšana

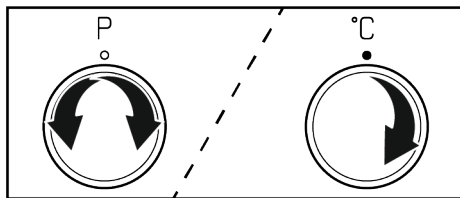
Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatīt noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepečkrāsns sāk darboties.

Cepečkrāsns izslēgšana

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

Manuālā cepšana, lai izvēlētos temperatūru un cepečkrāsns darbības funkciju

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



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

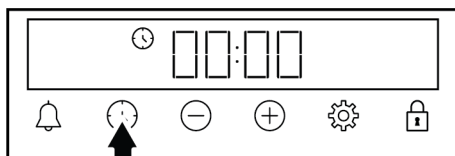
⇒ Jūsu cepečkrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un ekrānā parādīsies 🌡. Ekrānā parādīsies iestatītā temperatūras vērtība un 3 līniju animācija. Pēc tam secībā tiek parādīts laiks, kas pagājis kopš cepšanas sākuma. Kad temperatūra cepečkrāsnī

sasniedz iestatīto temperatūru 🌡 simbols pazūd, un tiek atskaņots skaņas brīdinājums. Displejā redzamā 3 rindiņu animācija apstājas, un simbols C tiek fiksēts blakus temperatūras vērtībai. Cepečkrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā cepšana tiek veikta, neuzstādot cepšanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepečkrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Cepšana, iestatot cepšanas laiku:

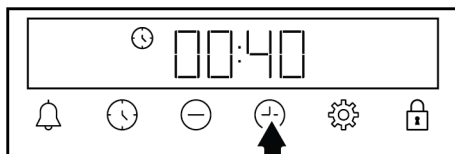
Laika beigās cepečkrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot cepšanas laiku taimerī.

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



Lai ātri iestatītu cepšanas laiku, varat pieskarties + taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku uz 30 minūtēm pēc cepšanas funkcijas un temperatūras iestatīšanas, pēc tam izmantojiet +/− taustiņus, lai mainītu laiku.

3. Iestatiet cepšanas laiku ar +/− taustiņiem.





Pirmajās 15 minūtēs cepšanas laiks palielinās par 1 minūti un pēc 15 minūtēm par 5 minūtēm.

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

⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Iestatītais cepšanas laiks sāk samazināties un parādās displejā. Cepšanas laika atskaite un iestatītā temperatūras vērtība, un 3 rindīņu animācija blakus tiek parādīta secībā. Kad temperatūra cepeškrāsnī sasniedz iestatīto temperatūru simbols pazūd, un tiek atskaņots skaņas brīdinājums. Displejā redzamā 3 rindīņu animācija apstājas, un simbols C tiek fiksēts blakus temperatūras vērtībai.

5. Kad iestatītais cepšanas laiks ir beidzies, "Beigas" displejā tiek parādīts ziņojums, mirgo simbols, un taimeris izdod skaņas brīdinājumu.
6. Brīdinājums skan divas minūtes. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu skaņas brīdinājumu. Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.



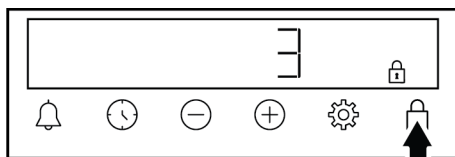
Ja skaņas brīdinājuma beigās tiek nospiests kāds taustiņš, cepeškrāsns sāks darboties no jauna. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu darbību brīdinājuma beigās, izslēdziet cepeškrāsnī, pagriežot temperatūras pogu un funkciju pogu līdz "0" (izslēgts) stāvoklis.

5.3 Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties taustiņam līdz ekrānā parādās simbols .



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



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



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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam līdz simbols pazūd no ekrāna.
- ⇒ Simbols pazūd no displeja un taustiņu bloķēšana ir atspējota.

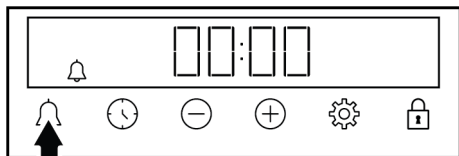
Trauksmes iestatīšana

Izstrādājuma 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.

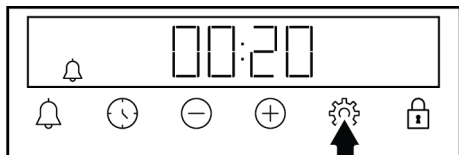


Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

1. Pieskarieties taustiņam līdz ekrānā parādās simbols .



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



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

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

Trauksmes izslēgšana

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

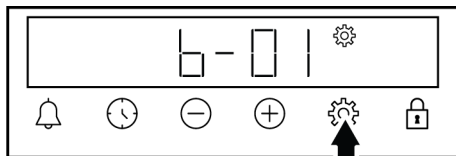
⇒ Brīdinājums apstājas, un displejā parādās dienas laiks.

Ja vēlaties atcelt modinātāju;

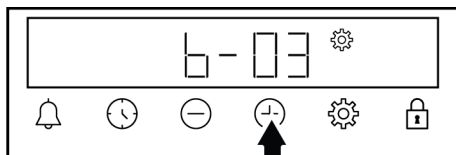
1. Pieskarities taustiņam, līdz displejā parādās simbols, lai atiestatītu modinātāja laiku. Pieskarities $\ominus$ taustiņam, līdz ekrānā parādās "00:00" simbols.
2. Jūs varat arī atcelt taimera signālu, ilgāk turot piespiestu taustiņu.

Skaļuma regulēšana

1. Pieskarities taustiņam līdz vienai no vērtībām **b-01-b-02-b-03** un displejā parādīsies simbols.



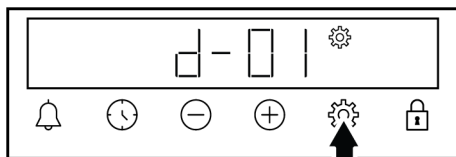
2. Iestatiet vēlamo līmeni ar taustiņiem $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



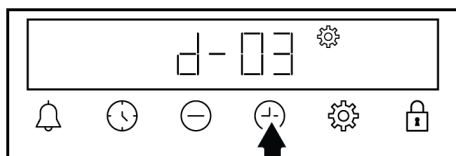
⇒ Pieskarities taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Pēc kāda laika skaļuma iestatījumi kļūst aktīvi.

Displeja spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarities taustiņam līdz vienai no vērtībām **d-01-d-02-d-03** un displejā parādīsies simbols.



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

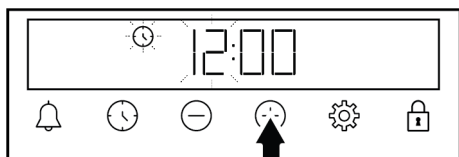


⇒ Pieskarities taustiņam, lai apstiprinātu, vai gaidiet, nepieskaroties nevienam taustiņam. Spilgtuma iestatījums kļūst aktīvs pēc kāda laika.

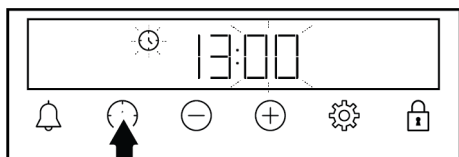
Dienas laika maiņa

Lai cepeškrāsnī mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku:

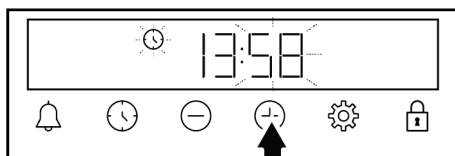
1. Pieskarities taustiņam , līdz ekrānā parādās simbols .
2. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties $\oplus/\ominus$ taustiņiem.



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.

6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījis ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzināošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.

- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurļaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Tākus necaurļaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu 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, nelielīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.

- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stiepli grila, novietojiet to stiepli režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūnina 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.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu aplāti.

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 ārpusē 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 lokšnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārlicinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri aplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārlicinieties, 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

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

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	Modeļos ar stieplu plauktiem :3 Modeļos bez stieplu plauktiem :2	150	Modeļos ar stieplu plauktiem : 25 ... 35 Modeļos bez stieplu plauktiem : 30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	160	25 ... 35
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	180	35 ... 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 35
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 45
Lazanja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200 ... 220	10 ... 20

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas 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 *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	170	85 ... 110
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 ... 80
Titars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	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 mājasputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizzūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeņi (tomāti, sipoli utt.).

Vispārīgi brīdinājumi

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

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamās gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu 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. Ieļļojiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

Ventilatora atbalstīts zems grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	200	30 ... 35
Vistas gabali	Stieplu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	250	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	250	30 ... 40
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Stieplu grils - Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīts zems grils	3	15 minūtes 250, pēc 180 ... 190	90 ... 110

Neuzkarsējiet šajā grīla tabulā ieteiktos ēdienus.

6.1.4 Pārtikas pārbaude

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

- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 ... 30
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	Modeļos ar stieplu plauktiem :3 Modeļos bez stieplu plauktiem :2	150	Modeļos ar stieplu plauktiem : 25 ... 35 Modeļos bez stieplu plauktiem : 30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	160	25 ... 35
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70

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	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250	1 ... 3

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

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, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu 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

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Katalītiskās virsmas

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

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, 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 suku 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 suku un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

7.2 Tīrīšanas piederumi

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

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

7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

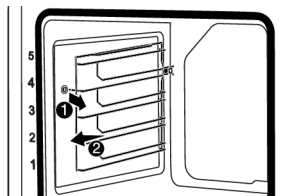
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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



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" (Pirolīze).
 - ⇒ **"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 sākota 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 "Pirolīze - ekonomiskais režīms" funkciju.

"Pirolīze - ekonomiskais režīms" aizņem mazāk laika nekā Pirolīze" funkcija. Ja cepeškrāsns ir ļoti netīra, ar "Pirolīze - ekonomiskais režīms" funkciju var nepietikt. Tādā gadījumā izvēlieties "Pirolīze" 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" (Pirolīze).
 - ⇒ 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 sākta 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.

7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

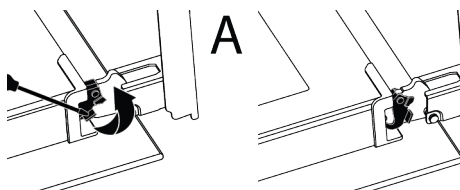
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās **"Cepeškrāsns durvju noņemšana"** un **"Durvju iekšējo stiklu noņemšana"**. Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni 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.



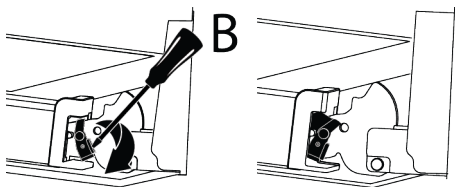
Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

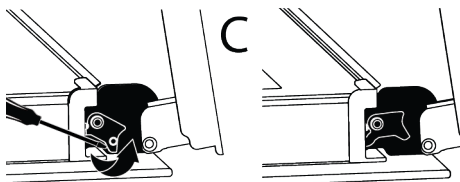
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas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



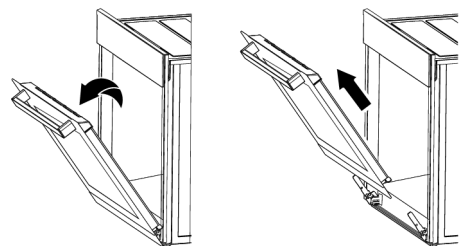
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



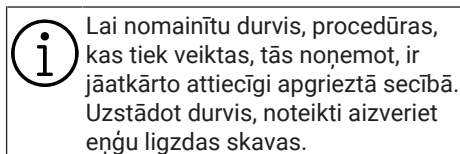
6. (C) tipa eņģes ir pieejamas mīksti atveramās/aizveramās durvju tipos.



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



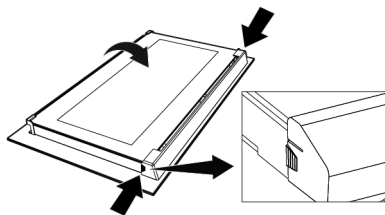
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.



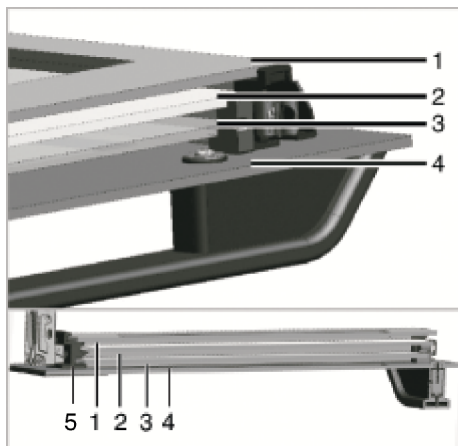
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.



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



1 Iekšējais stikls

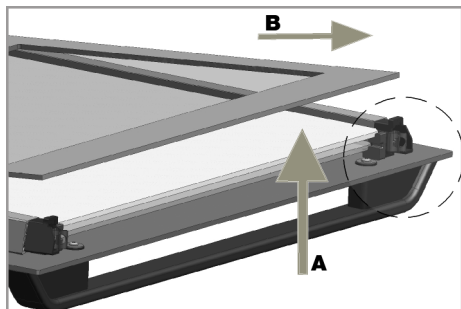
2 Otrais iekšējais stikls

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). Bīdiet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.



Pēc tīrīšanas visi stikli ir jāsamontē no jauna.

7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un

mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

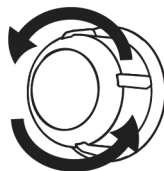
Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīgi Brīdinājumi

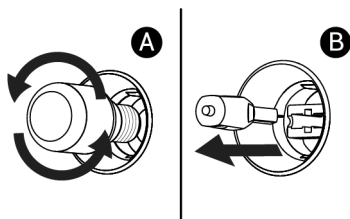
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsnsi darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs 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 lampā 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 lampā,

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



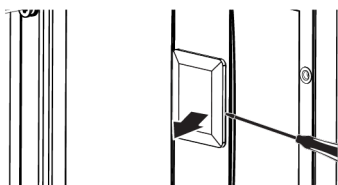
- Ja jūsu cepeškrāsns lampā ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagriežiet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



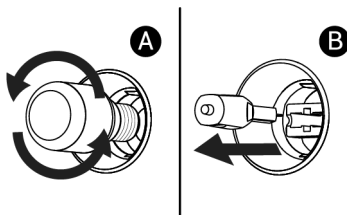
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

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, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un 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, atspējējiet 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 cepeškrāsnī uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Cepeškrāsns durvis var būt atvērtas. >>> Pārliedzinieties, vai cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 5 minūtēm, gatavošanas laika iestatījums tiek atcelts un sildītāji nedarbojas.

- Modeļiem ar taimeru laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Cepeškrāsns durvis var būt atvērtas. >>> Pārliedzinieties, vai cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 5 minūtēm,

gatavošanas laika iestatījums tiek atcelts, sildītāji nedarbosies un lampa neieslēdzas.

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

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

Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

Kļūdu kodi	Kļūdu iesmesli	Iespējamie risinājumi
Er 5	Gaļas zondes komunikācijas kļūda	Sazinieties ar autorizēto servisu, lai varētu atkal gatavot ar gaļas zondi. Izņemiet gaļas zondi un iestatiet funkciju izvēles pogu pozīcijā izslēgts (0), lai varētu normāli gatavot bez gaļas zondes cepeškrāsnī. Pēc tam varat turpināt gatavošanu bez gaļas zondes.
Er 1 - Er 7	Komunikācijas kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 8 - Er 27	Sensoru kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 28 - Er 31	Gaļas zondes kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 32 - Er 41	Cepeškrāsns apkures kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 42 - Er 58	Cepeškrāsns komponentu kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 59 - Er 64	Cepeškrāsns vāka kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 65 - Er 71	Kļūdas, kas saistītas ar tvaiku (krāsnis ar tvaika funkciju)	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 72 - Er 80	Ar aparāturu saistītas kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 81 - Er 85	Cepeškrāsns drošības kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 86 - Er 88	Interneta savienojuma kļūdas (krāsnis ar Homewhiz funkciju)	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 89 - Er 92	Mikrovīļņu kļūdas (krāsnis ar mikrovīļņu funkciju)	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.
Er 93 - Er 99	Kartes un taimera kļūdas	Lai novērstu kļūdu, sazinieties ar pilnvarotu servisu.

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko. Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbronin veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1	Udhëzimet e sigurisë.....	40
1.1	Përdorimi i planifikuar	40
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake.....	40
1.3	Siguria elektrike	41
1.4	Siguria gjatë transportit	43
1.5	Siguria e instalimit.....	44
1.6	Siguria gjatë përdorimit.....	44
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	45
1.8	Përdorimi i aksesoreve	45
1.9	Siguria gjatë gatimit	46
1.10	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	47
1.11	Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza).....	47
2	Udhëzimet për ambientin.....	48
2.1	Direktiva për mbetjet	48
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit	48
2.2	Informacionet për paketimin	48
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë.....	48
3	Produkti juaj	50
3.1	Prezantimi i produktit.....	50
3.2	Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....	50
3.2.1	Paneli i kontrollit	51
3.2.2	Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës	51
3.3	Funksionet e përdorimit të furrës	51
3.4	Aksesorët e produktit.....	52
3.5	Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	53
3.6	Specifikimet teknike.....	55
4	Përdorimi i parë	56
4.1	Cilësimi i kohëmatësit të parë	56
4.2	Pastrimi fillestar	56
5	Përdorimi i furrës	57
5.1	Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	57
5.2	Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	57

5.3	Cilësimet.....	59
-----	----------------	----

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes.....

SQ

6.1	Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	61
6.1.1	Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	61
6.1.2	Mishi, peshku dhe shpendët.....	63
6.1.3	Skarë	64
6.1.4	Ushqime të testuara.....	65

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi.....

7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	66
7.2	Aksesorët e pastrimit	68
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit.....	68
7.4	Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	68
7.5	Vetëpastrimi me temperaturë të lartë.....	69
7.6	Pastrimi i derës së furrës	70
7.7	Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	71
7.8	Pastrimi i llambës së furrës	72
8	Zgjidhja e problemeve	74



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzime.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më shumë, si dhe nga personat me aftësi fizike,

sensore ose mendore jo plotësisht të zhvilluara ose personat që kanë mungesë eksperience dhe njohurish, për sa kohë që janë nën mbikëqyrje ose janë trajnuar për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk ka dikë që i mbikëqyr.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore (duke përfshirë fëmijët), përveçse nëse mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të futen në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund t'i arrijnë mbi produkt.

- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e aksesueshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbani materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda mbi të dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Kjo mund të bëjë që furra të përmbysset ose të dëmtohen menteshat e derës.
- Përpara se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Hiqeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur ai është në gjendje boshe.



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një

- elektricitet i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
 - Higjeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
 - Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
 - Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
 - Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
 - Sigurohuni që kabllloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
 - Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
 - Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllave mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
 - Përdorni vetëm kablllo origjinale. Mos përdorni kablllo të prera ose të dëmtuara.
 - Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
 - Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
 - Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.

- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabllloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablllo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktjnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si

ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.

- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.

- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohej se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikenë energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është

plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.

- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç

duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyesë pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.

1.8 Përdorimi i aksesorëve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesorëve**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesorët në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.

1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
 - Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
 - Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
 - Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
 - Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:
- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesoren e furrës (tavë,

- grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht.
- Për të parandaluar rrezikun e prekjes së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesoret ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
 - Mos e vendosni sipër aksesoreve gjatë nxehjes paraprake.
 - Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
 - Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
 - Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë

në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.

- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni një raft për tiganisje, një tabaka duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.



1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.



1.11 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza)

- Gjatë vetëpastrimit, sipërfaqet bëhen më të nxehta se gjatë përdorimit standard. Mbajini fëmijët larg.
- Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie! Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini

fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.

- Gjatë vetëpastrimit, do të lëshohet tym për shkak të djegies së mbetjeve ushqimore. Ajrosni mirë kuzhinën tuaj gjatë procesit të pastrimit.
- Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një

pecetë me sapun. Hiqni të gjithë aksesoret dhe enët e gatimit nga furra. Nëse produkti juaj ka një aksesor rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesore nga furra.

- Nëse ka një pianurë mbi furrën tuaj, mos e vini në punë pianurën gjatë pirolizës.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit

bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

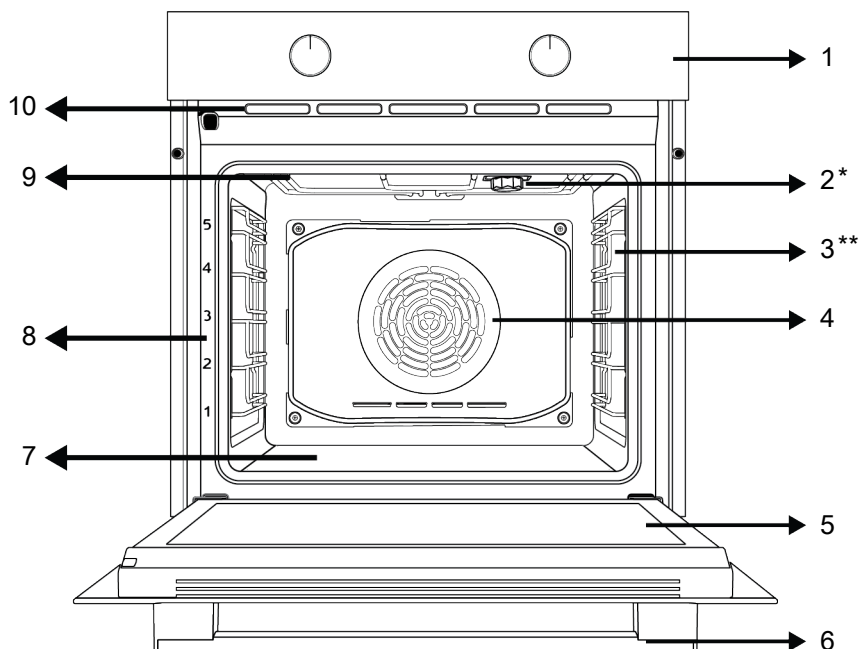
- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.

- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpiquni të gatvani më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatvani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatvani ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit

SQ



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

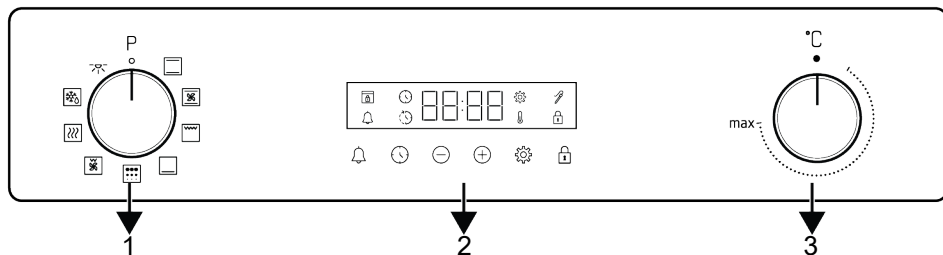
* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit

Në këtë seksion, mund të gjeni përmbledhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.2.1 Paneli i kontrollit



- 1 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 3 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

- 2 Kohëmatësi

Nëse ka butona që kontrollojnë produktin tuaj, në disa modele këta butona mund të jenë të tilla që të dalin jashtë kur shtypen (butona të futur). Që të bëhen cilësimet me këta butona, fillimisht shtypni butonin përkatës dhe tërhiqeni çelësin. Pasi të bëni rregullimin, shtypeni përsëri dhe ndërroni çelësin.

3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

Doreza e zgjedhjes së funksionit

Mund të zgjidhni funksionet e funksionimit të furrës me çelësin e zgjedhjes së funksionit. Ktheni majtas / djathtas nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

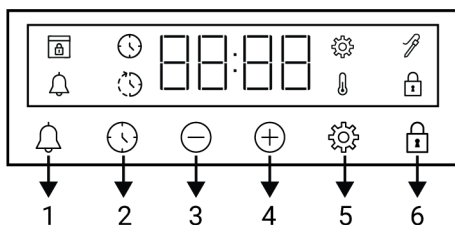
Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

Mund të zgjidhni temperaturën që dëshironi të gatueri me çelësin e temperaturës. Kthejeni në drejtim të akrepave të orës nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

Mund të shihni temperaturën e brendshme të furrës në ekranin e kohëmatësit. Furra nxehet derisa të arrijë temperaturën e caktuar dhe e ruan këtë temperaturë dhe animacioni i ngrohjes me 3 rreshta pulson djathtas. Kur temperatura e furrës arrin vlerën e caktuar, ky animacion ndalon dhe simboli "C" shfaqet vazhdimisht pranë vlerës së caktuar të temperaturës.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit

- ⌚ : Simboli i kohës së pjekjes
- ⌚ : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
- 🔔 : Simboli i alarmit
- 🔧 : Simboli i sondës së mishit *
- 🔒 : Simboli i bllokimit të butonave
- 🌡 : Simboli i temperaturës
- ⚙ : Simboli i cilësimeve
- 🔒 : Simboli i bllokimit të derës *

* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i

modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Llambë furre	-	Asnjë ngrohës nuk funksionon në furrë. Vetëm llamba e furrës ndizet.
	Funksionimi me ventilator	-	Furra nuk ngrohet. Funksionon vetëm ventilatori (në murin e pasmë). Ushqimi i ngrirë me granula shkrihet ngadalë në temperaturën e dhomës, ushqimi i gatuar ftohet. Koha e nevojshme për të shkrië një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra.
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	40-280	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	40-220	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i plotë	40-280	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga grila e vogël shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Mbani ngrohtë	40-100	Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë.
	Piroliza	-	Përdoret për vetëpastrim të furrës në temperaturë të lartë. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.

3.4 Aksesorët e produktit

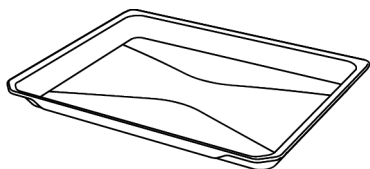
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.



Tabaka brenda pajisjes suaj mund të deformohet si pasojë e nxehtësisë. Kjo nuk ka asnjë efekt në funksionalitetin. Deformimi zhduket kur tabaka ftohet.

Tavë standarde

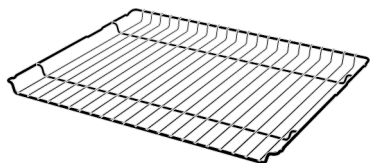
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



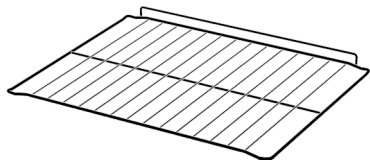
Grila e telit

Përdoret për skuqjen ose vendosjen e ushqimit që do të piqet, skuqet dhe zihet në raftin e dëshiruar.

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

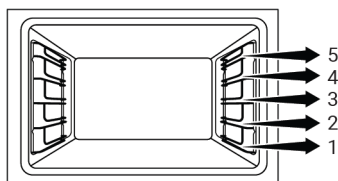


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

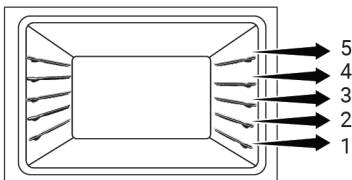
Raftet e gatimit

Ka 5 nivele të pozicionit të raftit në zonën e gatimit. Renditjen e rafteve mund ta shihni edhe në numrat në kornizën e përparme të furrës.

Në modelet me rafte teli :



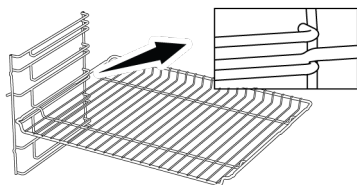
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

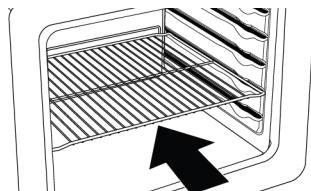
Në modelet me rafte teli :

Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë mbi pikën e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

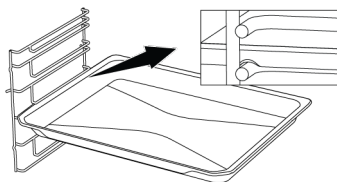
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

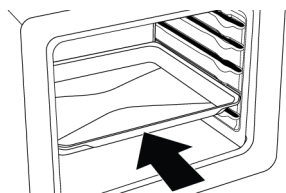
Në modelet me rafte teli :

Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

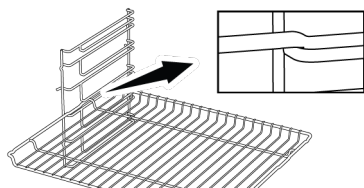
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



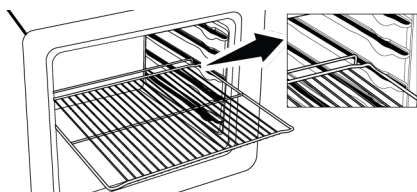
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

Ekziston një funksion ndalimi për të parandaluar që grila me tela të dalë nga rafti i telit. Me këtë funksion, ju mund të hiqni ushqimin tuaj lehtësisht dhe në mënyrë të sigurt. Ndërsa hiqni skarën me tela, mund ta tërhiqni përpara derisa të arrijë në pikën e ndalimit. Duhet ta kaloni këtë pikë për ta hequr plotësisht.

Në modelet me rafte teli :

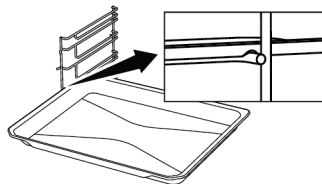


Në modelet pa rafte teli :



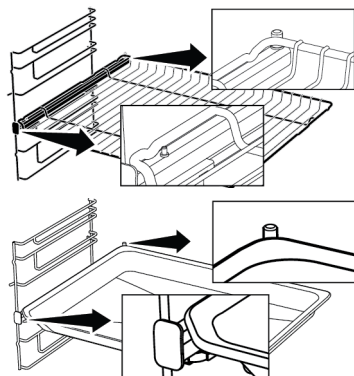
Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me rafte teli

Ekziston gjithashtu një funksion ndalimi për të parandaluar që tava të dalë nga rafti i telit. Ndërsa hiqni tavën, lëshojeni nga kapësja e pasme e ndalimit dhe tërhiqeni drejt vetes derisa të arrijë në anën e përparme. Duhet të kaloni mbi këtë prizë ndaluese për ta hequr plotësisht.



Vendosja e duhur e skarës me tela dhe tavës në shinat zgjatuese - Në modelet me rafte teli dhe modele zgjatuese

Falë shinave teleskopike, tava ose grila me tela mund të instalohehen dhe hiqen lehtësisht. Kur përdorni tava dhe grila me tela me shinën zgjatuese, duhet pasur kujdes që kunjat në pjesën e përparme dhe të pasme të shinave zgjatuese të qëndrojnë në skajet e skarës dhe tavës (treguar në figurë).



3.6 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	595 /594 /567
Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Konsumi total i energjisë (kW)	2,6
Tipi i furrës	Furra me ndihmën e ventilatorit

SQ

Bazat: Informacioni në etiketën e energjisë të furrave elektrike të tipit shtëpiak jepet në përputhje me standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen nëNgrohja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm)Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit funksionon me ngarkesën standarde.

Klasa e efikasitetit të energjisë përcaktohet në përputhje me prioritizimin e mëposhtëm në varësi të faktit nëse funksionet përkatëse ekzistojnë në produkt apo jo. 1-Ngrohje me ventilator eko , 2-Ngrohje me ventilator , 3-Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit , 4-Ngrohja e sipërme dhe e poshtme.



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.



Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.



Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqëruar janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

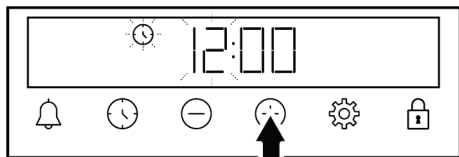
4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

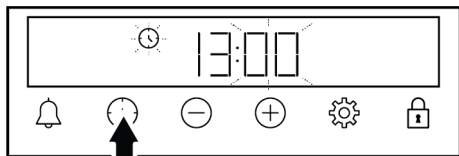
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

i Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

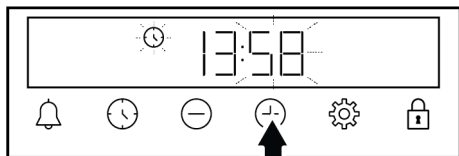
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli ⌚.
2. Vendosni orën duke prekur butonat $\oplus$ / $\ominus$.



3. Prekni butonin ⌚ ose ⚙️ për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat $\oplus$ / $\ominus$ për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin ⌚.

⇒ Është caktuar ora dhe simboli ⌚ zhduket në ekran.

i Nëse kohëmatësi i parë nuk është vendosur, "12:00" dhe simboli ⌚ vazhdon të pulsojë dhe furra juaj nuk do të ndizet. Që furra juaj të funksionojë, duhet të konfirmoni orën duke vendosur orën ose duke prekur butonin ⌚ kur është në "12:00". Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

i Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, cilësimet e orës anulohen. Ajo duhet të vendoset përsëri.

4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesoret nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni "Funksionet e përdorimit të furrës [► 51]". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpara përdorimit të aksesoreve:

Pastroni aksesoret që hiqni nga furra me ujë, detergjent dhe një sfungjer të butë pastrimi.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë

gërres, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

SQ

5 Përdorimi i furrës

5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

Ventilatori ftohës (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Mos i mbulonit me asgjë këto vrima ventilimi. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatueri duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

Ndriçimi i furrës

Ndriçimi i furrës ndizet kur furra fillon të piquet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

Në disa funksione pjekjeje, llamba nuk ndizet kurrë për të kursyer energji.

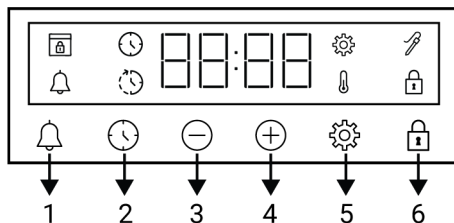
Nëse dëshironi që llamba e furrës të jetë e ndezur vazhdimisht, zgjidhni statusin e përdorimit "Llambë furre" me çelësin e zgjedhjes së funksionit.

5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

Paralajmërime të përgjithshme për njësine e kontrollit të furrës

- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 orë e 59 minuta. Në rast të ndërprerjes së energjisë, programi anulohet. Ju do të duhet të riprogramoni.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Duhet pritur për një kohë e shkurtër që të ruhen cilësimet.
- Nëse është caktuar ndonjë cilësim pjekjeje, ora nuk mund të rregullohet.
- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Në rastet kur caktohet koha e pjekjes ose koha e përfundimit të pjekjes; mund ta anuloni automatikisht duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit

 : Simboli i kohës së pjekjes

🕒 : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *

🔔 : Simboli i alarmit

🔧 : Simboli i sondës së mishit *

🔒 : Simboli i bllokimit të butonave

🌡 : Simboli i temperaturës

⚙ : Simboli i cilësimeve

🔒 : Simboli i bllokimit të derës *

* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Ndezja e furrës

Kur zgjidhni një funksion përdorimi që dëshironi për gatimin me çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe vendosni një temperaturë të caktuar me çelësin e temperaturës, furra fillon të punojë.

Fikja e furrës

Mund ta fikni furrën duke e rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

Pjekja manuale për të zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatvani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e pjekjes duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja.



1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatvani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.

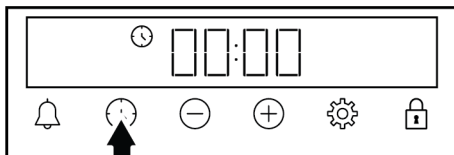
⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe në ekran do të shfaqet simboli 🌡. Vlera e caktuar e temperaturës dhe animacioni me 3 rreshta shfaqen në ekran. Më

pas, koha e kaluar nga fillimi i pjekjes shfaqet në radhë. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli 🕒 do të zhduket dhe do të dëgjoni një paralajmërim zanor. Animacioni me 3 rreshta që shfaqet në ekran ndalon dhe simboli C shfaqet i fiksuar pranë vlerës së temperaturës. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar pjekja, fiken furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes:

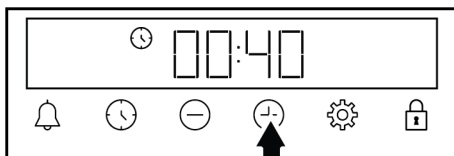
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e pjekjes në kohëmatës.

1. Zgjidhni funksionin e përdorimit për pjekjen.
2. Prekni butonin 🕒 deri sa në ekran të shfaqet simboli 🕒 për kohën e pjekjes.



📌 Për të vendosur shpejt kohën e pjekjes, mund të prekni butonin + për të vendosur kohën e pjekjes në 30 minuta pasi të keni vendosur funksionin dhe temperaturën e pjekjes, më pas përdorni butonat + / - për të ndryshuar kohën.

3. Caktoni kohën e pjekjes me butonat + / -.





Koha e pjekjes rritet me 1 minutë në 15 minutat e para dhe me 5 minuta pas 15 minutash.

4. Futeni ushqimin në furrë dhe caktoni temperaturën me çelësin e temperaturës.
 - ⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e caktuar e pjekjes fillon numërimin mbrapsht dhe shfaqet në ekran. Koha e numërimit mbrapsht të pjekjes dhe vlera e caktuar e temperaturës dhe animacioni me 3 rreshta pranë tyre shfaqen sipas renditjes. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli do të zhduket dhe do të dëgjoni një paralajmërim zanor. Animacioni me 3 rreshta që shfaqet në ekran ndalon dhe simboli C shfaqet i fiksuar pranë vlerës së temperaturës.
5. Kur koha e caktuar e pjekjes ka skaduar, mesazhi "End" shfaqet në ekran, simboli pulson dhe kohëmatësi jep një paralajmërim zanor.
6. Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor. Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.



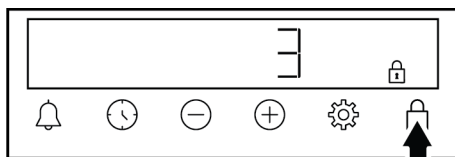
Nëse në fund të paralajmërimit zanor shtypet ndonjë çelës, furra do të fillojë të funksionojë përsëri. Për të parandaluar që furra të punojë përsëri në fund të paralajmërimit, fiken i furrën duke rrotulluar çelësin e temperaturës dhe çelësin e funksionit në pozicionin "0" (fikur).

5.3 Cilësimet

Aktivizimi i kyçit të butonave

Duke përdorur veçorinë e bllokimit të çelësave, mund ta mbroni kohëmatësin nga ndërhyrjet.

1. Prekni butonin deri sa në ekran të shfaqet simboli .



- ⇒ Simboli shfaqet në ekran dhe fillon numërimi mbrapsht 3-2-1. Bllokimi i butonave aktivizohet kur mbaron numërimi mbrapsht. Kur preket ndonjë buton pasi të jetë vendosur bllokimi i butonave, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli pulson.



Nëse e lëshoni butonin përpara përfundimit të numërimit mbrapsht, bllokimi i butonave nuk do të aktivizohet.



Butonat e kohëmatësit nuk mund të përdoren kur bllokimi i butonave është aktiv. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

Çaktivizimi i kyçit të butonave

1. Prekni butonin derisa simboli të zhduket nga ekrani.
 - ⇒ Simboli zhduket nga ekrani dhe bllokimi i butonave do të çaktivizohet.

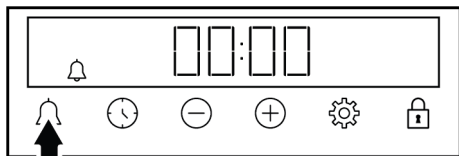
Vendosja e alarmit

Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo koha që keni vendosur ka skaduar, kohëmatësi ju jep një paralajmërim zanor.

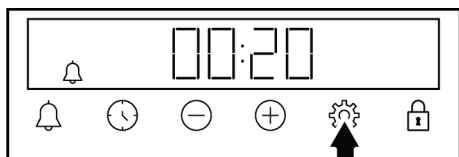


Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .



2. Vendosni kohën e alarmit me butonat $\oplus / \ominus$.



⇒ Pas caktimit të kohës së alarmit, simboli  qëndron i ndezur dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran. Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.

3. Pasi të përfundojë koha e alarmit, simboli  fillon të pulsojë dhe ju jep një paralajmërim zanor.

Fikja e alarmit

1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi bie për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.

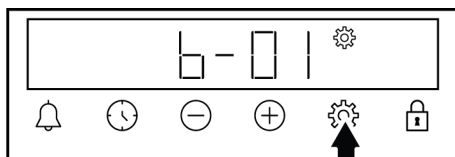
⇒ Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

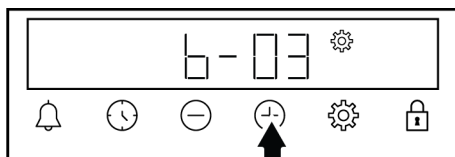
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për rivendosjen e alarmit. Prekni butonin $\ominus$ derisa simboli "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke shtypur butonin  për një kohë të gjatë.

Rregullimi i volumnit

1. Prekni butonin  deri sa një nga vlerat **b-01 - b-02 - b-03** dhe simboli  të shfaqet në ekran.



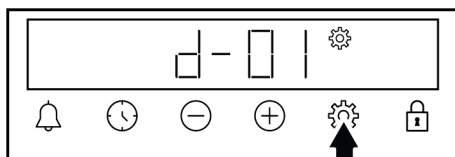
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me butonat $\oplus / \ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



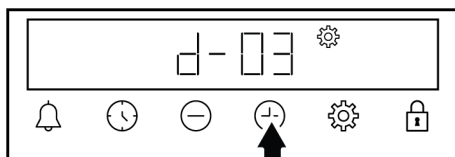
⇒ Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Volumi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Prekni butonin  deri sa një nga vlerat **d-01-d-02-d-03** dhe simboli  të shfaqet në ekran.



2. Vendosni ndriçimin e dëshiruar me butonat $\oplus / \ominus$. (**d-01-d-02-d-03**)

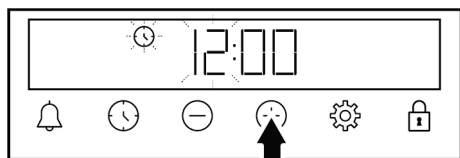


⇒ Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Ndriçimi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

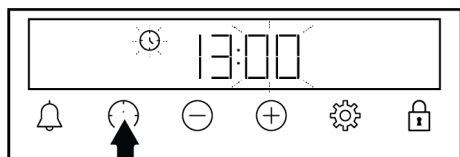
Ndryshimi i orës

Në furrën tuaj, për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

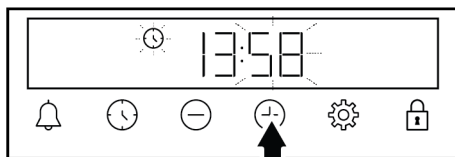
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .
2. Vendosni orën duke prekur butonat $\oplus / \ominus$.



3. Prekni butonin  ose  për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat $\oplus$ / $\ominus$ për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli zhduket nga ekrani.

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesoret për këto ushqime.

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

- Gjatë hapjes së derës së furrës gjatë ose pas pjekjes, mund të dalë avull i nxehtë. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë. Kur hapni derën e furrës, qëndroni larg.
- Avulli intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesoret e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesoret që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.

- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesorëve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.
- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhesh. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesorëve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.

- Nëse do të gatواني duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqe e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.
- Gatواني gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.

- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjitëse, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

- Nëse brumi është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e gatimit. Lagni fletët e brumit me një salcë me përzierje qumështi, vaji, vezësh dhe kosi.
- Nëse brumi po gatuhet ngadalë, sigurohuni që trashësia e brumit që keni përgatitur të mos e tejmbushë tavën.
- Nëse brumi është skuqur në sipërfaqe, por fundi nuk është gatuar, sigurohuni që sasia e salcës që do të përdorni për brumin të mos jetë shumë në fund të brumit. Për një skuqe të njëtrajtshme, përpikuni ta shpërndani salcën në mënyrë të barabartë midis fletëve të brumit.
- Piqeni brumin në pozicionin dhe temperaturën e përshtatshme sipas tabelës së gatimit. Nëse pjesa e poshtme ende nuk është skuqur mjaftueshëm, vendoseni në një raft të poshtëm për gatimin e ardhshëm.

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	Në modelet me rafte teli :3 Në modelet pa rafte teli :2	150	Në modelet me rafte teli : 25 ... 35 Në modelet pa rafte teli : 30 ... 40

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	25 ... 35
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	180	35 ... 45
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200 ... 220	10 ... 20

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatvani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritët mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatvani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	170	85 ... 110
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30

SQ

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet. Mishrat për fileto, mishi me hell, salsiçet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërime të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piqen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkaluar dimensionet e ngrohësit.
- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piqen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po gatuani në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 3

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	200	30 ... 35
Copa pule	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	30 ... 40
Biftek (i plotë) / rosto (1 kg)	Grila e telit - Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250, pas 180 ... 190	90 ... 110

Mos i ngrohni paraprakisht enët e rekomanduara në këtë tabelë për skarë.

6.1.4 Ushqime të testuara

- Ushqimet në këtë tabelë gatimi përgatiten sipas standardit EN 60350-1 për të lehtësuar testimin e produktit për institutet e kontrollit.

- Gatuani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Ushqimi	Aksesor i për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	Në modelet me rafte teli :3 Në modelet pa rafte teli :2	150	Në modelet me rafte teli : 25 ... 35 Në modelet pa rafte teli : 30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	25 ... 35
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

Skarë

Ushqimi	Aksesor i për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 3

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.

- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrimin.

- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.

- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluara.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.
- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe porozë. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës porozë dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.

- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lësh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryes. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

7.2 Aksesorët e pastrimit

Mos i vendosni aksesorët e produktit në një lavastovilje, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.

- Pastronini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)

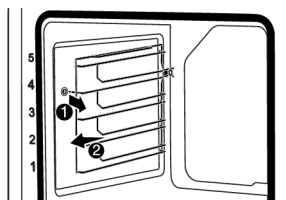
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione. Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

1. Hiqni pjesën e përparme të raftit të telit duke e tërhequr në murin anësor në drejtimin e kundërt.
2. Tërhiqeni raftin e telit drejt jush për ta hequr plotësisht.



3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatesisht në rend të kundërt.

7.5 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë

Furra është e pajisur me një veçori pirolize. Furra nxehet në një temperaturë afërsisht 420-480 °C dhe digjet derisa papastërtitë ekzistuese të kthehen në hi. Mund të krijohet një tym i fortë. Siguroni ajrim të mirë. Pastrimi në temperaturë të lartë duhet të kryhet pas përafërsisht çdo 10 përdorimesh të furrës.

Paralajmërime të përgjithshme



Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie!

Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.

- Përpara se të përdorni funksionin e pirolizës, hiqni të gjithë aksesoret, raftin me zgjatim dhe raftet anësore (nëse ka). Nëse nuk hiqen, aksesoret dhe raftet anësore të telit do të dëmtohen.
- Nëse produkti juaj ka një aksesori rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesori nga furra. Nëse aksesoret tuaj janë rezistentë ndaj pirolizës apo jo, kjo specifikohet në seksionin e aksesoreve. Nëse nuk specifikohet, aksesoret tuaj nuk janë rezistent ndaj temperaturave të larta. Duhet të hiqen nga furra përpara pastrimit për të shmangur dëmtimet.
- Mos e pastroni gominën e derës. Gomina me fibra xhami është shumë delikate dhe dëmtohet lehtë. Nëse gomina e derës është e dëmtuar, zëvendësojeni me një të re nga një servis i autorizuar.

Për të filluar funksionin e pirolizës:

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës. Në modelet me rafte teli, mos harroni të hiqni raftin e telit.
2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.

3. Zgjidhni funksionin e "pirolizës" (Piroliza).

⇒ "P2:00" pulson në ekran. Nëse pajisja juaj është e pajisur me funksionin e pirolizës ekonomike, mesazhi "**Pro**" shfaqet në ekran për 2 sekonda fillimisht dhe më pas mesazhi **P2:00** fillon të pulsojë.



Nëse mesazhet "**Pro**" dhe më pas "**ECO**" nuk shfaqen në ekran, pajisja juaj nuk është e pajisur me funksionin e pirolizës ekonomike.

4. Rrotulloni çelësin e temperaturës në temperaturën më të lartë "**max**" (maksimale).
5. Kur fillon funksioni i pirolizës, "**P2:00**" ndizet dhe fillon numërimin mbrapsht. Koha e pirolizës (2 orë) shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
6. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhblokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekrani.
7. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet "**End**" (Fundi).
8. Pasi të shfaqet "**End**" (Fundi) në ekran, rrotulloni butonat e funksionit dhe temperaturës në pozicionin 0 (joaktiv) për të përfunduar procesin.
9. Kur simboli  zhduket nga ekrani, hiqni depozitat e mbetura me ujë uthull.
10. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.



Pas përfundimit të funksionit të pirolizës, bllokimi i derës do të jetë aktiv derisa furra të ftohet në temperaturën e duhur. Nëse dëshironi të gatuar në këtë moment, "H" do të shfaqet në ekran dhe gatimi nuk do të jetë i mundur.

Funksioni i vetëpastrimit me temperaturë të lartë – piroliza ekonomike (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

- ✓ Nëse furra juaj nuk është shumë e papastër, ju rekomandojmë të përdorni funksionin "Piroliza - mënyra e ekonomisë". Funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" merr më pak kohë se funksioni "Piroliza". Nëse furra është shumë e papastër, funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" mund të mos jetë i mjaftueshëm. Në këtë rast, pastrojeni atë me funksionin "Piroliza".
- 1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës. Në modelet me rafte teli, mos harroni të hiqni raftin e telit.
- 2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.
- 3. Zgjidhni funksionin e "pirolizës" (Piroliza).
 - ⇒ Mesazhi " **P2:00**" dhe "**Pro**" shfaqet në ekran për rreth 2 sekonda dhe më pas mesazhi **P2:00** fillon të pulsojë.
- 4. Prekni butonin ⊕ ose ⊖.
 - ⇒ Mesazhi "**ECO**" shfaqet në ekran për rreth 2 sekonda dhe më pas mesazhi **P1:30** fillon të pulsojë.
- 5. Rrotulloni çelësin e temperaturës në temperaturën më të lartë "**max**" (maksimale).

- 6. Kur fillon funksioni i pirolizës, **P1:30** ndizet dhe fillon numërimin mbrapsht. Koha e pirolizës (1,5 orë) shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
- 7. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhbllokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekranin.
- 8. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet "**End**" (Fundi).
- 9. Pasi të shfaqet "**End**" (Fundi) në ekran, rrotulloni butonat e funksionit dhe temperaturës në pozicionin 0 (joaktiv) për të përfunduar procesin.
- 10. Kur simboli  zhduket nga ekranin, hiqni depozitat e mbetura me ujë uthull.
- 11. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.



Pas përfundimit të funksionit të pirolizës, bllokimi i derës do të jetë aktiv derisa furra të ftohet në temperaturën e duhur. Nëse dëshironi të gatuar në këtë moment, "H" do të shfaqet në ekran dhe gatimi nuk do të jetë i mundur.

7.6 Pastrimi i derës së furrës

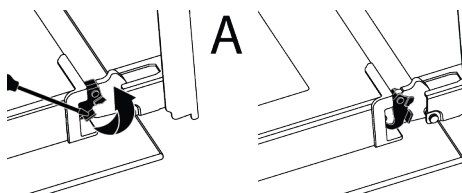
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini me një pecetë të thatë. Për mbetjet e kalcifikimit që mund të krijohen në xhamin e furrës, fshijeni xhamin me uthull dhe shpëlajeni.



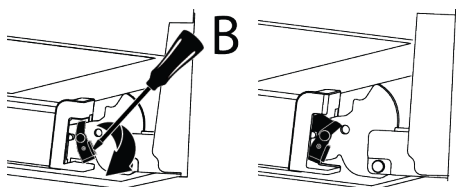
Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

Heqja e derës së furrës

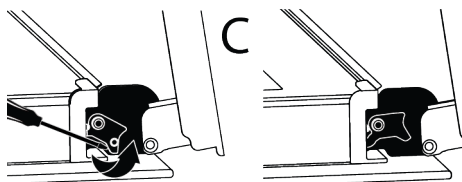
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshë.
4. Menteshat e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të dervës.



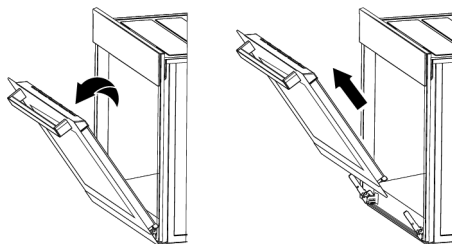
5. Menteshat e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dervës me mbyllje të butë.



6. Menteshat e tipit (C) është e disponueshme në llojet e dervës me hapje/mbyllje të butë.



7. Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga menteshat e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

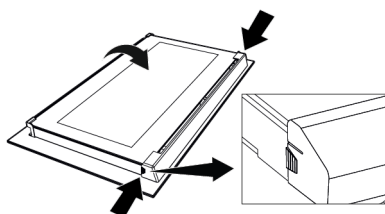


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

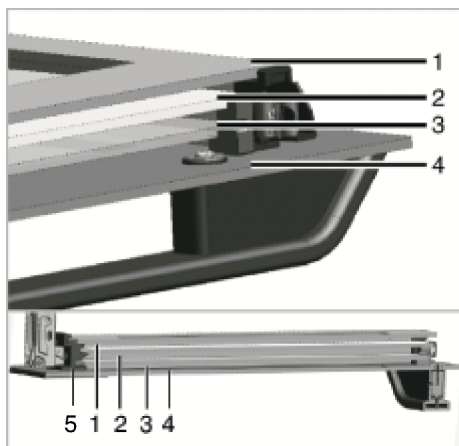
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

1. Hapni derën e furrës.

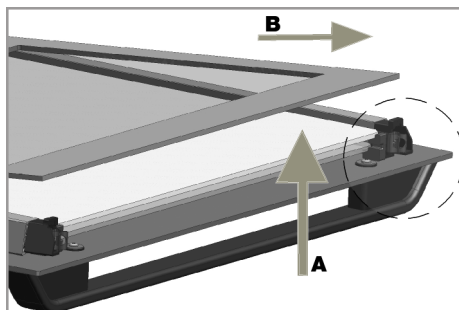


2. Tërhiqeni komponentin plastik, të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme, drejt vetes duke shtypur njëkohësisht pikat e presionit në të dy anët e komponentit dhe hiqeni atë.



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 Xhami më i brendshëm | 2 Xhami i dytë i brendshëm |
| 3 Xhami i tretë i brendshëm | 4 Xhami i jashtëm |
| 5 Foleja plastike e xhamit - poshtë | |

3. Siç tregohet në figurë, ngrini me kujdes xhamin më të brendshëm drejt "A" dhe më pas hiqeni atë duke e tërhequr drejt "B".



4. Përsëriteni të njëjtin proces për heqjen e xhamit të dytë dhe të tretë.



Hapi i parë i rigrupimit të derës është zëvendësimi i xhamit të dytë dhe të tretë (2, 3). Siç tregohet në figurë, vendosni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të folesë plastike.

Rendi i vendosjes së xhamave të brendshëm të dytë dhe të tretë nuk është i rëndësishëm, pasi ato mund të ndërrohen. Kur vendosni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e dytë të brendshëm. Është thelbësore të vendosni cepat e poshtëm të të gjithë xhamave të brendshëm që të përputhen me foletë e poshtme plastike (5). Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".



Pas pastrimit, të gjithë xhamat duhet të rimontohen.

7.8 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndotet; pastrojeni duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë. Në rast defekti të llambës së furrës, mund ta zëvendësoni llambën e furrës duke ndjekur seksionet në vijim.

Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti

elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me fole G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuar ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

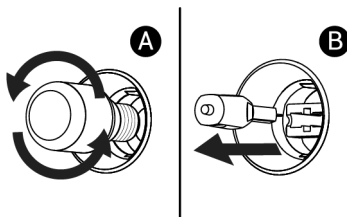
Nëse furra juaj ka një llambë të rrumbullakët,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të

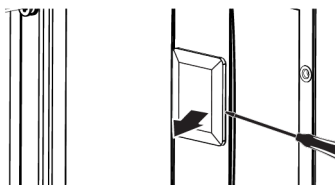
re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



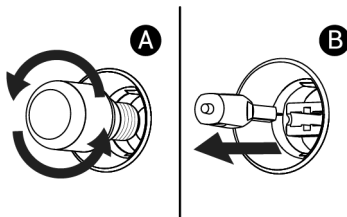
4. Rivendosni kapakun e xhamit.

Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqni raftet e telit sipas përshkrimit.



3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.
4. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

8 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

- Është normale të shikoni avull gjatë funksionimit. >>> Ky nuk është një gabim.

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

- Pjesët metalike mund të zgjerohen dhe të lëshojnë tinguj kur nxehen. >>> Ky nuk është një gabim.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e

siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Caktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur. Nëse dera e furrës qëndron e hapur për më shumë se 5 minuta, konfigurimi i kohës së bërë për gatimin anulohet dhe ngrohësit nuk funksionojnë.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.
- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur. Nëse dera e furrës qëndron e hapur për më shumë se 5 minuta, konfigurimi i kohës së bërë për gatimin anulohet, ngrohësit nuk do të funksionojnë dhe llamba nuk do të ndizet.

(Për modelet me kohëmatës) Ekran i kohëmatësit pulson ose simboli i kohëmatësit është i hapur.

- Ka pasur një ndërprerje të energjisë elektrike më parë. >>> Vendosni kohën / Fikni butonat e funksioneve të produktit dhe kaloni përsëri në pozicionin e dëshiruar.

Kodet/arsyet e gabimit dhe zgjidhjet e mundshme

Kodet e gabimit	Arsyet e gabimit	Zgjidhjet e mundshme
Er 5	Gabim komunikimi i sondës së mishit	Kontaktoni shërbimin e autorizuar që të mund të gatuhet sërish me sondën e mishit. Hiqeni sondën e mishit dhe vendoseni çelësin e përzgjedhjes së funksionit në (0) për të mund të gatuhet normalisht pa sondën e mishit në furrë. Më pas mund të vazhdoni gatimin pa sondë mishi.
Er 1 - Er 7	Gabimet në komunikim	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 8 - Er 27	Gabimet e sensorit	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 28 - Er 31	Gabimet e sondës së mishit	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 32 - Er 41	Gabime në ngrohjen e furrës	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 42 - Er 58	Gabimet e komponentëve të furrës	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 59 - Er 64	Gabim në kapakun e furrës	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 65 - Er 71	Gabime në lidhje me avullin (në furrat me funksion avulli)	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 72 - Er 80	Gabime në lidhje me harduerin	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 81 - Er 85	Gabimet e sigurisë së furrës	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 86 - Er 88	Gabimet e lidhjes me internetin (në furrat me veçorinë Homewhiz)	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 89 - Er 92	Gabimet e mikrovalës (në furrat me funksion mikrovalë)	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.
Er 93 - Er 99	Gabimet e kartës dhe kohëmatësit	Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.

SQ

