

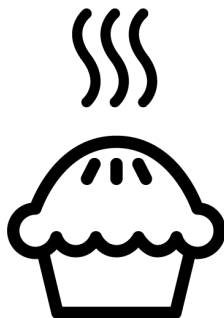


Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas

Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata



BBIM17400BMPW

385443249_2/ LT/ LV/ R.AB/ 21/11/23 15:44
7757787689

Sveiki!

Gerb. kliente,

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

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

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

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠI
MAS**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos.	4
1.1 Paskirtis	4
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga	4
1.3 Elektros sauga	5
1.4 Transportavimo sauga	7
1.5 Montavimo Sauga	7
1.6 Naudojimo Sauga	8
1.7 Temperatūros įspėjimai	8
1.8 Priedų Naudojimas	9
1.9 Gaminimo Sauga	9
1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga	10
1.11 Aukštos temperatūros savaiminis valymasis (pirolizė)	11
2 Aplinkosaugos instrukcijos	11
2.1 Atliekų direktyva	11
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	11
2.2 Informacija apie pakuotę	11
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos	12
3 Jūsų gaminys	13
3.1 Įvadas į prietaisą	13
3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas	13
3.2.1 Valdymo skydelis	14
3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas	14
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos	15
3.4 Produkto priedai	16
3.5 Produkto priedų naudojimas	17
3.6 Techniniai duomenys	20
4 Pirmasis naudojimas	21
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ...	21
4.2 Pradinis Valymas	21
5 Orkaitės naudojimas	22
5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija	22
5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.	22
5.3 Nuostatos	28
6 Bendroji Informacija apie Kepimą	33
6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje	33

6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas	34
6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena	37
6.1.3 Grilis	38
6.1.4 Bandomieji maisto produktai ...	38
7 Priežiūra ir valymas	40
7.1 Bendroji valymo informacija	40
7.2 Valymo Priedai	41
7.3 Valdymo Skydo Valymas	41
7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas	41
7.5 Aukštos temperatūros savaiminis valymasis	42
7.6 Orkaitės Durelių Valymas	44
7.7 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas	45
7.8 Orkaitės Lempos Valymas	46
8 Problemų sprendimas	47



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.

1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga



- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir žmonės, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.



1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.

- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrus.
- Prieš išmetant susidėvėjusius ir nenaudingus gaminius:
 1. Atjunkite maitinimo kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
 2. Nutraukite maitinimo laidą ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
 3. Įmkitės atsargumo priemonių, kad į gaminį nepatektų vaikai.
 4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiąja eiga.



1.3 Elektros sauga

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

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

lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.

- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.

1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta.

Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.

- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškita.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- Jokių būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždaranant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliojimą techninės priežiūros centrą.

1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prienamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų

vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

1.8 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje **"Priedų naudojimas"**.
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

1.9 Gaminimo Sauga

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali

sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
 - Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
 - Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
 - Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.
- Naudodami riebyų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
 - Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti

karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklistų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu

atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.

- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.



1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

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

1.11 Aukštos



temperatūros savaiminis valymas (pirolizė)

- Savaime nusivalantys paviršiai tampa karštesni nei naudojant įprastai. Saugokite vaikus.
- Karšti paviršiai gali nudeginti! Nelieskite gaminio jam pačiam nusivalant ir saugokite vaikus nuo jo. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.
- Savaime nusivalant dūmai išsiskiria dėl sudegusių maisto likučių. Valydami gerai vėdinkite virtuvę.

- Prieš pradėdami valymą, muiluotu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius maisto likučius. Iš orkaitės išimkite visus priedus ir virtuvės reikmenis. Jei jūsų gaminys turi karščiui atsparų priedą (atsparų savaiminiam išsivalymui aukštoje temperatūroje), šių priedų iš orkaitės išimti nereikia.
- Jei virš jūsų orkaitės yra kaitlentė, kaitlentės nenaudokite prolizės metu.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

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



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

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti

vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

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

2.2 Informacija apie pakuotę

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

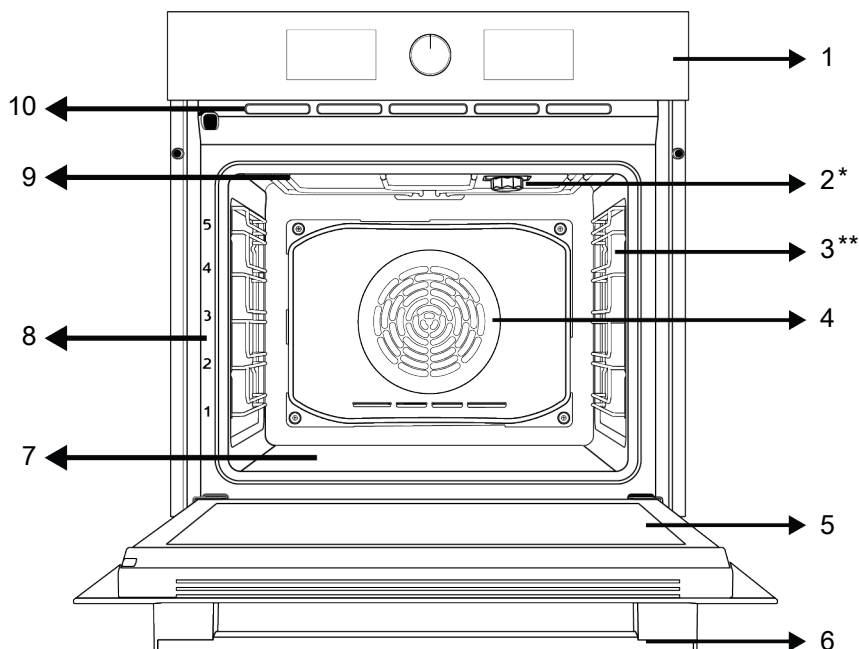
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

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

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.

- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai kepatė "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" veikimo funkciją. Jei durelės neatidarytos, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" veikimo funkcijoje, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

3.1 Įvadas į prietaisą



1 Valdymo skydelis

3 Vielos lentynos

5 Durelės

7 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)

9 Viršutinis šildytuvas

2 Lemputė

4 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)

6 Rankenėlė

8 Lentynos padėtis

10 Ventiliacijos anga

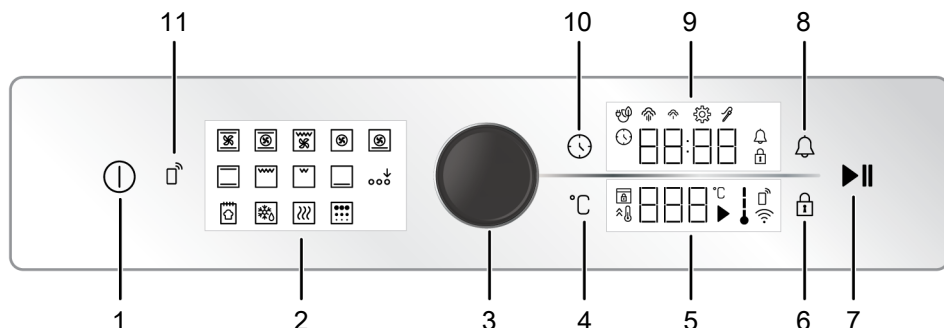
* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

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

3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas

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

3.2.1 Valdymo skydelis



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas | 2 Funkcijų rodymas |
| 3 Orkaitės valdymo rankenėlė | 4 Temperatūros nustatymo mygtukas |
| 5 Temperatūros indikatorius sritis | 6 Mygtukų užraktas |
| 7 Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas | 8 Įspėjimo signalų mygtukas |
| 9 Laikmatis / trukmės indikatorius laukas | 10 Laiko ir nuostatų mygtukas |
| 11 Pašalinkite valdymo klavišą | |

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

3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas

Orkaitės valdymo rankenėlė

Orkaitės valdymo rankenėlė galite patikrinti laikmačio/laikrodžio indikatorius ir temperatūros indikatorius nustatymus. Galite pereiti per šiuos nustatymus sukdami šią orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę ir į kairę ir pritaikykite juos paspausdami rankenėlę.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

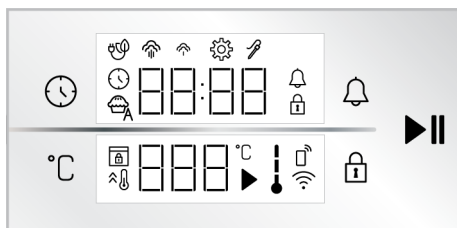
Orkaitės vidinę temperatūrą galite suprasti iš vidinės temperatūros simbolio ekrane. Kai pradeda gaminti, ekrane pasirodo

simbolis, o kai orkaitės vidaus temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, užsidega kiekvienas simbolio lygis.

Funkcinis ekranas

Jūsų orkaitės veikimo funkcijos yra pateiktos jūsų orkaitės funkcijų ekrane. Kiekviena funkcija įjungiama ją palietus. Visos ekrane pateiktos funkcijos yra scheminės, jūsų prietaise jų gali nebūti. Jūsų gaminio funkcijos aprašytos skyriuje „Orkaitės veikimo funkcijos“.

Rodiklio sritys:



Klavišai :

- 🕒 : Laiko ir nuostatų mygtukas
 °C : Temperatūros nustatymo mygtukas

-  : Mygtukų užraktas
-  : Įspėjimo signalų mygtukas
-  : Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas

Laikmatis / trukmės indikatoriaus laukas :

-  : Kepimo laiko/dienos laiko simbolis
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Nuostatų simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
-  : Kepimo su eko ventiliatoriumi simbolis
-  : Žemo lygio garų simbolis *
-  : Aukšto lygio garų simbolis *
-  : Mėsos termometro simbolis (*) *

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

Temperatūros indikatorius sritis :

-  : Kepimo simbolis

-  : Temperatūros simbolis
-  : Orkaitės temperatūros simbolis
-  : Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
-  : Durelių užrakto simbolis (*) *
-  : Pašalinkite valdymo simbolį *
-  : Wifi simbolis *
- * : Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicionis kepimas	40-280	Ijungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklų.
	Apat. šildymas	40-220	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40-280	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklų.
	Vent. šildymas	40-280	Ventiliatoriaus šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose.
	ECO gaminimas su ventiliatoriumi	160-220	Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, o ne naudoti „Vent. šildymas“, kai temperatūra yra 160–220 °C. Bet; kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Šios funkcijos naudojimas paaikšintas skyriuje „Orkaitės valdymo bloko valdymas“.
	Picos kepimo funkcija	40-280	Veikia apatinis šildytuvas ir ventiliatoriaus šildymas. Tinka picai virti.

	"3D" funkcija	40-280	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Silpnas grilis	40-280	Veikia nedidelė kepsninė ant orkaitės lubų. Tinka kepti mažesniais kiekiais.
	Pilnas grilis	40-280	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos visos grotelės	40-280	Didelių grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Palaikyti šilumą	40-100	Jis naudojamas tam, kad maistas ilgą laiką būtų paruoštas naudoti.
	Duonos funkcija	-	Jis naudojamas duonai kepti. Įeinančios nustatytos temperatūros ir laiko keisti negalima.
	Papildomų funkcijų įjungimas	-	Jis naudojamas suaktyvinti veikimo funkcijas, kurios funkcijos ekrane nerodomos pradžioje.
	Pirolizė	-	Jis naudojamas orkaitės savaiminiam išsivalymui esant aukštai temperatūrai. Šios funkcijos techninės priežiūros ir valymo skyriuje žr.

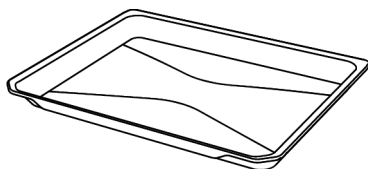
3.4 Produkto priedai

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

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

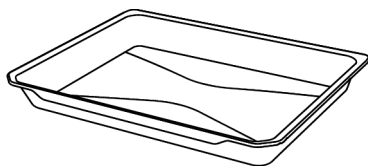
Standartinė skarda

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



Gili kepimo skarda

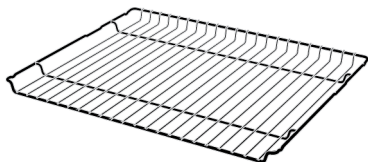
Jis naudojamas kepiniams, dideliems gabalams kepti, sultingam maistui arba tekančio aliejaus rinkimui kepant ant grotelių.



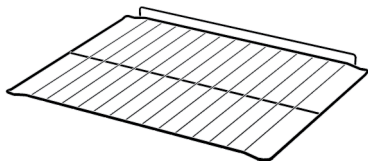
Grilio grotelės

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



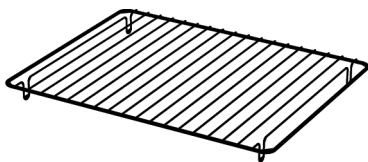
Modeliuose be vielinių lentynų :



Vielinis grilis dėkle

Įdėjus jį į padėklą (jei yra), užtikrinama, kad kepant ant grotelių tekantys aliejai bus surinkti į padėklą ir taip išvengiama orkaitės užteršimo.

Vielinės grotelės dėkle yra netinka naudoti giliame dėkle.

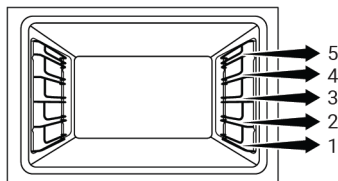


3.5 Produkto priedų naudojimas

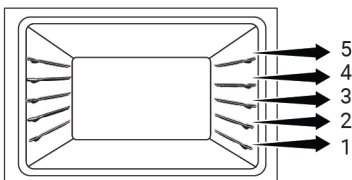
Maisto gaminimo lentynos

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



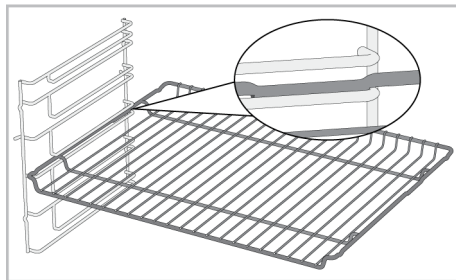
Modeliuose be vielinių lentynų :



Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

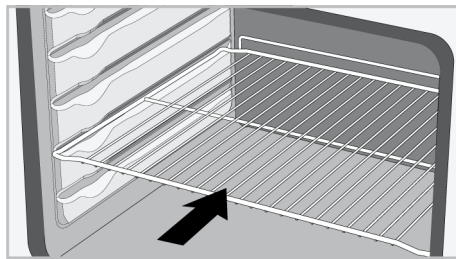
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

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



Modeliuose be vielinių lentynų :

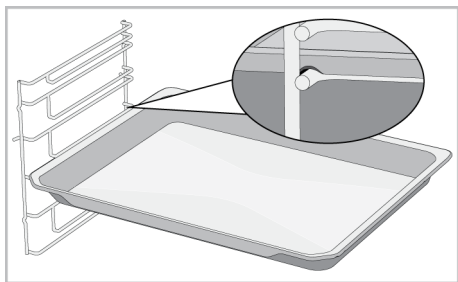
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

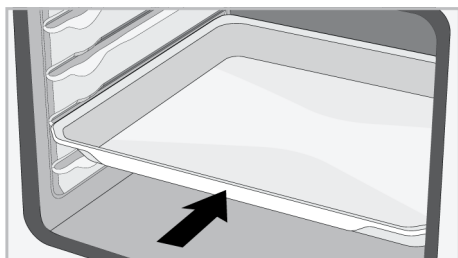
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

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



Modeliuose be vielinių lentynų :

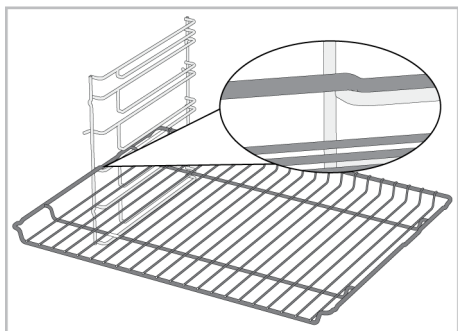
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



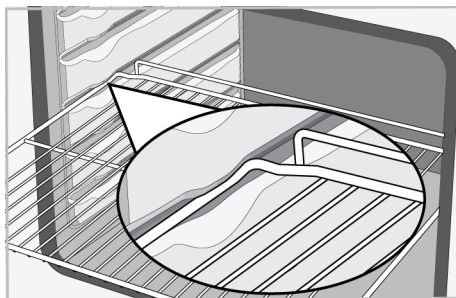
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

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

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

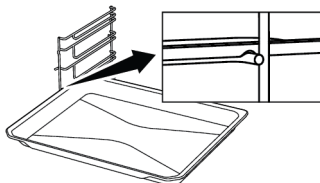


Modeliuose be vielinių lentynų :



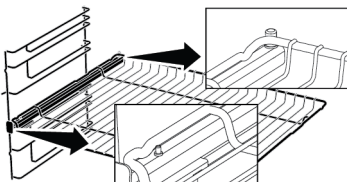
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

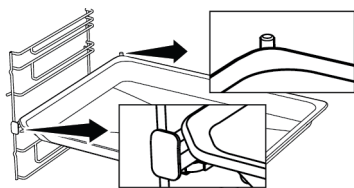
Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



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

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





3.6 Techniniai duomenys

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

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

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



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



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



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

4 Pirmasis naudojimas

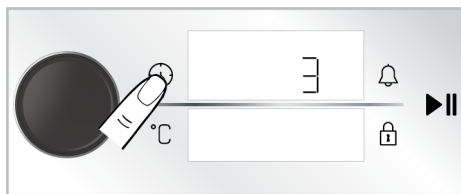
Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

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

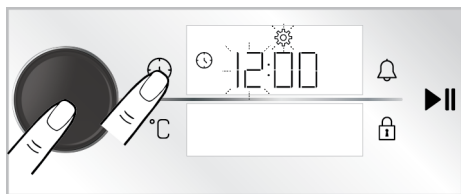
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas paros laikas), palieskite mygtuką  maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nustatymų meniu.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nustatymų meniu.



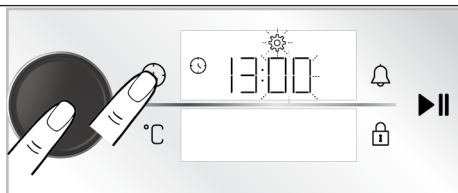
2. Įjunkite laikmačio lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami  mygtuką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi laikmačio laukas ir  simbolis.



3. Nustatykite paros laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami  mygtuką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi minučių laukas ir  simbolis.



4. Nustatykite minutes sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite nustatymą vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami  mygtuką.

⇒ Nustatomas dienos laikas ir  simbolis šviečia nuolat.

i Jei pirmasis laikmačio nustatymas neatliekamas, paros laikas pradėdamas skaičiuoti nuo gamybos procese nustatyto laiko. Vėliau galite pakeisti dienos laiko kaip aprašyta skyriuje „Nustatymai“.

i Ilgai nutrūkus elektros tiekimui, dienos laiko nustatymai atšaukiami. Jis turėtų būti nustatytas dar kartą.

4.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiais.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos [p. 15]“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.

6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausiai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

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

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

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

5 Orkaitės naudojimas

5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

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

Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų niekuo. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant

orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

Orkaitės lemputė

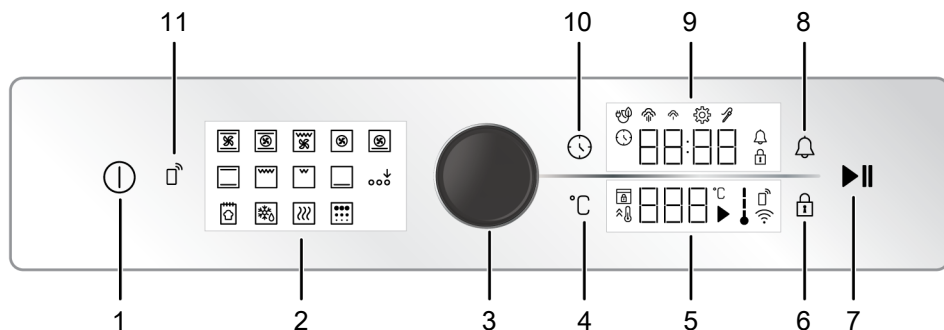
Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

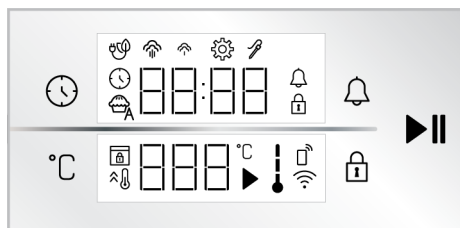
Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko

- Didžiausia nustatyta gaminimo trukmė yra 5.59 val. Šilumos palaikymo funkcija veikia 23.59 val. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, iš anksto nustatytos gaminimo funkcijos ir gaminimo trukmė atšaukiami.
- Reguluojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Svarbu išsaugoti atliktas nuostatas paliečiant atitinkamą mygtuką aprašyme arba šiek tiek luktelti.

- Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- Jei greitojo įkaitinimo nuostata įjungta valdymo bloke,  simbolis rodomas ekrane, kai pradedate gaminimą ir orkaitė greitai pasiekia nustatytą gaminimo temperatūrą. Daugiau informacijos apie greitojo įkaitinimo nuostatą pateikiama skyriuje „Nuostatos“.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas | 2 Funkcijų rodymas |
| 3 Orkaitės valdymo rankenėlė | 4 Temperatūros nustatymo mygtukas |
| 5 Temperatūros indikatorius sritis | 6 Mygtukų užraktas |
| 7 Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas | 8 Įspėjimo signalų mygtukas |
| 9 Laikmatis / trukmės indikatorius laukas | 10 Laiko ir nuostatų mygtukas |
| 11 Pašalinkite valdymo klavišą | |



Klavišai :

- : Laiko ir nuostatų mygtukas
- : Temperatūros nustatymo mygtukas
- : Mygtukų užraktas
- : Įspėjimo signalų mygtukas
- : Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas

Laikmatis / trukmės indikatorius laukas :

- : Kepimo laiko/dienos laiko simbolis
- : Įspėjimo signalo simbolis
- : Nuostatų simbolis
- : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- : Kepimo su eko ventiliatoriumi simbolis
- : Žemo lygio garų simbolis *
- : Aukšto lygio garų simbolis *
- : Mėsos termometro simbolis (*) *

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

Temperatūros indikatorius sritis :

- : Kepimo simbolis
- : Temperatūros simbolis
- : Orkaitės temperatūros simbolis
- : Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
- : Durelių užrakto simbolis (*) *
- : Pašalinkite valdymo simbolį *
- : Wifi simbolis *

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

Orkaitės įjungimas

1. Įjunkite orkaitę paliesdami mygtuką.
⇒ Įjungus orkaitę, ekrane rodoma pirmoji veikimo funkcija. Ekranei esant šioje būsenoje galima nustatyti veikimo funkciją, temperatūrą, gaminimo trukmę ir signalą.

Jei šiame ekrane nenustatoma jokių parametų, orkaitė išsijungia maždaug po 5 minučių ir ekrane rodomas dienos laikas.

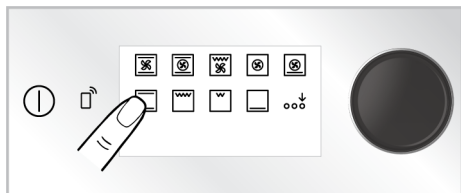
Orkaitės išjungimas

Išjunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką. Ekrane rodomas dienos laikas.

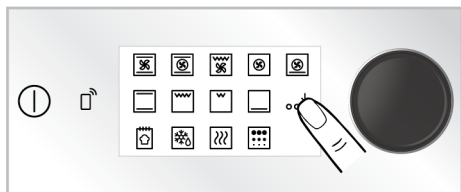
Neautomatinis gaminimas pasirenkant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją

Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiką, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją. „Tradicinis kepimas“ funkcija ir 180 °C nuostatos paveiksle pateikiamos kaip pavyzdys.

1. Įjunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurią norite suaktyvinti.

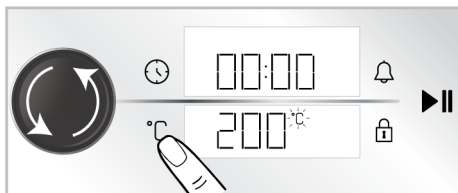


3. Jei funkcija, kurią norite suaktyvinti, nėra viena iš pirmųjų funkcijų, rodomų funkcijų ekrane, galite suaktyvinti apatinę operacinių funkcijų eilutę paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.



4. Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti šią temperatūrą, vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba palieskite °C mygtuką ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę ar kairę.

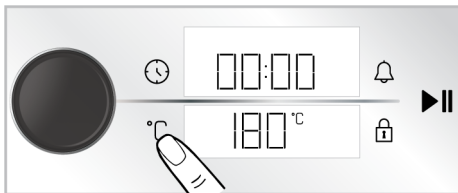
⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis mirksi.



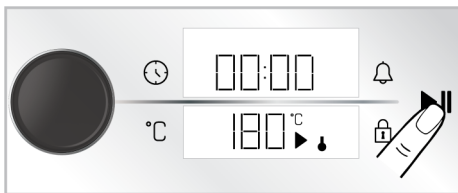
i Jei pakeitę iš anksto nustatytą valdymo funkcijos temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia tos darbinės funkcijos temperatūra.

5. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.

⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis nuolat šviečia.



6. Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, palieskite ►|| mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



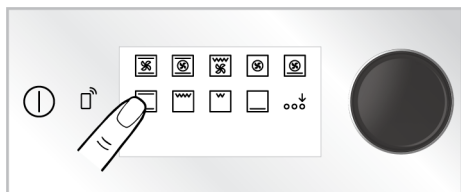
⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Temperatūros ekrane bus rodomi ↓ ir ► simboliai. Gaminimo laikas ekrane skaičiuojamas į priekį. Kai vidinės orkaitės temperatūra pasiekia nustatytąją, įsizižiebja kiekvienas ↓ simbolio etapas. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis

gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Kai gaminimas baigtas, palieskite ►► mygtuką, kad baigtumėte gaminimą, arba palieskite ① mygtuką, kad visiškai išjungtumėte orkaitę.

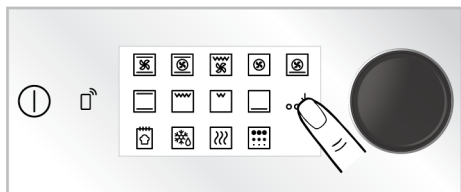
Gaminimas nustatant gaminimo laiką

Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje. „Tradicionis kepimas“ funkcija, 180 °C ir 45 minučių nuostatos paveiksle pateikiamos kaip pavyzdys.

1. Įjunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurią norite suaktyvinti.

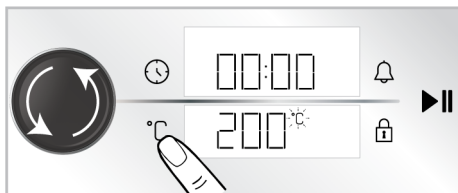


3. Jei funkcija, kurią norite suaktyvinti, nėra viena iš pirmųjų funkcijų, rodomų funkcijų ekrane, galite suaktyvinti apatinę operacinių funkcijų eilutę paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“.



4. Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti šią temperatūrą, vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba palieskite °C mygtuką ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę ar kairę.

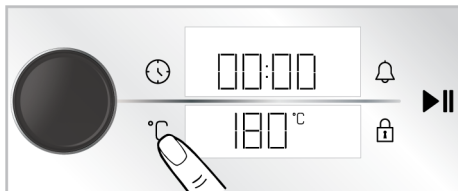
⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis mirksi.



i Jei pakeitę iš anksto nustatytą valdymo funkcijos temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia tos darbinės funkcijos temperatūra.

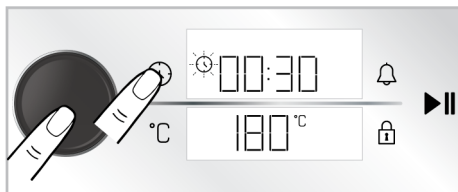
5. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.

⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis nuolat šviečia.



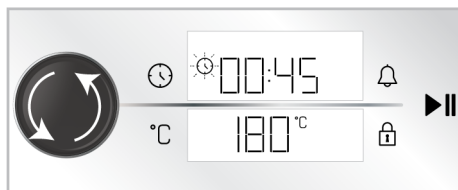
6. Vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą palieskite ① mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo laiką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane atsiras 30 minučių vertė ir įsijiebs ① simbolis.



i Norėdami greitai nustatyti gaminimo laiką, galite suaktyvinti 30 minučių gaminimo laiką, stumtelėdami orkaitės valdymo rankenėlę arba paliesdami  mygtuką, kai nustatyta veikimo funkcija ir temperatūra, o pakeisti laiką galite pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

7. Nustatykite gaminimo laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę. Patvirtinkite nuostatą paliesdami  mygtuką.



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

8. Nustatę veikimo funkciją, temperatūrą ir gaminimo laiką, palieskite  mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta veikimo funkcija ir gaminimo temperatūra, o ekrane bus rodomas atgaline tvarka skaičiuojamas laikas. Temperatūros ekrane bus rodomi ↓ ir ► simboliai. Kai vidinės orkaitės temperatūra pasiekia nustatytąją, išžiėbia kiekvienas ↓ simbolio etapas. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, temperatūros ekrane pasirodo užrašas „End“ (pabaiga),

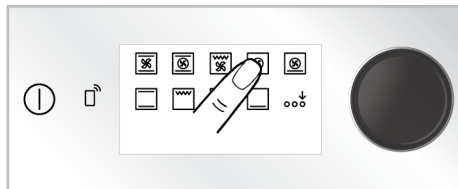
pasigirsta laikmačio įspėjamasis garso signalas ir gaminimas baigiamas.

9. Įspėjamasis garso signalas skamba vieną minutę. Jei paspausite  mygtuką skambant įspėjamajam garso signalui ir temperatūros ekrane esant užrašui „End“ (pabaiga), orkaitė toliau veiks nefiksuotą laiką. Orkaitė išjungiama, jei paspaudžiamas  mygtukas. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

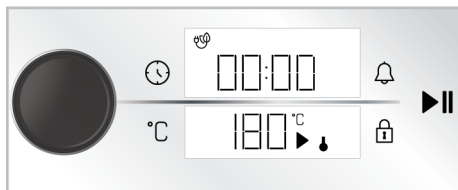
ECO gaminimas su ventiliatoriumi

Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, vietoje „Vent. šildymas“ funkcijos 160–220 °C intervale. Tačiau gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

1. Įjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite ir 3 sekundes palaikykite palietę „Vent. šildymas“ veikimo funkciją.



⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laiko / trukmės ekrane pasirodo  simbolis ir suaktyvinama „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“ funkcija.



- Galite pakeisti nustatytą temperatūrą ir nustatyti maisto gaminimo laiką, kaip aprašyta ankstesniuose skyriuose. Tada galite pradėti gaminti.

⇒ Esant „ECO gaminimas su ventiliatoriumi“ režimui, lemputė šviečia trumpiau nei esant kitiems gaminimo režimams dėl elektros taupymo gaminimo metu.

Duonos funkcija

Jūsų orkaitė turi „Duonos funkcija“ režimą, skirtą specialiai duonos kepimui. Funkcijos temperatūros ir laiko nustatymai yra nekeistini.

Ingredientai

- 500 g miltų
- 15 g cukraus
- 10 g sausų mielių
- 10 g saulėgrąžų aliejaus
- 8 g druskos
- 300 ml vandens (35 °C)

Tešlos viršui

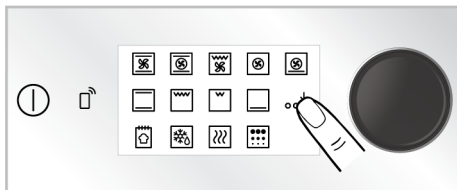
- 2 a.š. saulėgrąžų aliejaus

Paruošimas

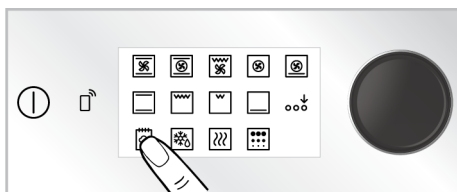
- Persijokite miltus į gilų indą. Į miltus sudėkite cukrų ir išmaišykite iki vientisos masės.
- Padarykite duobutę miltų viduryje ir sudėkite mieles, druską, supilkite saulėgrąžų aliejų. Šiltą vandenį pilkite palaipsniui, pradėdami nuo indo šonų.
- Minkykite tešlą apie 10–15 min. rankomis arba tešlos maišytuve.
- Išminkytą tešlą kelis kartus apverskite rankomis ir sudėkite į indą. Tešlos viršų aptepkite 1 arbatiniu šaukšteliu saulėgrąžų aliejaus ir uždenkite ją maistinę plėvelę taip, kad ši liestųsi su tešla.
- Tešlą uždenę maistine plėvele, uždenkite ją storu audiniu ir palikite pakilti kambario temperatūroje.
- 60 min. kildintą tešlą padėkite ant stalo ir 4–5 kartus perlenkite, kad pašalinkite orą. Tešlos viršų aptepkite 1 arbatiniu

šaukšteliu saulėgrąžų aliejaus ir uždenkite ją maistinę plėvelę taip, kad ši liestųsi su tešla. Leiskite tešlai kildintis dar 30 minučių kambario temperatūroje.

- Skardą padėkite ant orkaitės 3 lentynos.
- Ijunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką.
- Suaktyvinkite apatinės eilės valdymo funkcijas paliesdami „Papildomų funkcijų įjungimas“ funkcijų ekrane.



- Palieskite „Duonos funkcija“ funkcijų ekrane.



- Pradėkite kepimą paliesdami ►► mygtuką.



- Pasibaigus kepimo laikui, įspėjamas garso signalas skambės vieną minutę. Palietus ① mygtuką orkaitė išsijungs. Įspėjamas garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

5.3 Nuostatos

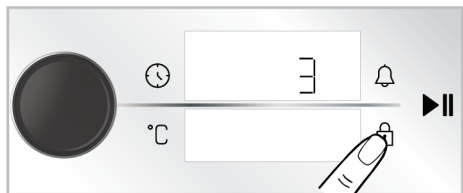


Meniu ar prie nuostatų, kurias galima suaktyvinti ilgesnį laiką palaikant nuspaudus, rodoma atgalinė atskaita 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui suaktyvinamas atitinkamas meniu arba nuostata.

Mygtukų užrakto įjungimas

Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti valdymo bloką nuo trikčių.

1. Palieskite mygtuką, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys simbolis.



⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laikmačio / trukmės ekrane pasirodo simbolis ir įjungiamas mygtukų užraktas. Jei įjungus mygtukų užraktą paliečiamas kuris nors mygtukas arba paspaudžiama valdymo rankenėlė, pasigirsta laikmačio garso signalas ir mirksi simbolis.



Kai mygtukų užraktas įjungtas, valdymo bloko mygtukų naudoti negalima. Mygtukų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Palieskite mygtuką, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys simbolis.
 - ⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laikmačio / trukmės ekrane nebešviečia simbolis ir išjungiamas mygtukų užraktas.

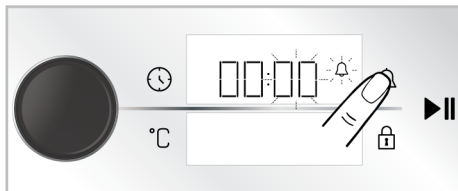
Kaip nustatyti signalą

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

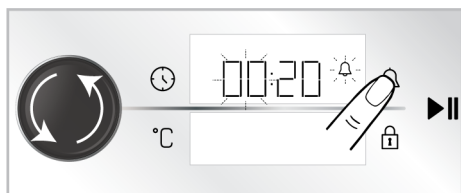


Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.

1. Vieną kartą palieskite mygtuką, kad nustatytumėte įspėjimo signalo laikotarpį.
 - ⇒ Laikmačio / trukmės ekrane pradeda mirksėti minučių laukas ir simbolis.

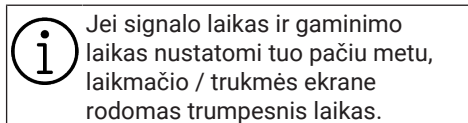


2. Visų pirma nustatykite minutes pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę ir suaktyvinkite laikmačio lauką vieną kartą paliesdami mygtuką.
3. Nustatykite laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę. Dar kartą palieskite mygtuką, kad patvirtintumėte nustatymą.



⇒ simbolis nuolat šviečia ir ekrane pradedamas atgalinis skaičiavimas iki signalo laiko.

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



Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, laikmačio / trukmės ekrane rodomas trumpesnis laikas.

Signalo išjungimas

1. Pasibaigus įspėjimo laikotarpiui, įspėjimo garsas skamba vieną minutę. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garso signalą.

⇒ Garsinis įspėjamasis signalas išjungiamas.

Jei norite išjungti signalą

1. Vieną kartą palieskite mygtuką, kad atstatytumėte įspėjimo signalo laikotarpį.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane pradeda mirksėti simbolis.

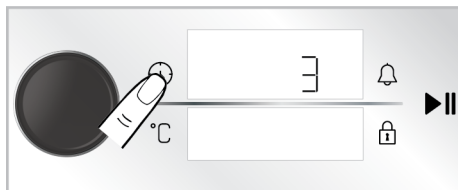
2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, iki kol signalo laikas pasieks „00:00“

Garsumo nustatymas

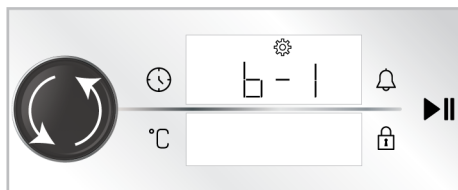
Galite nustatyti valdymo skydelio garsumą. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.

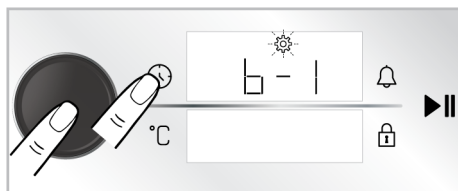


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, kol „b-1“ arba „b-2“ pasirodys laikmačio / trukmės ekrane.



3. Įjunkite tono nuostatą paliesdami mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi simbolis.



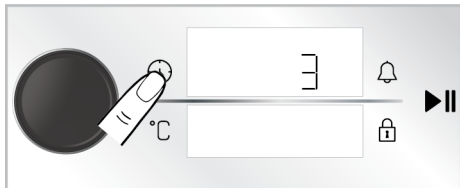
4. Nustatykite norimą toną sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.
5. Patvirtinkite tono nuostatą paliesdami mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

Ekrano ryškumo nustatymas

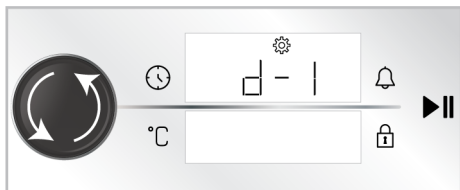
Galite nustatyti valdymo skydelio šviesumą. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⌚ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.

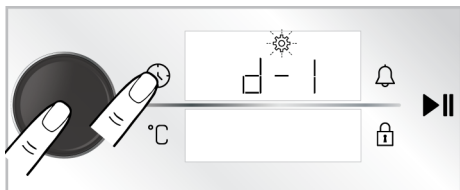


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, kol „d-1“, „d-2“ arba „d-3“ pasirodys laikmačio / trukmės ekrane.



3. Įjunkite ryškumo nuostatą paliesdami ⚙️ mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙️ simbolis.



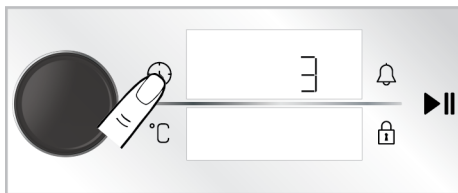
4. Nustatykite norimą ryškumą sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.
5. Patvirtinkite ryškumo nuostatą paliesdami ⌚ mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

Sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) funkcijos nustatymas

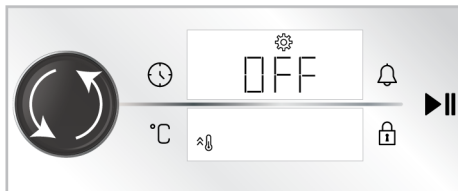
Galite automatiškai valdyti kepimą savo gaminyje naudodami sparčiojo įkaitinimo funkciją. Šiuo tikslu galite įjungti sparčiojo įkaitinimo funkciją. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⌚ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.

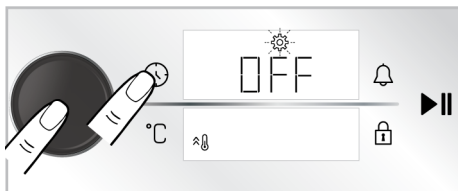


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, kol ⚙️ simbolis ir užrašas „OFF“ (išjungta) pasirodys ekrane.

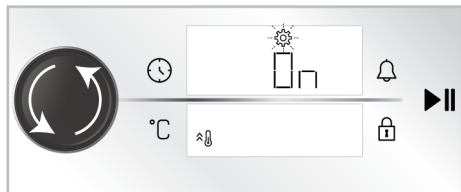


3. Įjunkite sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami ⌚ mygtuką arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙️ simbolis.



4. Ekrane perjunkite „OFF“ (išjungta) nuostatą į „ON“ (įjungta) pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.



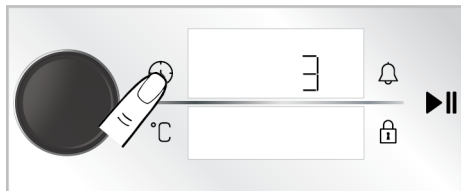
5. Patvirtinkite sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

i Sparčiojo įkaitinimo nuostatą galite išjungti atlikdami tuos pačius veiksmus. Įjungę „OFF“ (išjungta) nuostatą, galite atšaukti sparčiojo įkaitinimo nuostatą.

Dienos laiko keitimas

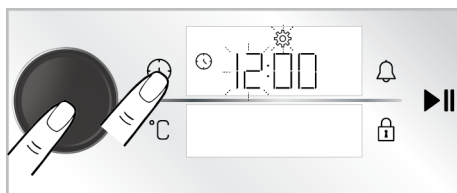
Norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką,

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.
⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.



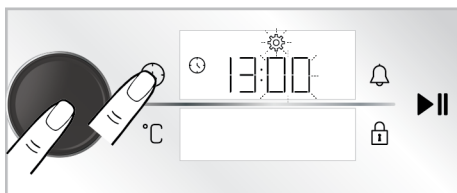
2. Įjunkite laikmačio lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami mygtuką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi laikmačio laukas ir simbolis.



3. Nustatykite paros laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami mygtuką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi minučių laukas ir simbolis.



4. Nustatykite minutes sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite nustatymą vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami mygtuką.

⇒ Nustatomas dienos laikas ir simbolis šviečia nuolat.

Orkaitės prijungimas prie belaidžio ryšio tinklo ir „HomeWhiz“ programėlės naudojimas

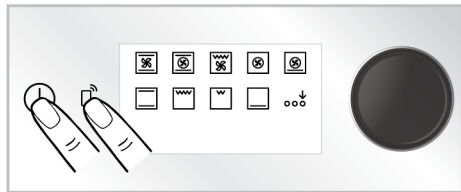
Galite prijungti savo orkaitę prie belaidžio ryšio tinklo ir valdyti per „HomeWhiz“ programėlę išmaniajame įrenginyje. Tam iš pradžių įdiekite „HomeWhiz“ programėlę savo išmaniajame įrenginyje. „HomeWhiz“ programėlė prieinama „iOS“ ir „Android“ operacinių sistemų mobiliesiems.

i Atsisiuntę „HomeWhiz“ programėlę vadovaukitės jos nurodymais ir suskurkite namus.

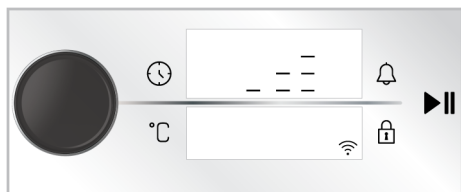


Galite užbaigti procedūrą ir prijungti orkaitę prie belaidžio ryšio tinklo bei suaktyvinti orkaitės nuotolinį valdymą vykdydami nurodymus programėlėje.

1. Norėdami įjungti orkaitės sąranką, vienu metu palieskite  ir  mygtukus apie 3 sekundes orkaitėi esant išjungtai (ekrane rodomas dienos laikas).



⇒ Kai orkaitė persijungia į sąrankos režimą, rodoma animacija ekrane ir kai kurios linijos mirksi.



2. Atidarykite savo išmaniajame įrenginyje įdiegtą programėlę „HomeWhiz“. Sukūrę namus pasirinkite orkaitę prie virtuvės prietaisų ir įveskite savo gaminio SKU kodą į programėlę bei vykdykite programėlėje nurodytus veiksmus.



Jūsų gaminio SKU numeris prasideda nuo „77...“, jis nurodytas naudotojo vadovo priekinio viršelio apačioje.

3. Atlikite savo orkaitės pridėjimą į programėlę vykdydami programėlėje pateiktus nurodymus.

Orkaitės nuotolinio valdymo suaktyvinimas

Įtraukę orkaitę į „HomeWhiz“ programėlę, nustatykite nuotolinį valdymą.

1. Palieskite  mygtuką vieną kartą, kol ekrane bus rodomas  simbolis.

⇒ Ekrane  simbolis turi būti rodomas kartu su  simboliu.



Jei  simbolis nerodomas, lieskite  mygtuką tol, kol ekrane bus rodomas  simbolis. Jei neįtraukėte savo prietaiso į „HomeWhiz“ programėlę, vieną kartą sumirksi  simbolis ir pasigirsta klaidos signalas.



Jei ekrane rodomas  simbolis, bet klaidos signalas pasigirsta, kai nuspaudžiamas  mygtukas ir jei  simbolis ekrane nerodomas, patikrinkite, ar gaminyje yra interneto ryšys. Jei interneto ryšys yra tinkamas, bet problema išlieka, pakartokite įdiegimo veiksmus.

Orkaitės susiejimo su „HomeWhiz“ programėle panaikinimas

Pridėjus savo gaminį prie „HomeWhiz“ programėlės, naudotojo paskyroje, kurią naudojote „HomeWhiz“, susiejama su jūsų gaminio informacija. Tam, kad pašalintumėte susiejimą dėl prieigos prie paskyros praradimo, turėtų būti atliekami tolimesni veiksmai.

1. Kol gaminys išjungtas (kai rodomas dienos laikas ekrane), palieskite  ir  mygtukus maždaug 5 sekundes.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas nuo 5.

2. Kai praeis laikas, susiejimo pašalinimo animacija pasirodys ekrane.
3. Įvykus susiejimo pašalinimo procesui be jokių problemų, bus girdimas garso signalas ir jūsų orkaitė persikraus.



Jei yra problema susiejimo pašalinimo metu ir procesas negali būti užbaigtas, bus girdimas klaidos signalas.

4. Panaikinus susiejimą, galite dar kartą susieti savo gaminį su „HomeWhiz“ paskyra

Atitiktis standartams ir informacija apie bandymus / ES atitikties deklaracija

	Šio gaminio kūrimo, gamybos ir pardavimo etapai vykdomi laikantis saugos taisyklių, nurodytų visuose atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose.
Dažnių juosta	: 2,4 Ghz
Maks.per davimo galia	: maks. 100 mW
CE atitikties deklaracija „Arçelik A.Ş.“ skelbia, kad šis prietaisas atitinka 2014/53/ES direktyvą. Išsamią RED atitikties deklaraciją galima rasti internete, svetainėje support.beko.com , gaminio puslapyje esančiame papildomų dokumentų skiltyje, skirtoje jūsų gaminiui.	

Apibrėžiamas su kibernetiniu saugumu susijusio gaminio programinės įrangos atnaujinimo palaikymo laikotarpis yra gaminio garantinis laikotarpis. Pasibaigus

šiam laikotarpiui, su kibernetiniu saugumu susiję programinės įrangos atnaujinimai negarantuojami.

6 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

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

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

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

6.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

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

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai konditerijos gaminiams

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

Pasiūlymai kepinui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30–40
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	180	30–40
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	150	25–35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	150	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	150	35–45
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	170	25–35
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	3	170	20–30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	30–40
Kepiniai	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	180	35–45
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20–30
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30–40
Visa duona	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	200	30–40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30–40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 65

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	3	170	50 ... 65
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	280	5 ... 9
Pica	Standartinė skarda *	Picos kepimo funkcija	2	280	5 ... 10

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	150	25–35
Sausainiai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	170	25–35
Kepiniai	1-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	1–4	180	40 ... 50
Bandelė	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	180	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

Kepimo stalas su darbine funkcija "ECO gaminimas su ventiliatoriumi"

- Nekeiskite temperatūros nustatymo pradę ruošti veikimo funkcijoje "ECO gaminimas su ventiliatoriumi".
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai atliekate "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" veikimo funkciją. Jei

durelės neatsidaro, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

- Nešildykite, kai veikia "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" funkcija.

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

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

6.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepmo ant grotelių aspektai

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

Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnis (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	170	85 ... 110
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Vent. šildymas	2	200–220	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	“3D” funkcija	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	“3D” funkcija	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20–30
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	“3D” funkcija	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

6.1.3 Grilis

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

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

Pagrindiniai kepsninės taškai

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

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4–5	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4–5	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Ėrienos žleigtainiai	Grilio grotelės	4–5	250	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4–5	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 3

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

6.1.4 Bandomieji maisto produktai

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

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas**Pasiūlymai kepiniai su vienu padėklu**

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepinimas	3	140	20–30
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :3 Modeliuose be vielinių lentynų :2	140	15 .. 25
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepinimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	150	25–35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepinimas	2	150	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	150	35–45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepinimas	2	180	50 ... 65
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	3	170	50 ... 65

Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	150	25–35
Trumpa duona (saldus sausainis)	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	140	15 ... 25

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

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

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

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

Emaliuoti paviršiai

- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinių ženklų internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

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

Kataliziniai paviršiai

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

Stiklo paviršiai

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

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

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

7.2 Valymo Priedai

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

7.3 Valdymo Skydo Valymas

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

7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

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

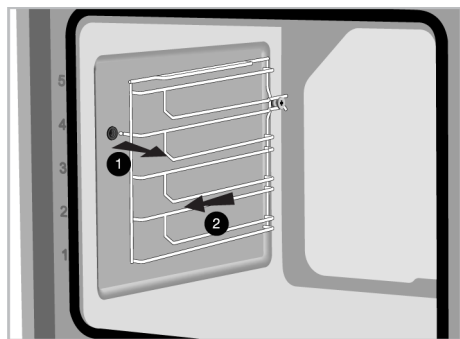
Orkaitės šoninių sienelių valymas

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

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

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

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



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

7.5 Aukštos temperatūros savaiminis valymasis

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

Bendrojo pobūdžio perspėjimai



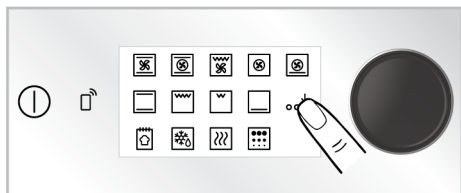
Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

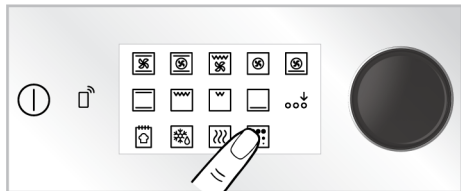
- Prieš naudodami pirolizės funkciją, išimkite visus priedus, teleskopinę lentyną ir šonines lentynas (jei yra). Jei neišimsite, bus pažeisti priedai ir šoninės vielos lentynos.
- Jei jūsų gaminys turi karščiui atsparų priedą (atsparų savaiminiam išsivalymui aukštoje temperatūroje), šių priedų iš orkaitės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

Norėdami pradėti pirolizės funkciją:

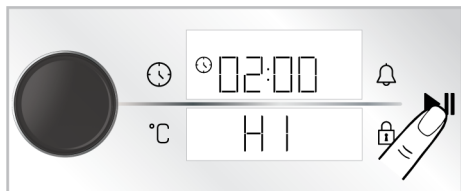
1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus. Modeliuose su vielinėmis lentynomis nepamirškite nuimti vielinės lentynos.
2. Prieš pradėdami valymą, muiluotu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius maisto likučius.
3. Pasirinkite "Pirolizė" arba "Pirolizė – ekonominis režimas" funkciją priklausomai nuo jūsų orkaitės nešvarumo. Jei jūsų orkaitė nėra labai nešvari, rekomenduojame naudoti "Pirolizė – ekonominis režimas" funkciją. Funkcija užima mažiau laiko nei funkcija "Pirolizė kintamasis". Jei orkaitė labai purvina, "Pirolizė – ekonominis režimas" funkcijos gali nepakakti. Tokiu atveju, nuvalykite naudodami "Pirolizė" funkciją.
4. Įjunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką.
5. Suaktyvinkite apatinės eilės valdymo funkcijas paliesdami "Papildomų funkcijų įjungimas" funkcijų ekrane.



6. Palieskite "Pirolizė" apatinėje funkcijų ekrano eilėje.



7. Ekrane pasirodo "HI" pirolizės lygis ir "02:00" laikas.



8. Pradėkite valymą paliesdami ►► klavišą.

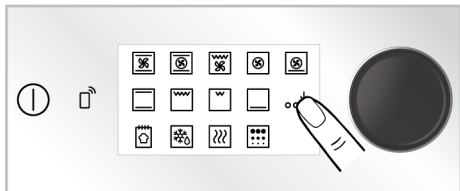
⇒ Prasideda valymas ir ekrane pasirodo savaiminio išsivalymo laikas. Šis laikas nekeičiamas.

9. Kai orkaitė pasieks atitinkamą temperatūrą po savaiminio pirolizės proceso pradžios, užrakto simbolis  atsiras laikmačio ekrane ir orkaitės durelės negalės būti atidaromos. Nespauskite rankenos, kad atrakintumėte dureles, kol nebus baigtas valymo procesas ir ekrane nedings užrakto simbolis.
10. Baigus valymo procesą, ekrane matysite „End“ (pabaiga). Išjunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką.
11. Kai simbolis  ekrane išnyks, pašalinkite likusias nuosėdas acto vandeniu.

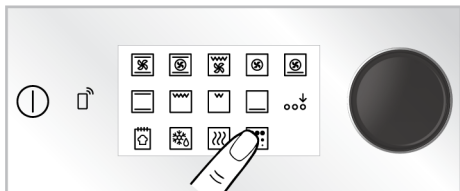
Pirolizė – ekonominis režimas

Jei jūsų orkaitė nėra labai nešvari, rekomenduojame naudoti "Pirolizė – ekonominis režimas" funkciją. Funkcija užima mažiau laiko nei funkcija "Pirolizė kintamasis". Jei orkaitė labai purvina, "Pirolizė – ekonominis režimas" funkcijos gali nepakakti. Tokiu atveju, nuvalykite naudodami "Pirolizė" funkciją.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus. Modeliuose su vielinėmis lentynomis nepamirškite nuimti vielinės lentynos.
2. Prieš pradėdami valymą, muiluotu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius maisto likučius.
3. Įjunkite orkaitę paliesdami ① mygtuką.
4. Suaktyvinkite apatinės eilės valdymo funkcijas paliesdami "Papildomų funkcijų įjungimas" funkcijų ekrane.



5. Palieskite "Pirolizė" apatinėje funkcijų ekrano eilėje.



6. Palieskite "Pirolizė" funkcijų ekrano eilėje.
7. Pradėkite valymą paliesdami ►► klavišą.
- ⇒ Prasideda valymas ir ekrane pasirodo savaiminio išsivalymo laikas. Šis laikas nekeičiamas.



8. Kai orkaitė pasieks atitinkamą temperatūrą po savaiminio pirolizės proceso pradžios, užrakto simbolis  atsiras laikmačio ekrane ir orkaitės durelės negalės būti atidaromos. Nespauskite rankenos, kad atrakintumėte dureles, kol nebus baigtas valymo procesas ir ekrane nedings užrakto simbolis.
9. Baigus valymo procesą, ekrane matysite „End“ (pabaiga). Išjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką.
10. Kai simbolis  ekrane išnyks, pašalinkite likusias nuosėdas acto vandeniu.

7.6 Orkaitės Durelių Valymas

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



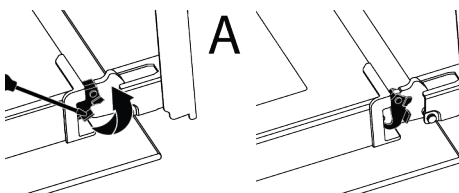
orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

Orkaitės durelių išėmimas

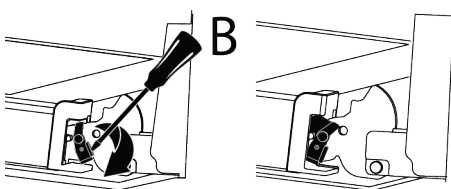
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.

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

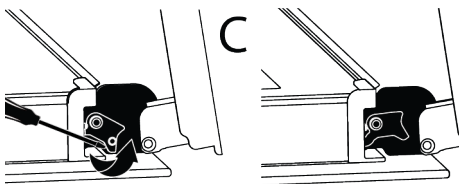
4. (A) tipo vyriai yra įprastų durų tipų.



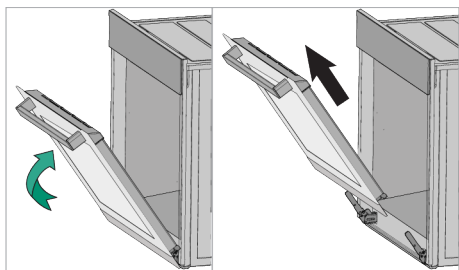
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



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



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



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

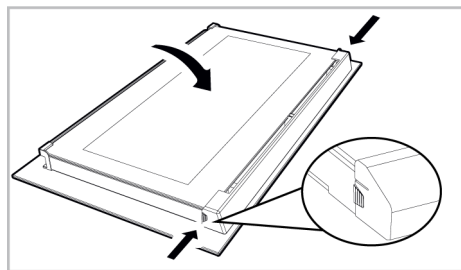


Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

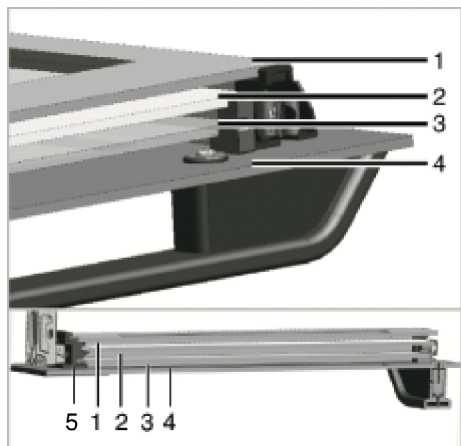
7.7 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



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



1 Vidinis stiklas

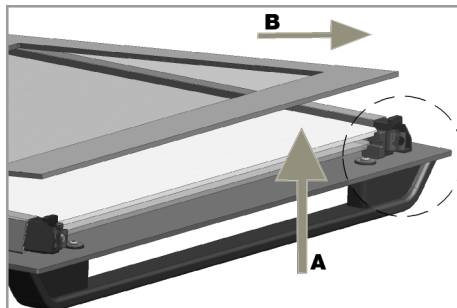
2 Antrasis vidinis stiklas

3 Trečiasis vidinis stiklas

4 Išorinis stiklas

5 Plastikinė stiklinė anga - apatinė

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



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



Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas - pakeisti antrąjį ir trečiąjį stiklus (2, 3). Kaip parodyta paveikslėlyje, pakreipkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. Antrojo ir trečiojo vidinių stiklų tvirtinimo tvarka nesvarbi, nes juos galima sukeisti. Tvirtindami tolimiausią vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdinta stiklo pusė būtų ant antrojo vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius visų vidinių stiklų kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas (5). Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite **"spustelėkite"**.



išvalius reikia vėl surinkti visus stiklinius.

7.8 Orkaitės Lempos Valymas

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

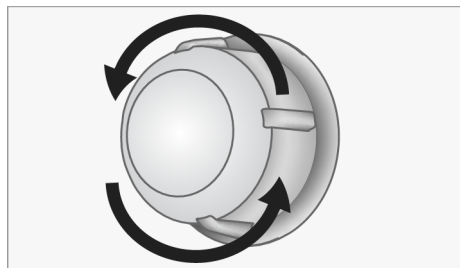
Orkaitės lemputės keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

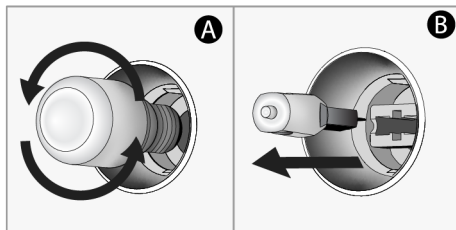
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa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

Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

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



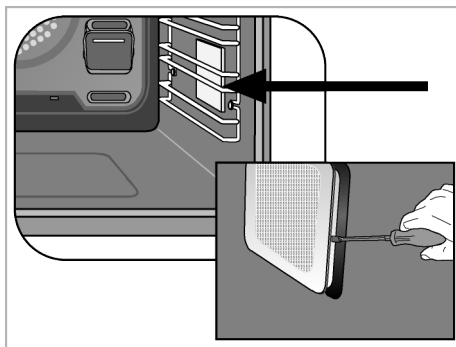
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite ją, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



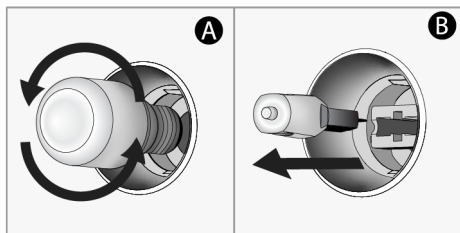
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

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



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



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Problemų sprendimas

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

Orkaitėi veikiant sklinda garai.

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

Gaminant atsiranda vandens lašėlių

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

Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

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

Produktas neveikia.

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

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.

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

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Modeliuose su laikmačiu laikas nenustatytas. >>> Nustatykite laiką.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.
- Orkaitės duralės gali būti atidarytos. >>> Įsitikinkite, kad orkaitės duralės uždarytos. Jei orkaitės duralės lieka atidarytos ilgiau nei 5 minutes, kepimo laiko nustatymas atšaukiamas ir šildytuvai neveikia.

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

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

Pradėjus gaminti, ekrane mirksi simbolis ► ir pasigirsta garsinis įspėjimas.

- Orkaitės duralės gali būti atidarytos. >>> Įsitikinkite, kad orkaitės duralės yra visiškai uždarytos. Jei gedimas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Komanda, kurią norite siųsti iš „HomeWhiz“ programos, nevykdoma. (jei tenkinamos nuotolinės prieigos sąlygos)

- Jūsų nuoroda gali būti kuriam laikui nutrūkusi. >>> Įsitikinkite, kad orkaitė prijungta prie belaidžio tinklo, ir išjunkite bei įjunkite programą.

Programa „HomeWhiz“ nerodo orkaitės būsenos.

- Jūsų nuoroda gali būti kuriam laikui nutrūkusi. >>> Įsitikinkite, kad orkaitė prijungta prie belaidžio tinklo, ir išjunkite bei įjunkite programą.

Pristatę produktą į programą „HomeWhiz“, jei įvyksta klaida, kurioje sakoma: „Įvyko klaida siejant jūsų produktą su jūsų namais arba jūsų nurodytu kambariu. Šis įrenginys priklauso kitiems namams. arba jei pamiršote, kurioje „HomeWhiz“ paskyroje

- Ištrinkite susiejimą vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „„HomeWhiz“ prijungtos orkaitės poravimo ištrynimai“ ir pakartokite gaminio susiejimą nuo pradžių.

Įspėjimas „Aptikti keli „Bluetooth“ tinklai“ rodomas diegiant produktą į programą „HomeWhiz“.

- Jei daugiau nei vienas buitinis prietaisas jūsų namuose yra nustatytas į sąrankos režimą vienu metu ir transliuoja „Bluetooth“ signalą, diegdami į programą. >>> Išjunkite kitų prietaisų diegimo režimus ir toliau naudokite tik vieną įrenginį įjungę diegimo režimą.

Kiti terminai nei mano nurodyta kalba rodomi adresu „HomeWhiz“ programėlė.

- Tais atvejais, kai interneto galia yra maža, terminai skirtingomis kalbomis gali būti rodomi programoje homewhiz ir kitokiomis kalbomis, nei apibrėžėte programoje. >>> Tai nėra klaida.

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.

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

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

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

MS

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Saturs

1 Drošības noteikumi.....	52
1.1 Paredzētais lietojums	52
1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība	52
1.3 Elektriskā drošība.....	53
1.4 Transportēšanas drošība.....	55
1.5 Instalācijas Drošība.....	56
1.6 Lietošanas Drošība	56
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....	57
1.8 Piederumu lietošana	57
1.9 Gatavošanas drošība	58
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	59
1.11 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā (pirolīze)	59
2 Vides instrukcijas.....	60
2.1 Atkritumu direktīva	60
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	60
2.2 Informācija par iepakojumu.....	60
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	60
3 Jūsu izstrādājums.....	61
3.1 Izstrādājuma ievads	61
3.2 Produkta vadības panelis ievads un lietošana	61
3.2.1 Vadības panelis.....	62
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana	62
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	63
3.4 Produktu piederumi.....	64
3.5 Produkta piederumu izmantošana	65
3.6 Tehniskās specifikācijas.....	68
4 Pirmā Lietošana	69
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums	69
4.2 Sākotnējā tīrīšana.....	69
5 Cepeškrāsns izmantošana	70
5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu	70
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība	70
5.3 Iestatījumi	76
6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu	81

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī.....	81
6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	82
6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni	85
6.1.3 Grils	86
6.1.4 Pārtikas pārbaude.....	86
7 Apkope un tīrīšana	88
7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija	88
7.2 Tīrīšanas piederumi	89
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana.....	89
7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana	89
7.5 Pašattīrīšanās augstā temperatūrā.....	90
7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	92
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana	93
7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana	94
8 Problēmu novēršana	95



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.
- Nelabojiēt 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 jāpārviesto 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 divieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura divieļus, 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 iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

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

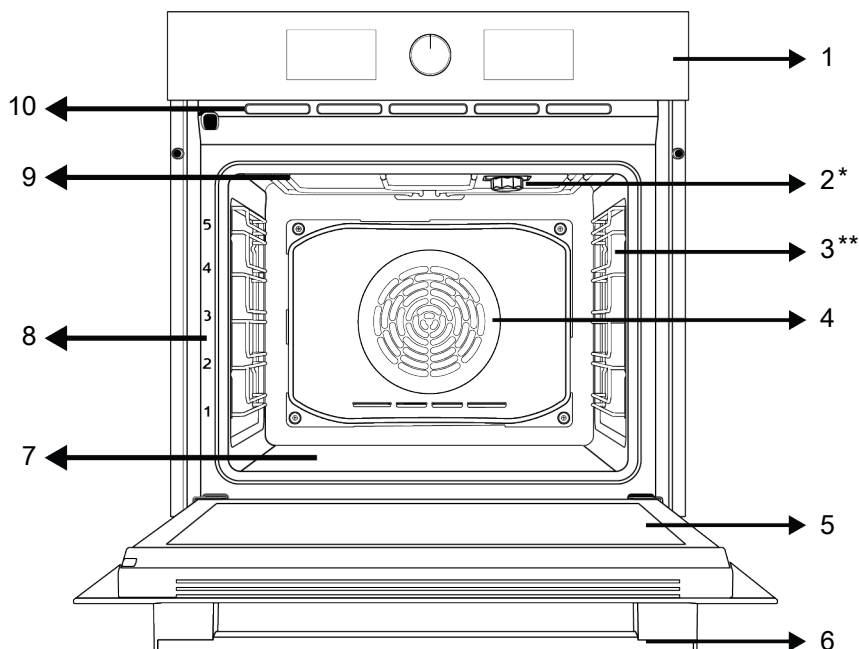
Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

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

3 Jūsu izstrādājums

3.1 Izstrādājuma ievads

LV



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

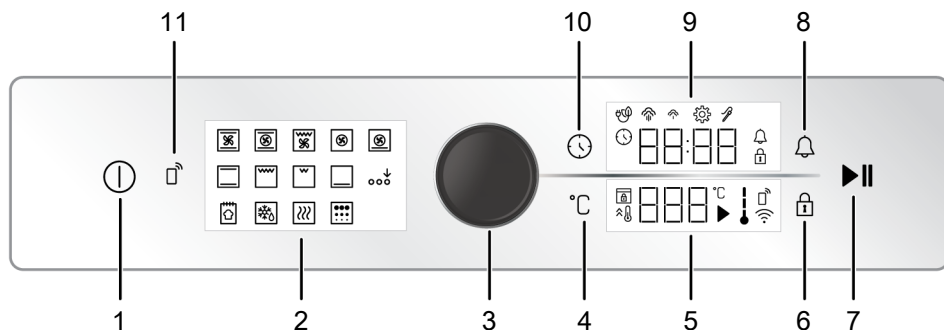
* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojumu var atšķirties no attēlā redzamā.

** 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



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš | 2 Funkciju displejs |
| 3 Cepeškrāsns vadības poga | 4 Temperatūras iestatīšanas taustiņš |
| 5 Temperatūras indikatora zona | 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš |
| 7 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš | 8 Trauksmes taustiņš |
| 9 Taimera/ilguma indikatora lauks | 10 Laika un iestatījumu taustiņš |
| 11 Noņemiet vadības taustiņu | |

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

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

Cepeškrāsns vadības poga

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

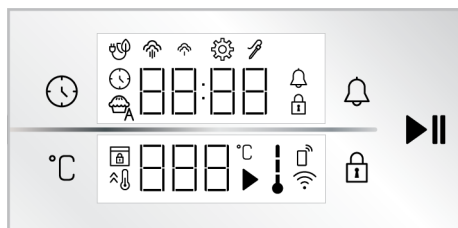
Cepeškrāsns iekšējo temperatūru varat saprast no iekšējās temperatūras simbola displejā. Kad sākas gatavošana, displejā ir redzams simbols un, kad cepeškrāsns

iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegas katrs simbola līmenis.

Funkciju displejs

Jūsu cepeškrāsns darba funkcijas atrodas jūsu cepeškrāsns funkciju displejā. Katra funkcija tiek aktivizēta, tai pieskaroties. Visas displejā esošās funkcijas ir shematiskas, tās var nebūt jūsu ierīcē. Jūsu izstrādājuma funkcijas ir aprakstītas sadaļā "Cepeškrāsns darbības funkcijas".

Indikatora zonas:



Taustiņi:

- : Laika un iestatījumu taustiņš
- : Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš

 : Trauksmes taustiņš

 : Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Taimera/ilguma indikatora lauks :

 : Cepšanas laika/dienas laika simbols

 : Trauksmes simbols

 : Iestatījumu simbols

 : Taustiņu bloķēšanas simbols

 : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru

 : Zemas intensitātes tvaika simbols *

 : Augstas intensitātes tvaika simbols *

 : Gaļas zondes simbols *

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

Temperatūras indikatora zona :

 : Cepšanas simbols

 : Temperatūras simbols

 : Temperatūras simbols cepeškrāsnī

 : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols

 : Durvju bloķēšanas simbols *

 : Noņemiet vadības simbolu *

 : Wifi 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
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkrāsēta. Darbojas tikai ventilators (uz aiz mugurējās 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.
	Apakšējā 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.
	Ventilatora sildīšana	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda ventilatora sildītājs, tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots gatavošanai vairākās paplātēs dažādos plauktu līmeņos.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	160-220	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot "Ventilatora sildīšana" diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet, gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Šīs funkcijas lietošana ir izskaidrota sadaļā "Cepeškrāsns vadības bloka darbība".
	Picas funkcija	40-280	Apakšējais sildītājs un ventilatora apsilde darbojas. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.
	"3D" funkcija	40-280	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.

	Zems grils	40-280	Darbojas mazais grils uz cepeškrāsns griestiem. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Pilns grils	40-280	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts pilns grils	40-280	Lielā grila uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Uzturēt siltu	40-100	To izmanto, lai ilgstoši uzturētu ēdiena temperatūrā, kas ir gatava lietošanai.
	Maizes funkcija	-	To izmanto maizes cepšanai. Ienākošo iestatīto temperatūru un laiku nedrīkst mainīt.
	Papildfunkciju aktivizēšana	-	To izmanto, lai aktivizētu darbības funkcijas, kuras sākumā neparādās funkciju displejā.
	Pirolīze	-	To izmanto cepeškrāsns pašattīrīšanai augstā temperatūrā. Apskatiet šīs funkcijas specifikācijas apkopes un tīrīšanas sadaļā.

3.4 Produktu piederumi

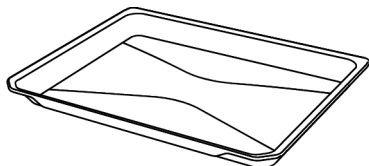
Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



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

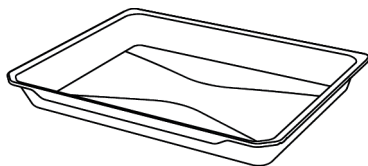
Standarta paplāte

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



Dziļā paplāte

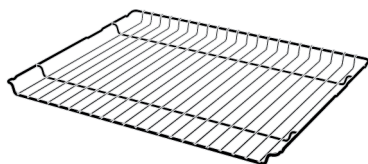
To izmanto konditorejas izstrādājumiem, lielu gabalu cepšanai, sulīgiem ēdieniem vai plūstošu eļļu savākšanai grilēšanas laikā.



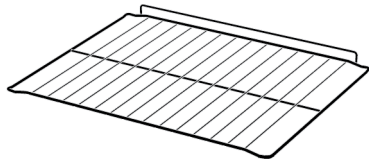
Stieplu grils

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :

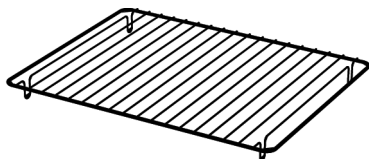


Modeļos bez stieplu plauktiem :



Stieplu grils paplātē

Ievietojot to paplātē (ja tāds ir), tiek nodrošināts, ka grilēšanas laikā plūstošās eļļas tiek savāktas paplātē un tādējādi tiek novērsta cepeškrāsns piesārņošana. Stieplu grils paplātē ir nav piemērots lietošanai dziļā paplātē.

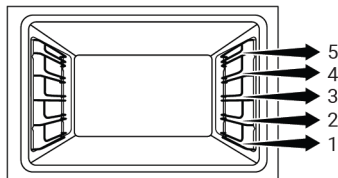


3.5 Produkta piederumu izmantošana

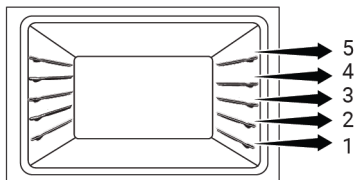
Ēdienu gatavošanas plaukti

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 :

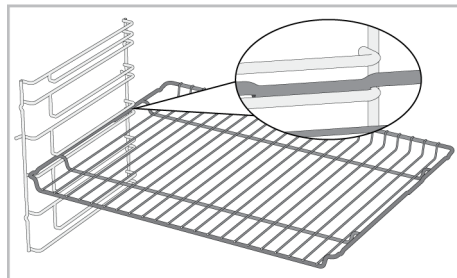


Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

Modeļos ar stieplu plauktiem :

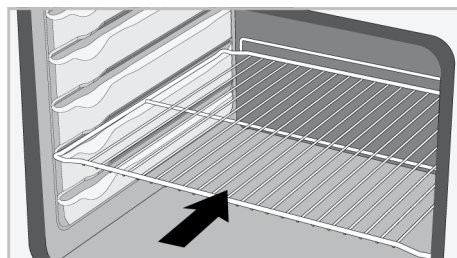
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai

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 :

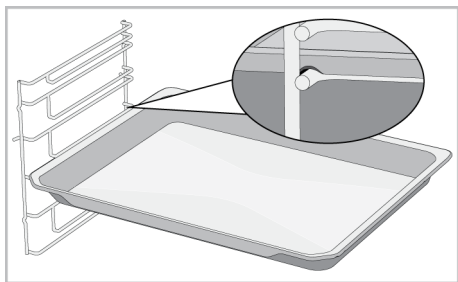
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

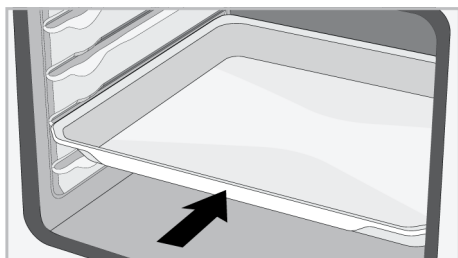
Modeļos ar stieplu plauktiem :

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 :

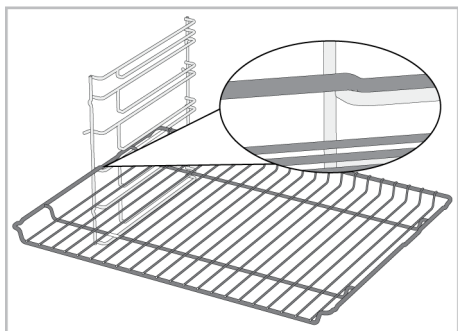
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



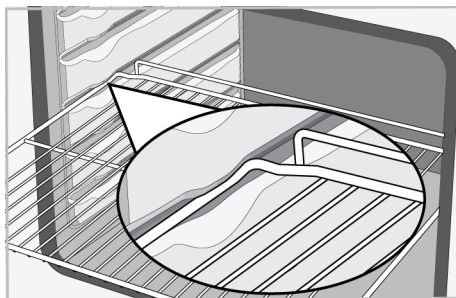
Stieplu režģa apturēšanas funkcija

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 :

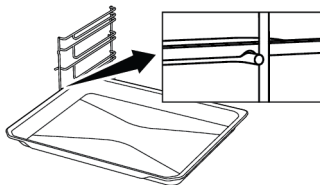


Modeļos bez stieplu plauktiem :



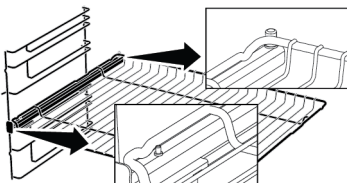
Paplātes apturēšanas funkcija - Modeļos ar stieplu plauktiem

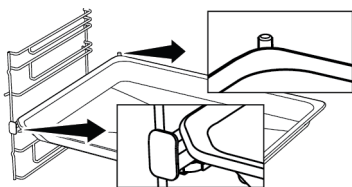
Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atļaidiet to no aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



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)	3,3
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns

Pamati: Informācija par mājas tipa elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350- 1/IEC 60350- 1 standartu. Vērtības tiek noteiktas Augšējās un 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.

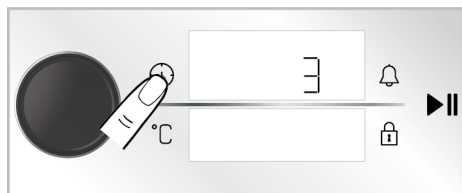
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums



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

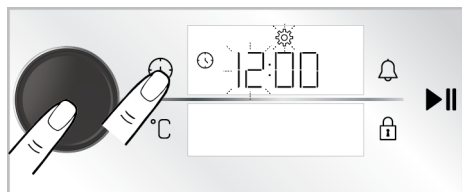
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⌚ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.

⇒ Displejā būs redzama atpakaļskaitīšana 3-2-1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlnē.



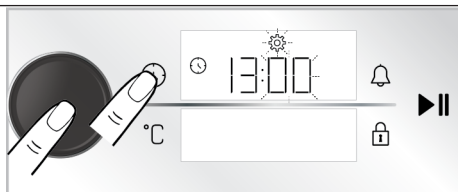
2. Aktivizējiet taimera lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties ⌚ taustiņam.

⇒ Taimera lauks un ⚙️ simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



3. Iestatiet diennakts laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, un aktivizējiet minūšu lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties ⌚ taustiņam.

⇒ Minūšu lauks un ⚙️ simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



4. Iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi. Apstipriniet iestatījumu, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties ⌚ taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un ⚙️ simbols deg nepārtraukti.



Ja pirmais taimera iestatījums netiek veikts, dienas laiks sākas no ražošanas procesā iestatītā laika. Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt kā aprakstīts **“Iestatījumi”** sadaļā.



Ja notiek strāvas padeves pārtraukums, dienas laika iestatījums tiek atcelts. 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 [► 63]”. Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

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

Pirms piederumu izmantošanas:

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

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

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, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeru, 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

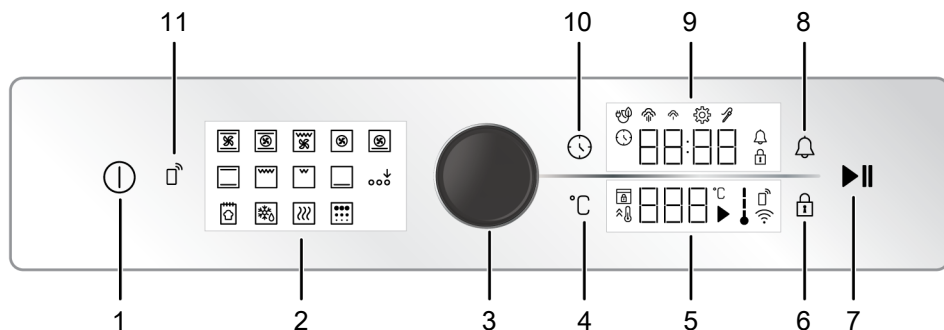
Kad cepeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

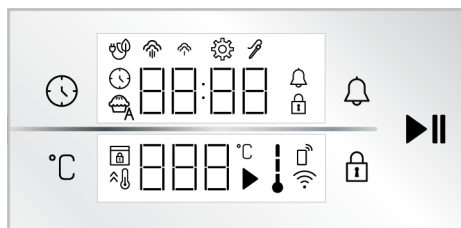
- Maksimālais laiks, ko var iestatīt cepšanas procesam, ir 5:59 stundas. Siltuma uzturēšanas funkcijā šis laiks ir 23:59 stundas. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā tiek atcelts iepriekš iestatītais cepšanas un cepšanas ilgums.
- Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Ir nepieciešams saglabāt veiktos iestatījumus, vai nu pieskaroties attiecīgajam taustiņam aprakstā, vai īsu brīdi pagaidot.

- Ja ēdiena cepšanas laiks ir iestatīts uz cepšanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- Ja vadības pultī ir aktivizēts ātras priekšsildīšanas iestatījums, simbols  parādās displejā, kad sākat gatavot ēdiena, un cepeškrāsns ātri sasniedz temperatūru, kuru iestatījāt cepšanai. Lai iegūtu ātru priekšsildīšanas iestatījumu, skatiet "Iestatījumi" sadaļā.



- 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 3 Cepeškrāsns vadības poga
- 5 Temperatūras indikatora zona
- 7 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš
- 9 Taimera/ilguma indikatora lauks
- 11 Noņemiet vadības taustiņu

- 2 Funkciju displejs
- 4 Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 8 Trauksmes taustiņš
- 10 Laika un iestatījumu taustiņš



Taustiņi :

- : Laika un iestatījumu taustiņš
- : Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Trauksmes taustiņš
- : Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Taimera/ilguma indikatora lauks :

- : Cepšanas laika/dienas laika simbols
- : Trauksmes simbols
- : Iestatījumu simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru
- : Zemas intensitātes tvaika simbols *
- : Augstas intensitātes tvaika simbols *
- : Gaļas zondes simbols *

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

Temperatūras indikatora zona :

- : Cepšanas simbols
- : Temperatūras simbols
- : Temperatūras simbols cepeškrāsnī
- : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols
- : Durvju bloķēšanas simbols *
- : Noņemiet vadības simbolu *
- : Wifi simbols *

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

Cepeškrāsns ieslēgšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam .
- ⇒ Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas dispejā tiek parādīta pirmās darbības funkcija. Darbības funkciju, temperatūru, cepšanas laiku un trauksmi var regulēt, kad displejs ir šajā statusā.



Ja šajā displejā netiek veikts neviens iestatījums, cepeškrāsns izslēgsies apmēram pēc 5 minūtēm, un displejā parādīsies dienas laiks.

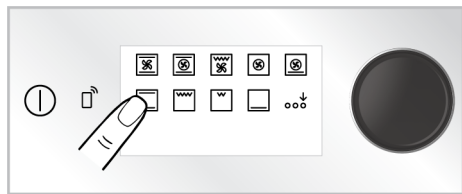
Cepeškrāsns izslēgšana

Izslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ⓘ taustiņam. Displejā tiek parādīts dienas laiks.

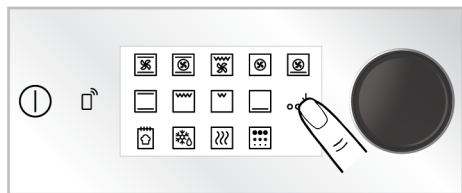
Manuāla cepšana, izvēloties temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju

Gatavot ēdianu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), neiestatot cepšanas laiku, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdienam. Piemēram, "Augšējās un apakšējās sildīšana" funkcija un 180 °C iestatījumi ir redzami attēlos.

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam ⓘ.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.



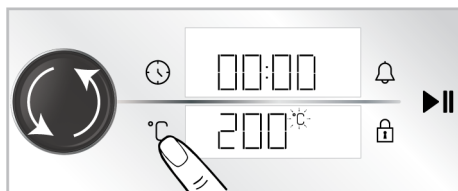
3. Ja funkcija, kuru vēlaties aktivizēt, nav starp darbības funkcijām, kas funkciju displejā parādās vispirms, varat aktivizēt darbības funkcijas apakšējā rindā, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana"



4. Displejā parādās iepriekš izvēlētais darbības funkcijas temperatūra. Lai mainītu šo temperatūru, vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu

vai pieskarieties °C taustiņam un pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

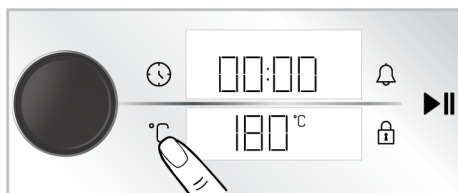
⇒ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.



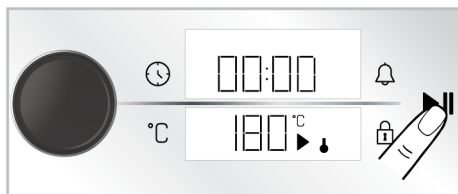
Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neietilpst izvēlētajā darbības funkcijas temperatūras diapazonā, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

5. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam °C.

⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.



6. Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas pieskarieties ▶|| taustiņam, lai sāktu cepšanu.



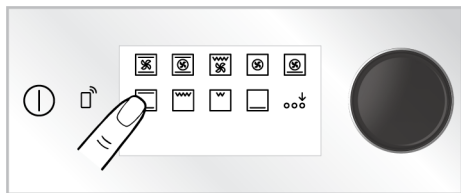
⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Temperatūras displejā

tiek parādīti **↓** un **▶** simboli. Displejā sāk skaitīt cepšanas laiku. Kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs **↓** simbola posms. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā cepšana tiek veikta, neuzstādot cepšanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, pieskarieties **▶▶** taustiņam, lai pārtrauktu cepšanu, vai pieskarieties **ⓘ** taustiņam, lai pilnībā izslēgtu cepeškrāsni.

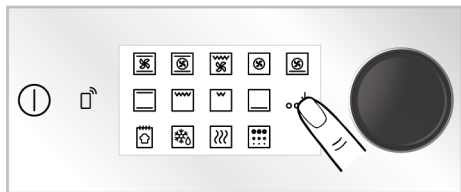
Cepšana, iestatot cepšanas laiku;

Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatot cepšanas laiku taimerī. Piemēram, "Augšējās un apakšējās sildīšana" funkcija, 180 °C un 45 minūšu cepšanas laika iestatījumi ir redzami attēlos.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties taustiņam **ⓘ**.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.

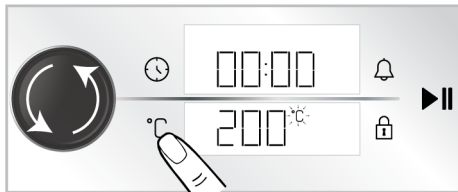


3. Ja funkcija, kuru vēlaties aktivizēt, nav starp darbības funkcijām, kas funkciju displejā parādās vispirms, varat aktivizēt darbības funkcijas apakšējā rindā, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana"



4. Displejā parādās iepriekš izvēlētās darbības funkcijas temperatūra. Lai mainītu šo temperatūru, vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties **°C** taustiņam un pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

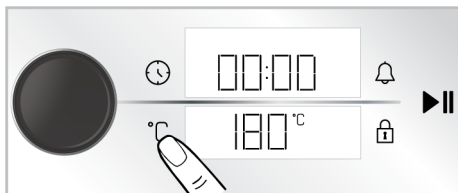
⇒ Temperatūras displejā iemirgojas **°C** simbols.



i Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neietilpst izvēlētās darbības funkcijas temperatūras diapazonā, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

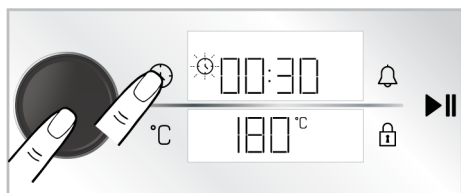
5. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam **°C**.

⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg **°C** simbols.



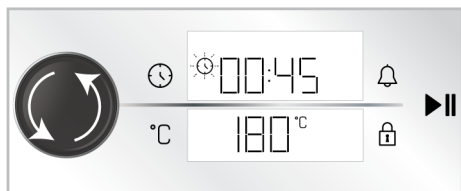
6. Vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties **⌚** taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku.

⇒ Iestatītā 30 minūšu vērtība tiek parādīta taimera/ilguma displejā un mirgo **⌚** simbols.



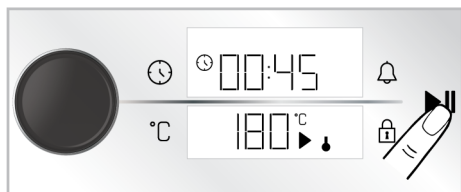
- i** Lai ātri pielāgotu cepšanas laiku, varat aktivizēt cepšanas laiku kā 30 minūtes, nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskaroties taustiņam pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas, un jūs varat mainīt laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/ pa kreisi.

7. Noregulējiet cepšanas laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/ pa kreisi. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam.



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

8. Pēc darbības funkcijas, temperatūras un cepšanas laika iestatīšanas pieskaroties taustiņam, lai sāktu cepšanu.



- ⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāk darboties pie izvēlētajs darbības funkcijas un temperatūras, un displejā parādās cepšanas laika atpakaļskaitīšana.

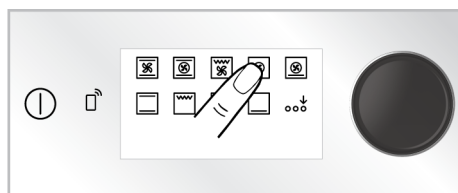
Temperatūras displejā tiek parādīti un simboli. Kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs simbola posms. Kad iestatītais cepšanas laiks ir beidzies, temperatūras displejā parādās teksts **“Beigas”**, taimeris atskaņo brīdinājuma signālu un cepšana tiek apturēta.

9. Brīdinājums skan vienu minūti. Ja pieskaraties taustiņam, kamēr tiek atskaņots skaņas brīdinājums, un temperatūras displejā tiek parādīts teksts **“Beigas”**, cepeškrāsns turpina darboties bezgalīgi. Cepeškrāsns tiek izslēgta, ja taustiņam pieskaras. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

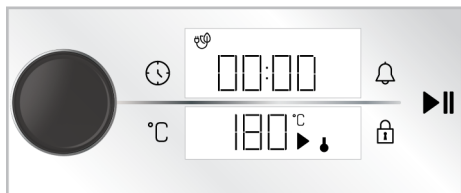
Ekonomiskā ventilatora sildīšana

Lai taupītu enerģiju, jūs varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot “Ventilatora sildīšana” diapazonā no 160-220°C. Taču, gatavošanas laiks būs mazliet ilgāks.

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam.
2. Funkcijas displejā pieskarieties un 3 sekundes turiet darbības funkciju “Ventilatora sildīšana”.



- ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, taimera/ilguma displejā parādās simbols un “Ekonomiskā ventilatora sildīšana” funkcija ir aktivizēta.



3. Jūs varat mainīt iestatīto temperatūru un iestatīto gatavošanas laiku, kā ir aprakstīts iepriekšējās sadaļās. Pēc tam jūs varat sākt cept.

⇒ "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" režīmā, lampiņa iedegas īsāk nekā cita cepšanas funkcija enerģijas taupīšanas dēļ cepšanas laikā.

Maizes funkcija

Jūsu cepeškrāsnī ir "Maizes funkcija", kas definēts īpaši maizes pagatavošanai. Funkcijas temperatūras un laika iestatījumi nav maināmi.

Sastāvdaļas

- 500 g miltu
- 15 g cukura
- 10 g šķīstošā rauga
- 10 g saulespuķu sēkļu eļļas
- 8 g sāls
- 300 ml ūdens (35°C)

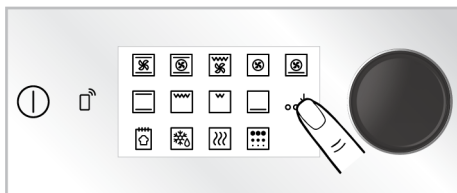
Mīklas aplacīšanai

- 2 tējkarotes saulespuķu eļļas

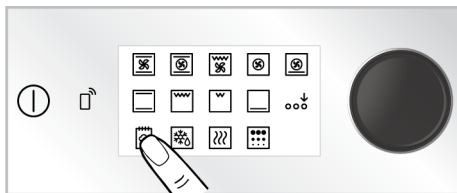
Sagatavošana

1. Izsijājiet miltus dziļā traukā. Uzberiet miltiem cukuru un samaisiet viendabīgā masā.
2. Miltu vidū izveido iedobi, pievieno raugu, sāli un saulespuķu eļļu. Siltu ūdeni ielejiet pakāpeniski, sākot no trauka malām.
3. Apmēram 10-15 minūtes mīciet mīklu ar rokām vai mīklas mīcīšanas mašīnā.
4. Izmīcīto mīklu dažas reizes apgrieziet ar rokām un ielieciet traukā. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet ar pārtikas plēvi, lai tā saskartos ar mīklu.

5. Pārklājot mīklu ar pārtikas plēvi, pārklājiet to ar biezu drānu un atstājiet rūgt istabas temperatūrā.
6. Paņemiet mīklu, kas ir rūgusi 60 minūtes, nolieciet uz letes un 4-5 reizes salokiet to un izmīciet no tās gaisu. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet ar pārtikas plēvi, lai tā saskartos ar mīklu. Ļaujiet mīklai vēl 30 minūtes istabas temperatūrā uzrūgt.
7. Novietojiet cepeškrāsns paplāti uz cepeškrāsns 3. plaukta.
8. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ① taustiņam.
9. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.



10. Pieskaroties "Maizes funkcija", kas atrodas funkciju displejā.



11. Sāciet cepšanu, pieskaroties ►► taustiņam.



12. Cepšanas laika beigās vienu minūti tiek atskaņots skaņas brīdinājums. Ja tiek piespiests ① taustiņš, cepeškrāsns

izslēgsies. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

5.3 Iestatījumi

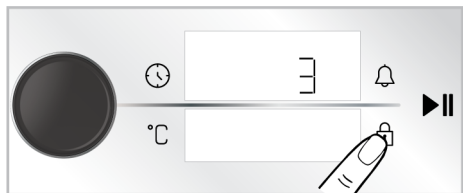


Atpakaļskaitīšana 3-2-1 tiek parādīta displejā izvēlnēs vai iestatījumos, kas jāaktivizē, ilgstoši nospiežot. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta attiecīgā izvēlne vai iestatījums.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Izmantojot taustiņu bloķēšanas funkciju, jūs varat aizsargāt no vadības bloka traucējumiem.

1. Pieskarieties  taustiņam, līdz taimera/ ilguma ekrānā parādās  simbols.



- ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās  simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta. Pēc atslēgas bloķēšanas iestatīšanas, pieskaroties kādam taustiņam vai nospiežot cepeškrāsns vadības pogu, taimeris atskaņo skaņas signālu un mirgo  simbols.



Kamēr atslēgas taustiņš ir aktivizēts, vadības bloka taustiņus nevar izmantot. Taustiņu bloķēšana netiks atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties  taustiņam, līdz taimera/ ilguma ekrānā parādās  simbols.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās  simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta.

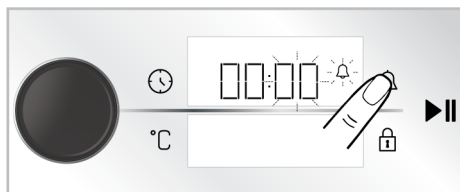
Trauksmes iestatīšana

Izstrādājuma vadības paneli var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot gatavošanas 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.

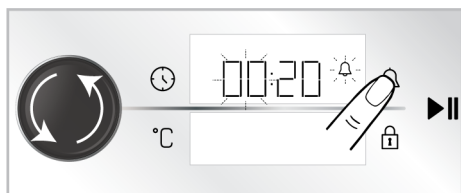


Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

1. Vienreiz pieskarieties taustiņam , lai iestatītu taimera signāla periodu.
 - ⇒ Minūtes lauks un  simbols sāk mirgot taimera/ilguma displejā.

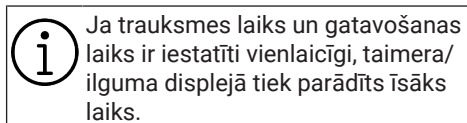


2. Vispirms iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, un aktivizējiet taimera lauku, vienreiz pieskaroties  taustiņam.
3. Noregulējiet laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi. Vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu iestatījumu.



⇒ Taimera/ilguma displejā simbols deg nepārtraukti, un displejā sāk skaitīt modinātāja laiku.

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



Ja trauksmes laiks un gatavošanas laiks ir iestatīti vienlaicīgi, taimera/ilguma displejā tiek parādīts īsāks laiks.

Trauksmes izslēgšana

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

⇒ Skaņas brīdinājums tiek apturēts.

Ja vēlaties atcelt modinātāju;

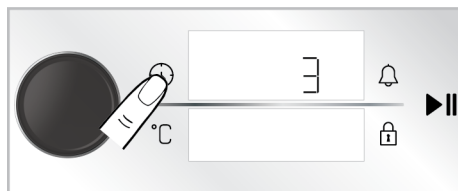
1. Divreiz pieskarieties taustiņam, lai atiestatītu taimera signāla periodu.
⇒ Taimera/ilguma displejā sāk mirgot simbols.
2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, līdz ir pienācis modinātāja laiks “00:00”.

Skaņas iestatīšana

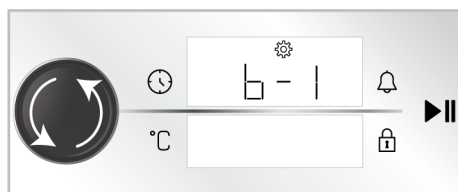
Jūs varat iestatīt vadības bloka skaļumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.

⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlnē.

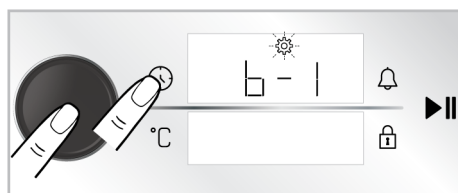


2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz taimera/ilguma displejā parādās “b-1” vai “b-2”.



3. Aktivizējiet toņa iestatījumu, pieskaroties taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo simbols.

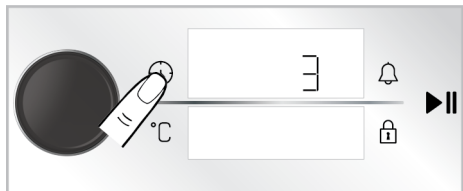


4. Noregulējiet vēlamo toni, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.
5. Apstipriniet iestatīto signālu, pieskaroties taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

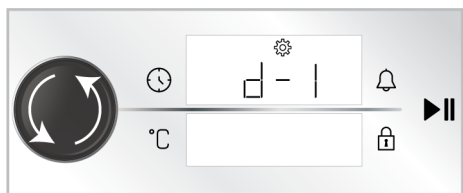
Displeja spilgtuma iestatīšana

Jūs varat iestatīt vadības paneļa spilgtumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

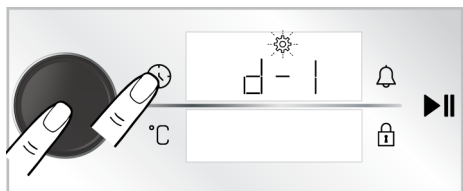
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⌚ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz taimera/ilguma displejā parādās "d-1", "d-2" vai "d-3".



3. Aktivizējiet spilgtuma iestatījumu, pieskaroties ⌚ taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.
 - ⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙️ simbols.

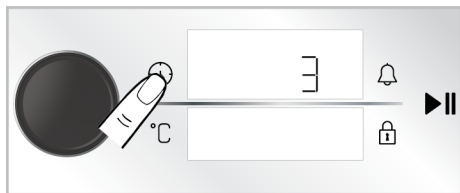


4. Noregulējiet vēlamo spilgtumu, pagriezot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.
5. Apstipriniet spilgtumu, pieskaroties ⌚ taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

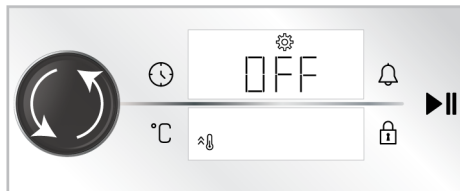
Ātrās priekšsildīšanas (Booster) funkcijas iestatīšana

Izmantojot ātrās uzsildīšanas funkciju, produkta cepšanu var veikt automātiski. Šim nolūkam ir jāaktivizē ātrās priekšsildīšanas iestatījums. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

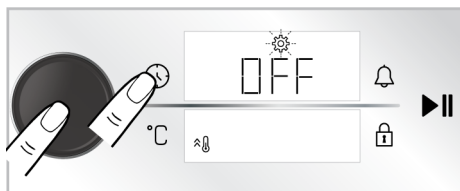
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⌚ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



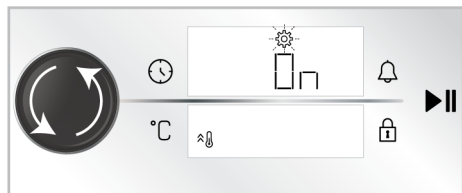
2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, līdz ⚙️ simbols un "OFF" parādās displejā.



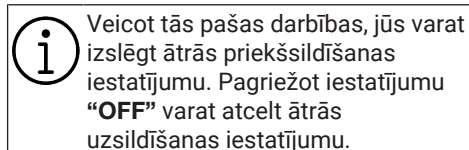
3. Aktivizējiet ātrās uzsildīšanas (Booster) iestatījumu, pieskaroties ⌚ taustiņam vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.
 - ⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙️ simbols.



4. Pagrieziet **"OFF"** iestatījumu uz displeja **"ON"**, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.



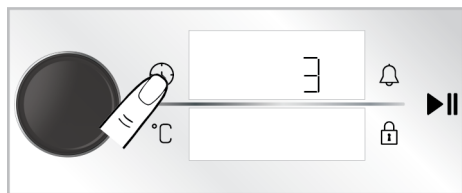
5. Apstipriniet priekšsildīšanas (Booster) iestatījumu, pieskaroties taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.



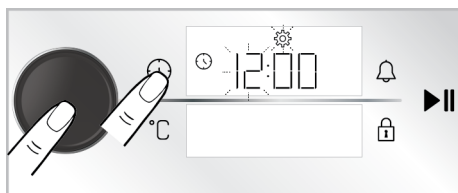
Dienas laika maiņa

Lai mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.

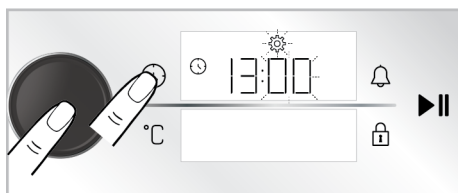


2. Aktivizējiet taimera lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.
 - ⇒ Taimera lauks un simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



3. Iestatiet diennakts laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, un aktivizējiet minūšu lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Minūšu lauks un simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.

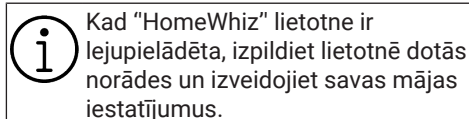


4. Iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi. Apstipriniet iestatījumu, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un simbols deg nepārtraukti.

Cepeškrāsns savienošana ar bezvadu tīklu un pievienošana "HomeWhiz" lietotnei

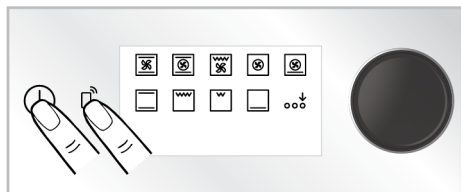
Jūs varat savienot savu cepeškrāsns ar bezvadu tīklu un kontrolēt to ar viedierīci caur "HomeWhiz" lietotni. Šim nolūkam vispirms instalējiet savā viedierīcē "HomeWhiz" lietotni. Lietotne "HomeWhiz" ir pieejama iOS un Android mobilajās operētājsistēmās.



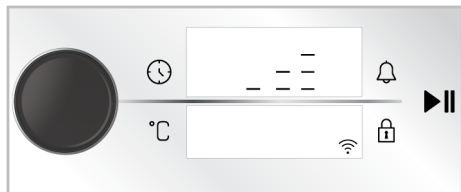


Jūs varat pabeigt procedūru, lai pievienotu savu cepeškrāsni bezvadu tīklam un aktivizētu cepeškrāsns tālvadību, ievērojot lietotnē dotās norādes.

1. Lai pārslēgtu cepeškrāsni iestatīšanas režīmā, pieskarieties ⓘ un 𐀀 taustiņiem vienlaicīgi, nospiediet taustiņus aptuveni 3 sekundes, kad cepeškrāsns ir izslēgtā režīmā (displejā tiek rādīts diennakts laiks).



⇒ Kad cepeškrāsns pārslēdzas iestatīšanas režīmā, ekrānā tiek parādīta animācija ar dažām mirgojošām līnijām.



2. Atveriet "HomeWhiz" lietotni, ko instalējāt savā viedierīcē. Kad ir izveidoti mājas iestatījumi, starp virtuves ierīcēm izvēlieties cepeškrāsni, ievadiet lietotnē produkta ražojuma numuru un veiciet lietotnē norādītās darbības.



Jūsu izstrādājuma ražojuma numurs sākas ar "77...", un ir norādīts rokasgrāmatas priekšējā vāka apakšā.

3. Aizpildiet lietotnes ievadā prasītos cepeškrāsns datus, izpildot lietotnē dotās norādes.

Cepeškrāsns tālvadības aktivizēšana.

Kad esat ievadījuši savu cepeškrāsni "HomeWhiz" lietotnē, jums ir jāiespējo tālvadība:

1. Vienreiz pieskarieties 𐀀 taustiņam, līdz ekrānā parādās 𐀀 simbols.

⇒ Displejā redzamais 𐀀 simbols tiek parādīts kopā ar 𐀀 simbolu.



Ja simbols 𐀀 netiek parādīts, pieskarieties 𐀀 taustiņam, līdz ekrānā parādās 𐀀 simbols. Ja savu ierīci neesat ievadījuši "HomeWhiz" lietotnē, simbols 𐀀 mirgos un jūs dzirdēsiet kļūdas signālu.



Ja 𐀀 simbols tiek rādīts ekrānā, taču, piespiežot 𐀀 taustiņu, izdzirdat kļūdas signālu, un, ja simbols 𐀀 netiek parādīts ekrānā vai 𐀀 simbols mirgo, pārbaudiet savas ierīces interneta savienojumu. Ja interneta savienojums ir labs, taču problēma nav novērsta, atkārtojiet instalēšanas darbības.

Cepeškrāsns, kas savienota ar "Homewhiz" lietotni, atbilstības dzēšana

Kad izstrādājums ir pievienots "HomeWhiz" lietotnei, lietotāja konts, kuru izmantojāt "HomeWhiz", atbilst izstrādājuma informācijai. Lai dzēstu šo atbilstību, jo ir pazaudēts konts, kuru izmantojāt lietotnē, vai citu iemeslu dēļ, ir jāveic tālāk aprakstītās darbības.

1. Izslēdziet produktu (kamēr displejā parādās dienas laiks), pieskarieties 𐀀 un ► taustiņiem un turiet tos piespiestus apmēram 5 sekundes.

⇒ Displejā būs redzama atpakaļskaitīšana no 5.

2. Pēc atpakaļskaitīšanas ekrānā parādīsies pāra dzēšanas simbols.
3. Kad pāra dzēšanas process ir sekmīgi pabeigts, jūs dzirdēsiet brīdinājuma signālu un cepeškrāsns pārstartēsies.



Ja pāra dzēšanas procesā rodas problēma un procesu nevar pabeigt, atskanēs kļūdas skaņa.

4. Jūs varat atkārtoti savienot produktu ar savu "HomeWhiz" kontu pēc pāra dzēšanas procesa pabeigšanas.

LV

Atbilstība standartiem un testēšanas informācija / ES atbilstības deklarācija

	Šī produkta izstrādes, ražošanas un pārdošanas posmi tiek veikti saskaņā ar drošības noteikumiem, kas noteikti visos attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos.
Frekvenču joslā	: 2,4 GHz
Maks. pārraides jauda	: maks. 100 mW
CE atbilstības deklarācija	
Arçelik A.Ş. apliecinā, ka šis produkts atbilst 2014/53/ES direktīvai. Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama tiešsaistē vietnē support.beko.com , kas atrodas jūsu ierīces produkta lapas papildu dokumentos.	

Produkta noteiktais ar kiberdrošību saistītās programmatūras atjaunināšanas atbalsta periods ir produkta garantijas

periods. Pēc šī perioda ar kiberdrošību saistītie programmatūras atjauninājumi netiek garantēti.

6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu

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

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus 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 izmantosiet ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu 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 neapbrūninas vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet 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 mārci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mārces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mārci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

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

LV

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 ... 40
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila **	Ventilatora sildīšana	2	180	30 ... 40
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	150	25 ... 35
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 sildīšana	2	150	35 ... 45
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 35
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	170	20 ... 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 ... 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	180	35 ... 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 30
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	180	20 ... 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 40
Visa maize	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	200	30 ... 40
Lazanja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 65

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	3	170	50 ... 65
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējās sildīšana	3	280	5 ... 9
Pica	Standarta paplāte *	Picas funkcija	2	280	5 ... 10

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	150	25 ... 35
Cepumi	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	170	25 ... 35
Konditorejas izstrādājumi	1-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	1 - 4	180	40 ... 50
Maizīte	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	180	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

ēdienu gatavošanas tabula ar darbības funkciju "Ekonomiskā ventilatora sildīšana"

- Pēc gatavošanas uzsākšanas darbības funkcijā nemainiet temperatūras iestatījumu "Ekonomiskā ventilatora sildīšana".

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, kad gatavojat "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" funkciju. Ja durvis neatveras, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un šī temperatūra var atšķirties no displejā redzamās.
- Neuzsildiet "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" darbības funkcijā.

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

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

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

- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

LV

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
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora sildīšana	2	200 ... 220	60 ... 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 ... 80
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	3	200	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.3 Grils

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

Vispārīgi brīdinājumi

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

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 tādā izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	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 grafiņš	Stieplu grils	4 - 5	220	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.				

6.1.4 Pārtikas pārbaude

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

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

LV

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 ... 30
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	Modeļos ar stiepļu plauktiem :3 Modeļos bez stiepļu plauktiem :2	140	15 .. 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 65
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Ventilatora sildīšana	3	170	50 ... 65

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	150	25 ... 35
Smilšu kūka (saldie cepumi)	2-Standarta paplāte * 4-Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	2 - 4	140	15 ... 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

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.

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

7 Apkope un tīršana

7.1 Vispārīga tīršanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīršanas 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 jāitīra 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.
- Tīršanai nelietojiet tvaika tīršanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīršanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīršanas līdzekļi ir: balinātāji, tīršanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīršanas līdzekļi ar tvaiku, atkalķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīršanas līdzekļi, abrazīvie tīršanas līdzekļi (krēmveida tīršanas līdzekļi, tīršanas pulveris, tīršanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīršanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīršanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīršanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

- Pēc tīršanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīršanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīršanai.
- 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 rūsēt.
- Tīršanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīršanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.

- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.

Katalītiskās virsmas

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

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stiepli vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkalķošanas agentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

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

7.2 Tīrīšanas piederumi

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

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

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

7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

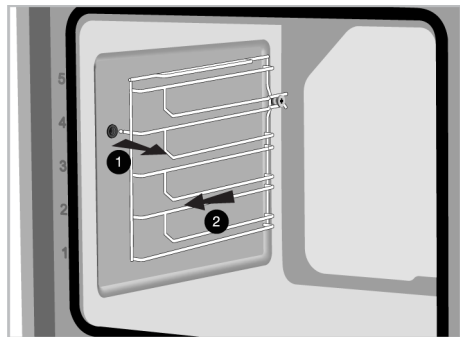
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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

Vispārīgi brīdinājumi



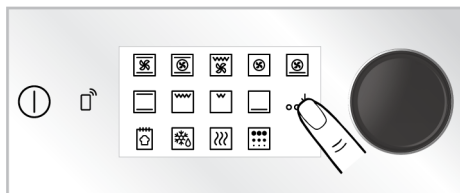
Karstas virsmas izraisa apdegumus!

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

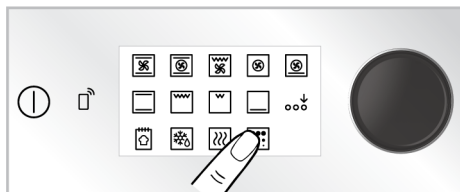
- Pirms pirolīzes funkcijas izmantošanas noņemiet visus piederumus, teleskopisko plauktu un sānu plauktus (ja tādi ir). Ja tie netiks noņemti, tiks bojāti piederumi un sānu stieplu plaukti.
- Ja jūsu izstrādājumam ir piroizturīgi piederumi (izturīgi pret augstas temperatūras pašattīrīšanos), šie piederumi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

Lai sāktu pirolīzes funkciju:

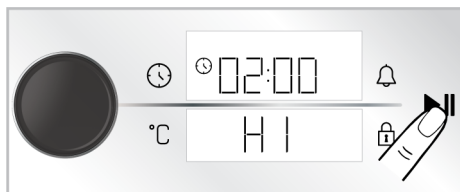
1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē. Modeļos ar stieplu plauktiem neaizmirstiet noņemt stieplu plauktu.
2. Pirms tīrīšanas sākšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un cepeškrāsnī esošos pārtikas atlikumus ar ziepjūdeni.
3. Atlasiet funkciju "Pirolīze" vai "Pirolīze - ekonomiskais režīms" atkarībā no jūsu cepeškrāsns netīrības stāvokļa. Ja jūsu cepeškrāsns nav ļoti netīra, iesakām izmantot "Pirolīze - ekonomiskais režīms" funkciju. Šī funkcija aizņem mazāk laika nekā "Pirolīzemainīgā" funkcija. Ja cepeškrāsns ir ļoti netīra, ar "Pirolīze - ekonomiskais režīms" funkciju var nepietikt. Tādā gadījumā izvēlieties "Pirolīze" funkciju.
4. Ieslēdziet cepeškrāsnī, pieskaroties ① taustiņam.
5. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.



6. Pieskarieties "Pirolīze", kas atrodas funkciju displeja apakšējā rindā.



7. "HI" pirolīzes līmenis un "02:00" laiks tiks parādīts displejā.



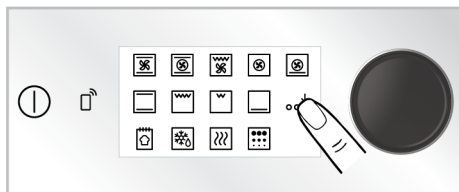
8. Sāciet tīrīšanu, pieskaroties ►► taustiņam.
- ⇒ Sākas tīrīšanās un displejā tiek parādīts pašattīrīšanās laiks. Šis laiks ir nemainīgs.
9. Kad pēc pirolīzes procesa sākuma krāsns sasniedz noteiktu temperatūru, taimera displejā parādās atslēgas simbols, un krāsns durvis nevar atvērt. Nespiediet rokturi, lai atslēgtu durvis, kamēr tīrīšana nav pabeigta un slēdzenes simbols pazūd no displeja.
10. Kad tīrīšana ir pabeigta, ekrānā parādās "End" (beigas). Izslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ① taustiņam.
11. Kad simbols pazūd no displeja, notīriet atlikušos nosēdumus ar etiķūdeni.

Pirolīze - ekonomiskais režīms

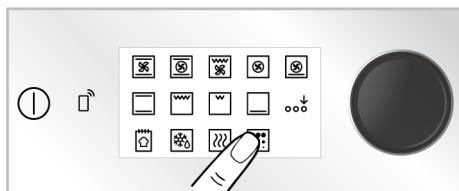
Ja jūsu cepeškrāsns nav ļoti netīra, iesakām izmantot "Pirolīze - ekonomiskais režīms" funkciju. Šī funkcija aizņem mazāk

laika nekā "Pirolīzemainīgā" funkcija. Ja cepeškrāsns ir ļoti netīra, ar "Pirolīze - ekonomiskais režīms" funkciju var nepietikt. Tādā gadījumā izvēlieties "Pirolīze" funkciju.

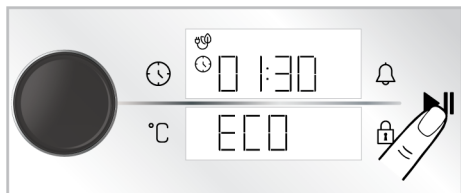
1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē. Modeļos ar stiepļu plauktiem neaizmirstiet noņemt stiepļu plauktu.
2. Pirms tīrīšanas sākšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un cepeškrāsnī esošos pārtikas atlikumus ar ziepūdeni.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties ① taustiņam.
4. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.



5. Pieskarieties "Pirolīze", kas atrodas funkciju displeja apakšējā rindā.



6. Pieskarieties "Pirolīze", kas atrodas funkciju displejā.
7. Sāciet tīrīšanu, pieskaroties ►► taustiņam.
- ⇒ Sākas tīrīšanās un displejā tiek parādīts pašattīrīšanās laiks. Šis laiks ir nemainīgs.



8. Kad pēc pirolīzes procesa sākuma krāsns sasniedz noteiktu temperatūru, taimera displejā parādās atslēgas simbols, un krāsns durvis nevar atvērt. Nespiediet rokturi, lai atslēgtu durvis, kamēr tīrīšana nav pabeigta un slēdzenes simbols pazūd no displeja.
9. Kad tīrīšana ir pabeigta, ekrānā parādās "End" (beigas). Izslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties taustiņam.
10. Kad simbols pazūd no displeja, notīriet atlikušos nosēdumus ar etiķūdeni.

7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

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

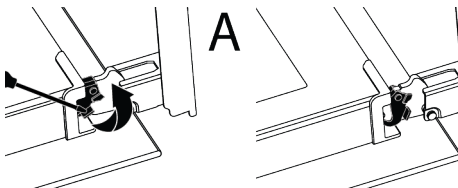


Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus.

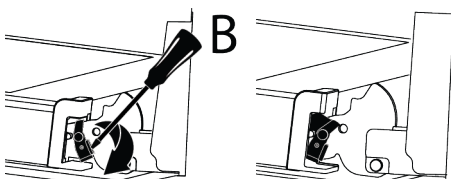
Cepeškrāsns durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.

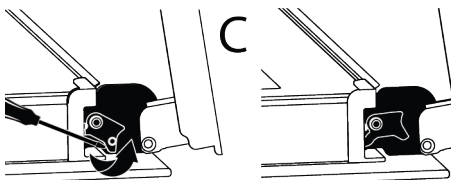
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



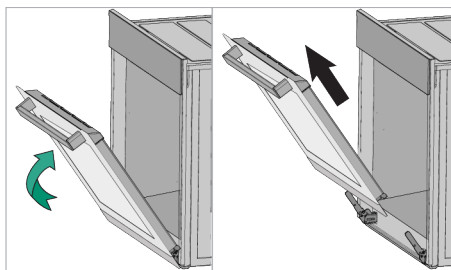
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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.

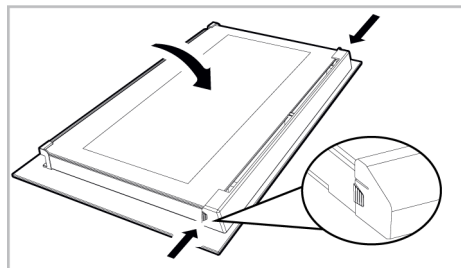


Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

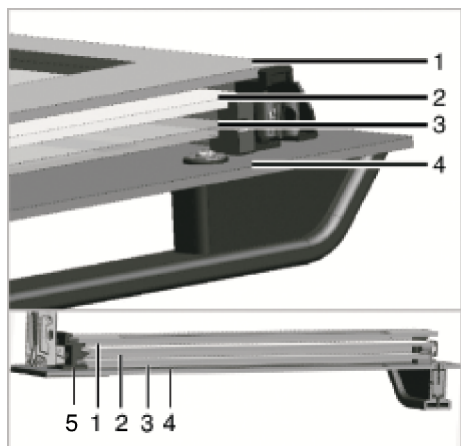
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.



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

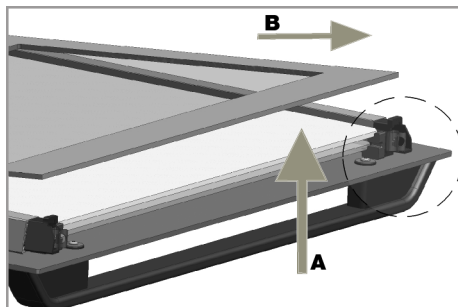


1 Iekšējais stikls
3 Trešais iekšējais stikls

2 Otrais 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 apakšējās stūrus, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām (5). Bīdīd 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.

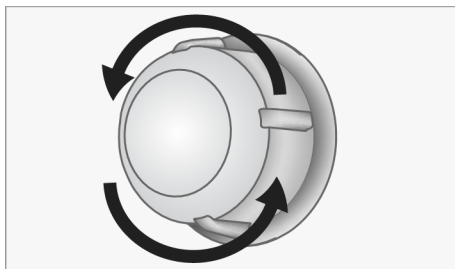
Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīgi Brīdinājumi

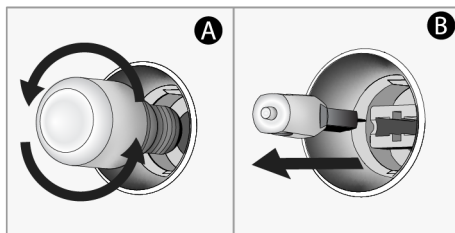
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsnsi darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs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



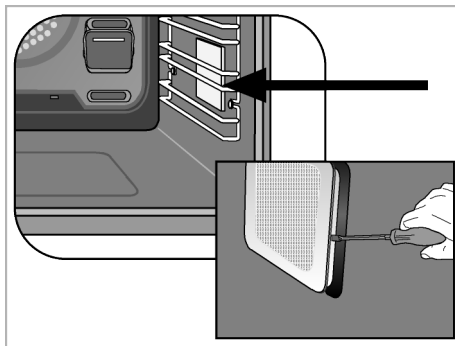
- Ja jūsu cepeškrāsns lampā ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



- Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

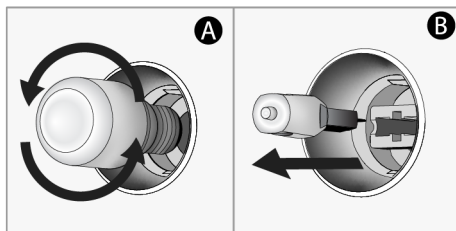
Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampā,

- Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
- Noņemiet stieplu plauktus saskaņā ar aprakstu.



- 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, atspējējot 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 cepeškrāsns noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Modeļiem ar taimeri laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Iespējams, ir atvērtas cepeškrāsns durvis. >>> 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 taimeri) Taimera displejs mirgo vai taimera simbols ir atstāts atvērts.

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

Pēc gatavošanas sākuma displejā mirgo simbols ► un atskan skaņas brīdinājums.

- Iespējams, cepeškrāsns durvis ir atvērtas. >>> Pārliecinieties, vai cepeškrāsns durvis ir pilnībā aizvērtas. Ja kļūme turpinās, sazinieties ar pilnvaroto servisu.

Komanda, kuru vēlaties nosūtīt no lietojumprogrammas "HomeWhiz", netiek cauri. (Ja ir izpildīti attālās piekļuves nosacījumi)

- Jūsu saite uz kādu laiku var tikt pārtraukta. >>> Pārliecinieties, vai cepeškrāsns ir savienota ar bezvadu tīklu, un izslēdziet un ieslēdziet programmu.

"HomeWhiz"lietojumprogramma nerāda cepeškrāsns statusu.

- Jūsu saite uz kādu laiku var tikt pārtraukta. >>> Pārliecinieties, vai cepeškrāsns ir savienota ar bezvadu tīklu, un izslēdziet un ieslēdziet lietojumprogrammu.

Pēc produkta ieviešanas lietojumprogrammā "HomeWhiz", ja tiek parādīta kļūda, kurā teikts: "Radās kļūda, saistot jūsu produktu ar jūsu māju vai jūsu norādīto istabu. Šī ierīce pieder citai mājai. vai, ja esat aizmirsis, kurā"HomeWhiz"konts

- Dzēsiet savienošanu pārī, izpildot norādījumus sadaļā ""HomeWhiz" savienotas cepeškrāsns savienojuma dzēšana" un atkārtojiet produkta savienošanu pārī no sākums.

Instalējot izstrādājumu ierīcē, tiek parādīts brīdinājums "Atklāti vairāki Bluetooth tīkli". "HomeWhiz"lietotne.

- Ja vairāk nekā viena mājas ierīce jūsu mājās vienlaikus ir iestatīta iestatīšanas režīmā un pārraida Bluetooth signālu, instalēšanas laikā var tikt parādīts brīdinājums "Atklāti vairāki Bluetooth tīkli". "HomeWhiz"lietotne. >>> Izslēdziet citu ierīču uzstādīšanas režīmus un turpiniet lietot tikai vienu ierīci ar ieslēgtu uzstādīšanas režīmu.

Termini, kas atšķiras no manis norādītās valodas, tiek rādīti vietnē "HomeWhiz" lietotne.

- Gadījumos, kad interneta jauda ir maza, lietojumprogrammā homewhiz var parādīties termini dažādās valodās, kas atšķiras no lietojumprogrammā definētajām valodām. >>> Tā nav kļūda.

