

# LAGAN



Design and Quality  
Ikea of Sweden

<b>EESTI</b>	<b>3</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>30</b>
<b>LIETUVIŲ K.</b>	<b>57</b>

**Ohutusteave 4**

Kasutuse eesmärk .....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus .....	5
Elektriline turvalisus .....	5
Transpordiohutus .....	7
Paigaldusohutus .....	7
Kasutusohutus .....	8
Temperatuuri hoiatused .....	8
Tarvikute kasutus .....	9
Toiduvalmistamise ohutus .....	9
Hoolduse ja puhastamise turvalisus .....	10

**Tootekirjeldus 11**

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus	12
Ahju juhtimine .....	12

**Esmakordne kasutamine 13**

Esmane puhastus .....	13
-----------------------	----

**Kuidas ahju kasutada 14**

Üldteave ahju kasutuse kohta .....	14
Ahju juhtseadme töö .....	14
Ahju tööfunktsioonid .....	15
Toote tarvikute kasutus .....	16

**Üldteave toiduvalmistamise kohta 17**

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta .....	17
Pagaritooted ja ahjutoidud .....	17
Liha, kala ja linnuliha .....	19
Grillimine .....	20
Testitud toidud .....	21

**Hoidmine ja hooldus 22**

Üldteave puhastamise kohta .....	22
Tarvikute puhastamine .....	23
Juhtpaneeli puhastamine .....	23
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine .....	23
Hõlbus aurupuhastus .....	23
Ahjuukse puhastamine .....	24
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine .....	25
Ahjuvalgusti puhastamine .....	26

**Mida teha, kui... 27**

Tehnilised kirjeldused .....	28
------------------------------	----

**Keskkonnajuhised 29**

Jäätmehoolduseeskirjad .....	29
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine .....	29
Pakkematerjali kõrvaldamine .....	29
Soovitused energiasäästuks .....	29

## Ohutusteave

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
  - Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
  - Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
  - Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
  - ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
  - ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
  - ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
  - ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.
-  **Kasutuse eesmärk**
- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
  - Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
  - **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
  - Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
  - Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks

või rätikute ega riiete  
kuivatamiseks käepidemel.



## **Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus**

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud.

Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.

- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



## **Elektriline turvalisus**

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud

elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.

- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult

jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.

- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või

importijaettevõtte määratud isiku poolt.

- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

(Kui teie tootel on pistik)

- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
- Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesassa ühendatud.



### **Transpordiohutus**

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.



### **Paigaldusohutus**

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniaspekte toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.



### **Kasutusohutus**

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

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



### **Temperatuuri**

#### **hoiatused**

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



- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.
- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

### **Tarvikute kasutus**

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

### **Toiduvalmistamise ohutus**

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või

mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse

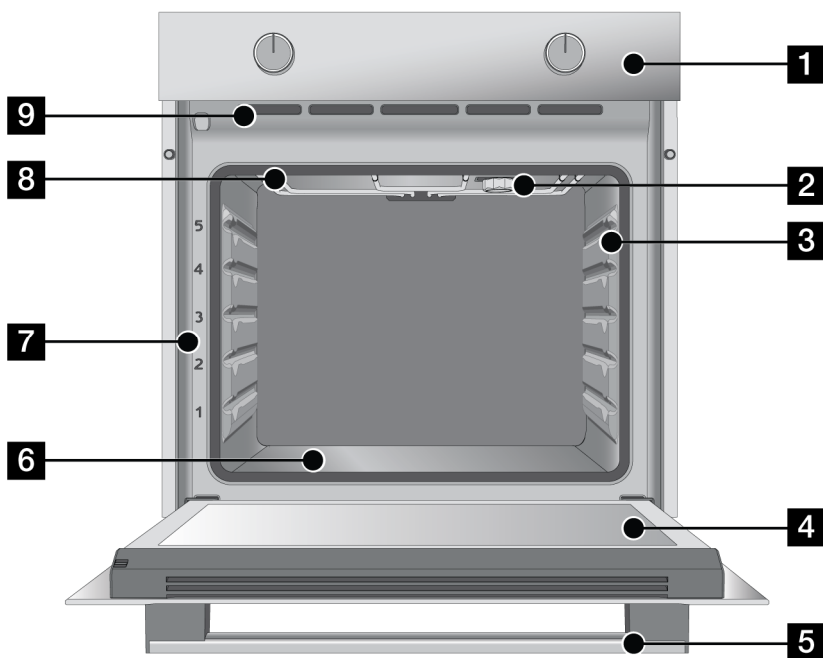
ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



### **Hoolduse ja puhastamise turvalisus**

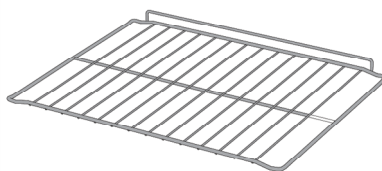
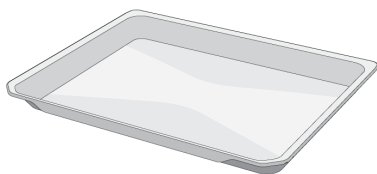
- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

# Tootekirjeldus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti
- 3 Ahjuriulid
- 4 Uks
- 5 Käepide

- 6 Alumine kuumutuselement (alumine terasplaat)
- 7 Riiulite asendid
- 8 Pealmine kuumutus
- 9 Ventilatsiooni avad



## Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

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

### Ahju juhtimine



- 1 Programmi valikunupp
- 2 Temperatuuri nupp
- 3 Termostaadi valgusti

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

#### Programmi valikunupp

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

#### Temperatuuri nupp

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

#### Temperatuuri indikaator

Temperatuuritule abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Temperatuurituli asub juhtpaneelil. Temperatuurituli lülitub sisse toote käivitamisel ja kustub, kui see jõuab määratud temperatuurini.

Temperatuurituli kustub, kui temperatuur ahjus jõuab määratud temperatuurini.

## Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

### Esmane puhastus

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

### Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

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

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

# Kuidas ahju kasutada

## Üldteave ahju kasutuse kohta

### Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsiooniavasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

### Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

### Ahju juhtseadme töö

#### Ahju sisselülitamine

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

#### Ahju väljalülitamine

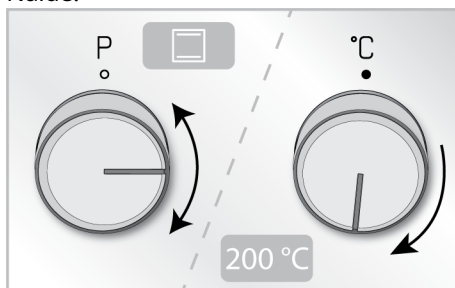
Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja

temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

### Temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.

Näide:








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

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

» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning süttib temperatuurituli. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, temperatuurituli kustub. Ahi ei lülitu pärast toiduvalmistamise alustamist automaatselt välja. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Toiduvalmistamise lõpus lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

## Ahju tööfunktsioonid

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

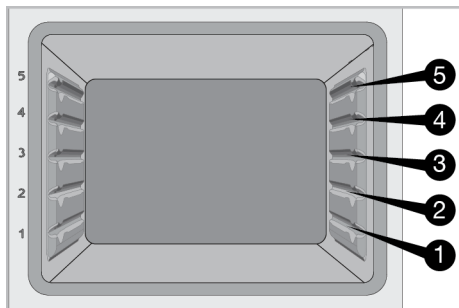
Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks kúpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
 	Alumine kuumutus	*	Ainult alumine kuumutuselement on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad alt pruunistamist. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni.
	Grillimine madalal võimsusel	*	Töötab ahju laes asuv väike grill. See sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.

\* Teie toote töötab temperatuuri nupul äratoodud temperatuurivahemikus.

## Toote tarvikute kasutus

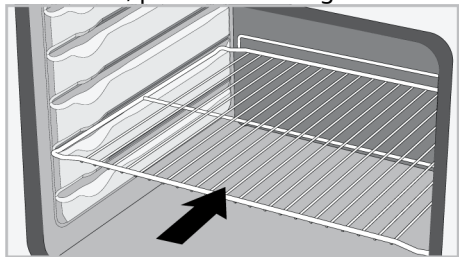
### Ahjuriilid

Toiduvalmistamise alal on 5 riiuliasendit. Riiulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.



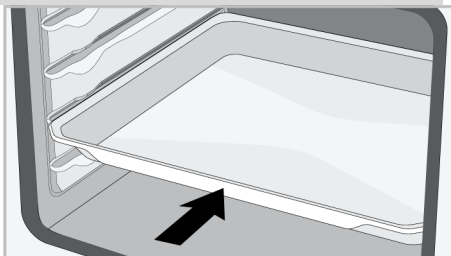
### Traatresti asetamine ahjuriilile

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



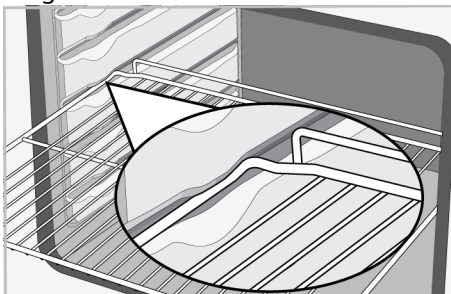
### Ahjuplaadi asetamine ahjuriilile

Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadi traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riiulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riiulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



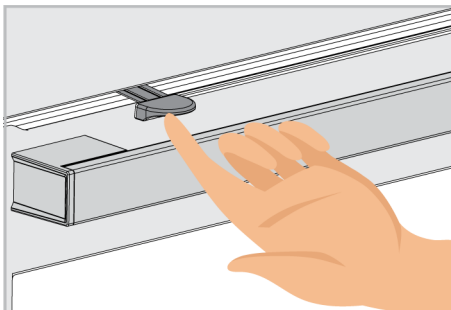
### Traatresti korgi funktsioon

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



### Lapselukk

Seadmel on ahjuukse küljes lapselukk. Ahjuukse avamiseks tõstke plastnupp veidi üles ja tõmmake uksekäepidet. Ukse sulgemisel lukustub lapselukk automaatselt.





## Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiате ka mõned testitud toidud/road ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

### Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta

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

- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riuliasendit.

### Pagaritooded ja ahjutoidud

#### Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel

pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.
- Valmistage toiduvalmistamislaual soovitatud toidud ühe kandikuga.

### Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

väiksemat kogust vedelikku, vähendage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

### Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

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

### Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Koogivorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	30 ... 40
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35

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

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

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

## Liha, kala ja linnuliha

### Röstimise põhipunktid

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

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

## Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1.5 - 2.0 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/max, seejärel 170	110 ... 120
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine ja alumine kuumutus	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

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

### Grillimine

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

### Üldised hoiatused

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

### Grillimise põhipunktid

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

## Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Kanatükid	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagrataän	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 4

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

### Testitud toidud

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud vastavalt standardile EN 60350-1,

hõlbustamiseks toote katsetamist kontrolliasutustes.

- Valmistage toiduvalmistamislaual soovitatud toidud ühe kandikuga.

### Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

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

### Grill

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

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

# Hoidmine ja hooldus

## Üldteave puhastamise kohta

### ⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -puldreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

### Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.

- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

### Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. (Vt jaotist "Hõlbust aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillrestiga jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

### Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud

mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.

- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt märdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

### **Plastosad ja värvitud pinnad**

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

### **Tarvikute puhastamine**

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

## **Juhtpaneeli puhastamine**

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

## **Ahi sisemuse**

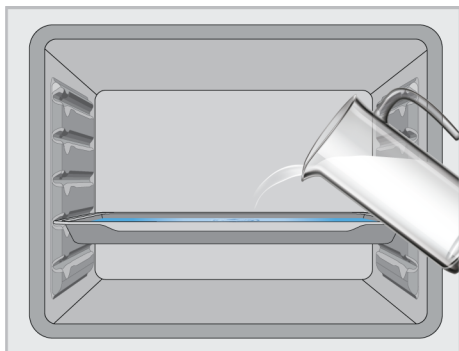
### **(toiduvalmistamise ala) puhastamine**

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

### **Hõlbus aurupuhastus**

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

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage ahjuplaat teisele ahjuriulile.



3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimi ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

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

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

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

Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinkanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



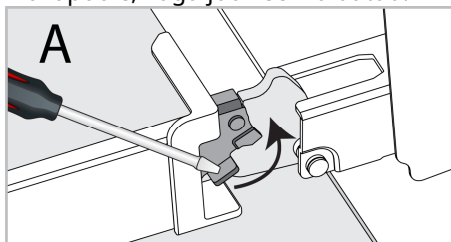
## Ahjuukse puhastamine

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

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

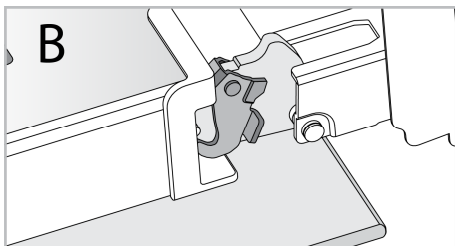
## Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

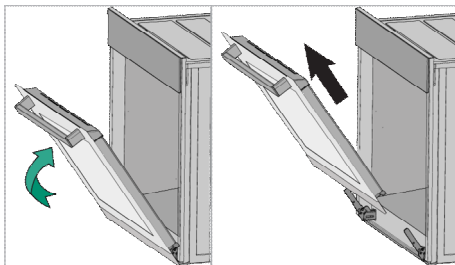


A - Hingelukk - suletud asendis





B - Hingelukk - avatud asendis  
3. Viige ahjuuks poolde avatud asendisse.



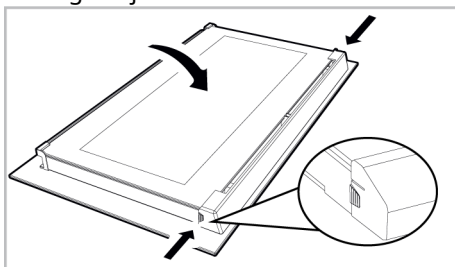
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

**i** Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

## Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

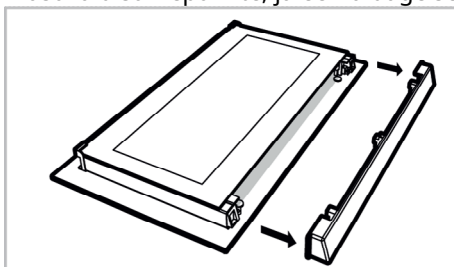
Toote esikse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.

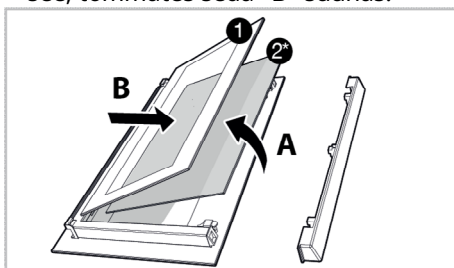


2. Tõmmake esikse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole,

vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



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



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

## Ahjuvalgusti puhastamine

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

## Ahjuvalgusti väljavahetamine

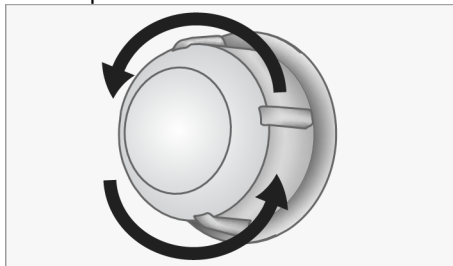
### ⚠ Üldised hoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõelduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.

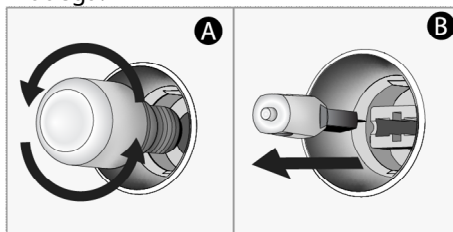
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

## Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



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



- Pange klaasist kaas tagasi.

## Mida teha, kui...

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

### Ahi eraldab kasutamisel auru.

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

### Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

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

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

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

### Toode ei toimi.

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

### Ahju valgustus ei toimi.

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

### Ahi ei kuumene.

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

## Tehnilised kirjeldused

### Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kogu energiatarve	2.3 kW
Ahju tüüp	Sisseehitatav ahi
Energiatõhususklass	A
Kasulik maht (liitrites)	74
Seadme mass (M) (netokaal) kg	25,5
Energiatõhususe indeks kambri kohta EEI kamber	95,3

# Põhiteave: Elektriahjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul. Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga, 2-Kuumutus ventilaatoriga 3- Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel, 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

# Keskkonnajuhised

## Jäätmehoolduseeskirjad

### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL).

Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

### RoHS-direktiivi täitmine:

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

### Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest.

Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

### Soovitused energiasäästuks

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

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

**Drošības informācija 31**

Lietošanas mērķis.....	31
Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība .....	32
Elektriskā drošība.....	32
Transportēšanas drošība.....	34
Instalācijas drošība .....	34
Lietošanas drošība.....	35
Brīdinājumi par temperatūru.....	35
Piederumu lietošana .....	36
Gatavošanas drošība.....	36
Apkopes un tīrīšanas drošība.....	37

**Produkta apraksts 38**

Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana.....	39
Cepeškrāsns kontrole.....	39

**Pirmā lietošanas reize 40**

Sākotnējā tīrīšana .....	40
--------------------------	----

**Krāsns izmantošana 41**

Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu.....	41
Cepeškrāsns vadības ierīces darbība...41	
Cepeškrāsns darbības funkcijas.....	42
Izstrādājuma piederumu izmantošana43	

**Vispārīga informācija par  
ēdienu gatavošanu 44**

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī.....	44
Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni .....	44
Gaļa, zivis un mājputni .....	46
Grils.....	47
Pārtikas pārbaude.....	48

**Apkope un tīrīšana 49**

Vispārīga tīrīšanas informācija.....	49
Piederumu tīrīšana .....	50
Vadības paneļa tīrīšana .....	50
Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana .....	50
Viegla tīrīšana ar tvaiku.....	50
Cepeškrāsns durvju tīrīšana .....	51
Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana .....	52
Cepeškrāsns lampas tīrīšana.....	53


**Ko darīt, ja... 54**

Tehniskie dati .....	55
----------------------	----

**Vides instrukcijas 56**

Atkritumu regulēšana .....	56
Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:.....	56
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla56	
Ieteikumi enerģijas taupīšanai.....	56

## Drošības informācija

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

## **Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība**

- Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. 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 nespēlējas ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar

izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.

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

## **Elektriskā drošība**

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai,



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

- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur plīts liesma to neietekmēs). Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- (Ja jūsu produktam nav barošanas vada) Izmantojiet

tikai savienojuma kabeli, kas norādīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".

- Nepievienojiet strāvas vadu zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas vada. Strāvas vadu nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Kamēr cepeškrāsns darbojas, tās aizmugurējā virsma arī sakarst. Strāvas vadi nedrīkst pieskarties aizmugures virsmai, savienojumi var tikt bojāti.
- Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un lieciet tos virs karstām virsmām. Kabeļa kušanas dēļ cepeškrāsns var izraisīt īssavienojumu un aizdegties.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabelus vai pagarinātājus.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas

nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

(Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)

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



### **Transportēšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.

- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nelieciet uz izstrādājuma citus priekšmetus un pārvietojiet to vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums netiktu bojāti.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.



### **Instalācijas drošība**

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, neuzstādiet to.

- Neuzstādiēt izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.
- Lai novērstu pārkaršanu, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

### **Lietošanas drošība**

- Pārliecinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai salauztu priekšējo durvju stiklu.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.
- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram,

narkotiku un/vai alkohola reibumā.

- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabājiet uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Cepeškrāsnis rokturis nav divieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz tā dvieļus, cimds vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Izstrādājuma durvju eņģes pārvietojas un pievelkas, atverot un aizverot durvis. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

### **Brīdinājumi par temperatūru**

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas. Neaiztieciēt izstrādājumu un sildelementus. Bērņus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.
- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus

izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.

- Tā kā var izdalīties tvaiks, aizsargājieties, atverot cepeškrāsns durvis. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Lietošanas laikā izstrādājums var būt karsts. Neaiztieciet karstos nodalījumus, cepeškrāsns iekšējās daļas, sildelementus utt.
- Ievietojot ēdienu karstā cepeškrāsnī, izņemot ēdienu utt. vienmēr lietojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimodus.

### **Piederumu lietošana**

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

### **Gatavošanas drošība**

- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.
- Ēdiena atkritumi, eļļa utt. gatavošanas vietā var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet lielus netīrumus.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par stundu pirms un pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Nesildiet aizvērtas skārda bundžas un stikla burkas. Paaugstināts spiediens var izraisīt burkas eksploziju.
- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarsētā cepeškrāsnī. Noņemiet visus pārlielos taukus necaurlaidīgā papīra

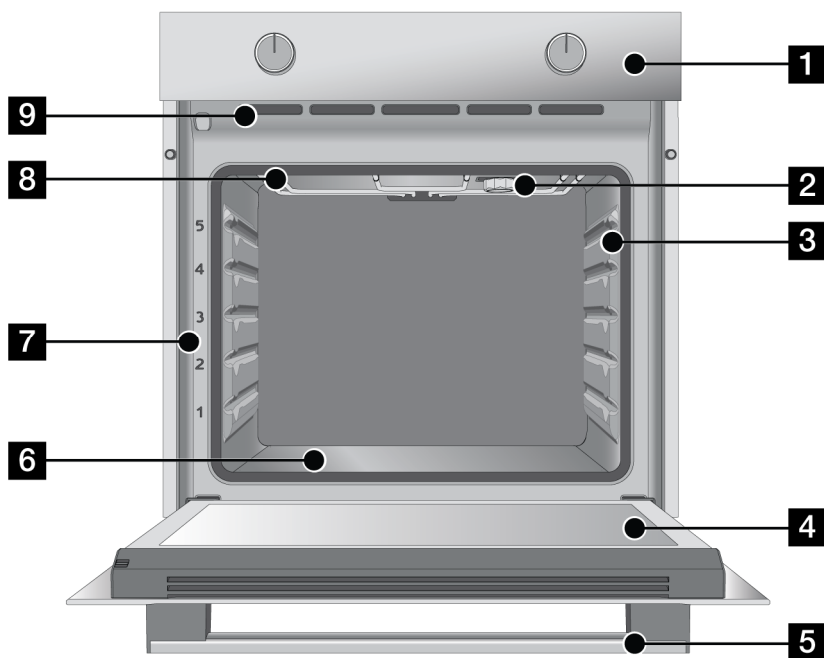
- gabalus, kas pārkaras no piederuma vai trauka, lai izvairītos no pieskaršanās cepeškrāsns sildīšanas elementiem. Nekādā gadījumā nelietojiet taukus necaurļaidīgu papīru cepeškrāsns temperatūrā, kas ir augstāka par maksimālo lietošanas temperatūru, kura norādīta uz taukiem necaurļaidīgā papīra. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurļaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
- Nenovietojiet cepšanas paplātes, šķīvjus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
  - Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
  - Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir

piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.

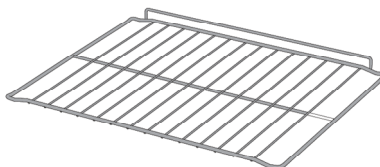
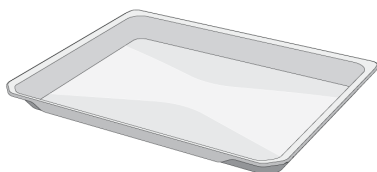
### **Apkopes un tīrīšanas drošība**

- 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!
- Netīriet izstrādājumu ar tvaika tīrītājiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Lai notīrītu cepeškrāsns priekšējo durvju stiklu/(ja tāds ir) cepeškrāsns augšējo stiklu, nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vilnu vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.

## Produkta apraksts



- |   |                            |   |   |
|---|----------------------------|---|---|
| 1 | Vadības panelis            | 6 | Apakšējais sildītājs (apakšā tērauda plāksne) |
| 2 | Lampa                      | 7 | Plaukta pozīcija                              |
| 3 | Ēdienu gatavošanas plaukti | 8 | Augšējais sildelements                        |
| 4 | Durvis                     | 9 | Ventilācijas caurumi                          |
| 5 | Rokturis                   |   |   |



## Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

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

### Cepeškrāsns kontrole



- 1 Funkcijas izvēles poga
- 2 Temperatūras poga
- 3 Termostata lampa

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

#### Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas var izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Pagriezieties pa kreisi/pa labi no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai veiktu izvēli.

#### Temperatūras poga

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

#### Temperatūras indikators

Jūs varat noteikt cepeškrāsns iekšējo temperatūru no temperatūras lampas. Temperatūras lampa atrodas vadības panelī. Temperatūras indikators ieslēdzas, ja izstrādājums tiek iedarbināts, un temperatūras indikators izslēdzas, kad tas sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē nokrītas zem iestatītās temperatūras, temperatūras indikators atkal ieslēdzas.

## Pirmā lietošanas reize

Pirms sākat lietot savu izstrādājumu, turpmākajās sadaļās ieteicams rīkoties šādi.

### Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no izstrādājumā esošās cepeškrāsns.
3. Ieslēdziet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un 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". 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** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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



# Krāsns izmantošana

## Vispārējā informācija par cepeškrāsns lietošanu

### Dzesēšanas ventilators (Iespējams, ka tā nav jūsu izstrādājumā.)

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. 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 taimerī, gatavošanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

### Cepeškrāsns apgaismojums

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

## Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

### Cepeškrāsns ieslēgšana

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

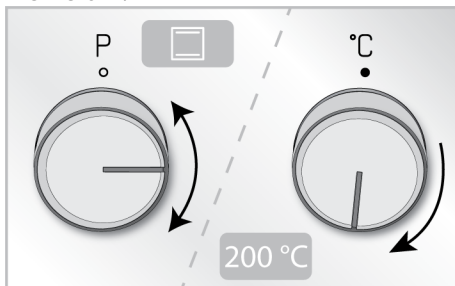
### Cepeškrāsns izslēgšana

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

### Temperatūras un cepeškrāsns darbības funkcijas izvēle

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

Piemēram:



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

» Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un iedegsies temperatūras indikators. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, temperatūras indikators izslēdzas. Pēc gatavošanas sākuma cepeškrāsns neizslēdzas automātiski. Jums ir jākontrolē ēdiana gatavošana un tā jāizslēdz. Kad ēdiana gatavošana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

## Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

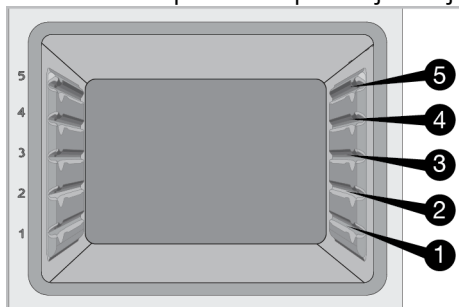
Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietojums
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdienu vienlaikus karsē gan no augšas, gan no apakšas. Piemērots kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs vai kūkām un konditorejas izstrādājumiem. Gatavošana tiek veikta ar vienu paplāti.
 	Apakšējā sildīšana	*	Ieslēgts tikai apakšējais sildītājs. Tā ir piemērota ēdieniem, kuru apakša nepieciešams brūnināt. Šī funkcija jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.
	Zems grils	*	Mazais grils cepeškrāsns griestos darbojas. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Pilns grils	*	Liels grils cepeškrāsns griestos darbojas. Tas ir piemērots lielu daudzumu grilēšanai.

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

## Izstrādājuma piederumu izmantošana

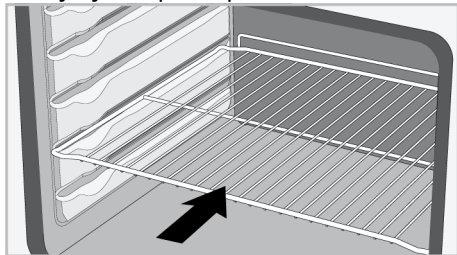
### Ēdienu gatavošanas plaukti

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



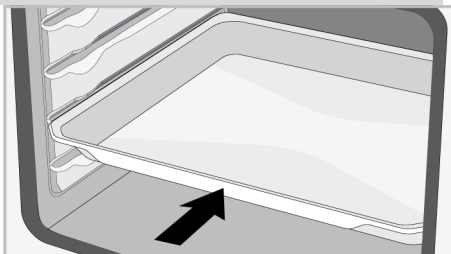
### Stieplu grila novietošana uz gatavošanas plauktiem

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



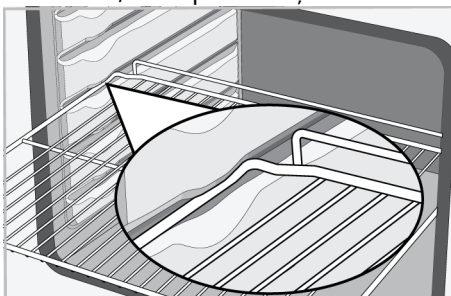
### Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

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



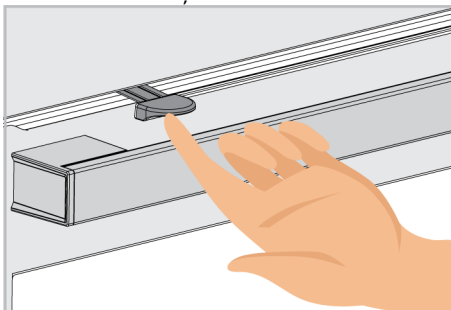
### Stieplu režģa aizbāžņa funkcija

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



### Bloķēšanas funkcija

Krāsns durvīm ir bloķēšanas sistēma, lai krāsnij nevarētu piekļūt bērni. Lai atvērtu krāsns durvis, pabīdīet plastmasas pogu mazliet uz augšu un pavelciet durvju rokturi. Aizverot durvis, tās tiks automātiski bloķētas.



## Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

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

### Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas gatavošanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas 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. Taurus necaurļaidīgu papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena gatavošanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena gatavošana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Gatavošanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

### Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

#### Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja plānojat izmantot ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojot ēdienu, izmantojiet 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.
- Izstrādājumu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un

konditorejas izstrādājumu apakšējā virsma nenobrūnina vienmērīgi.

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

### 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 tā ir labi pagatavota iekšpusē, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāku

šķidruma daudzumu, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

### Padomi konditorejas izstrādājumu pagatavošanai

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

### Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

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

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apāja kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
Cepumi	Konditorejas paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 35
Mīklas konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	35 ... 45
Bagātīgi konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 30
Visa maize	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 40
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apāja melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa**	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
Pica	Standarta paplāte*	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200 ... 220	10 ... 20

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

## Gaļa, zivis un mājputni

### Galvenie grauzdēšanas punkti

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

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

## Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

### Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizžūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeni (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 grilējamus gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Iespējams, ka šī paplāte nav iekļauta izstrādājumā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

## Grilēšanas galds

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

### Pārtikas pārbaude

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

atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

- Gatavojiet ēdiena gatavošanas galdā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

### Pārbaudes produktu gatavošanas galds

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

\* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

### Grils

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

Apgrieziet ēdienu pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.



# Apkope un tīrīšana

## Vispārīga tīrīšanas informācija

### Vispārīgi brīdinājumi

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

### Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošas vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Nerūsējoša vai neitrāla virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc

katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošai vai neitrālai virsmai.

- Notīriet ar mīkstu ziepjūdens drānu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots neitrālām virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties nomazgājiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus uz nerūsējošā tērauda un stikla virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.

### Emaljētas virsmas

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

### Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpļus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga

stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.

- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

### **Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas**

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārlicinieties, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

### **Piederumu tīrīšana**

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

### **Vadības paneļa tīrīšana**

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

### **Cepeškrāsns iekšpusē**

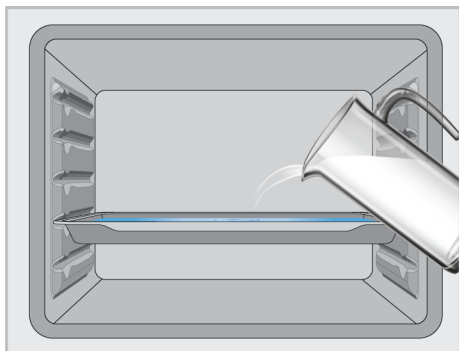
#### **(gatavošanas zonas) tīrīšana**

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

#### **Viegla tīrīšana ar tvaiku**

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

1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē.
2. Ielejiet 500 ml ūdens cepeškrāsns paplātē un novietojiet paplāti cepeškrāsns 2. plauktā.



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

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, izplūst tvaiks. Tas var radīt apdedzināšanās risku. Uzmanieties, atverot cepeškrāsns durvis. Notīriet noturīgos netīrumus ar siltu ūdeni ar mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drānu vai sūkli un noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

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

Pēc kondensācijas cepeškrāsni baseina kanālā zem cepeškrāsns var būt ūdens vai mitrums. Pēc lietošanas notīriet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



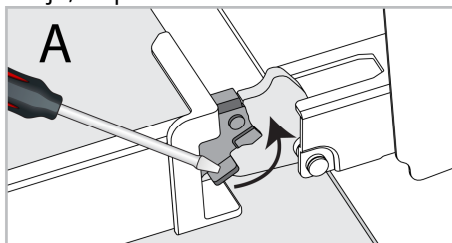
## Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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

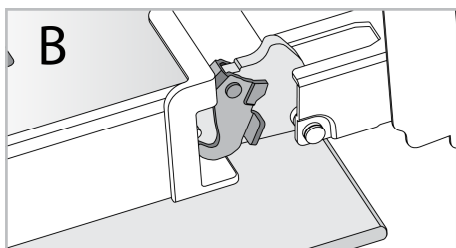
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "Cepeškrāsns durvju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšana". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu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

## Cepeškrāsns durvju noņemšana

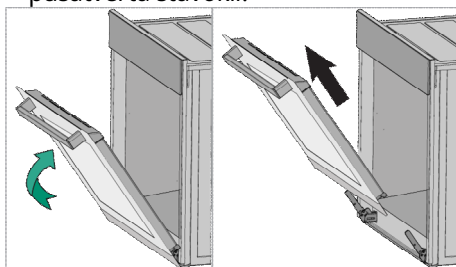
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, nospiežot uz leju, kā parādīts attēlā.



A - Eņģes bloķēšana - aizvērta pozīcija



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



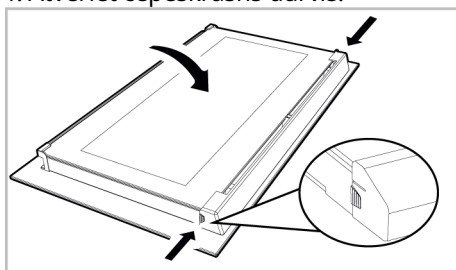
4. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai  
tās atbrīvotu no labās un kreisās enģes  
un noņemtu.

**i** Lai nomainītu durvis, procedūras,  
kas tiek veiktas, tās noņemot, ir  
jāatkārto attiecīgi apgriezta secībā.  
Uzstādot durvis, noteikti aizveriet  
enģu ligzdas skavas.

## Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

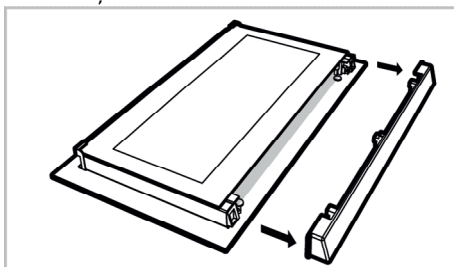
Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma  
priekšējo durvju iekšējo stiklu.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.

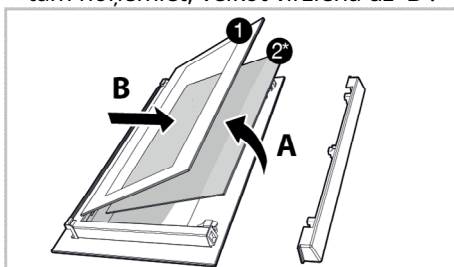


2. Pavelciet plastmasas detaļu, kas  
piestiprināta priekšējo durvju augšējā  
daļā, pret sevi, vienlaikus nospiežot

spiediena punktus abās detaļas pusēs  
un noņemiet to.



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



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

## 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

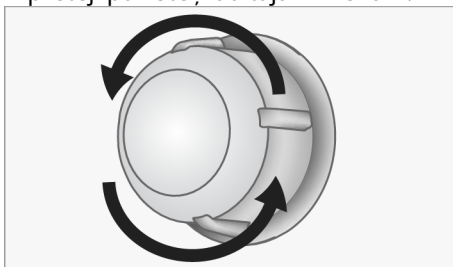
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet elektrisko savienotāju un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šajā krāsni tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehniķa ar licenci.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir

palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.

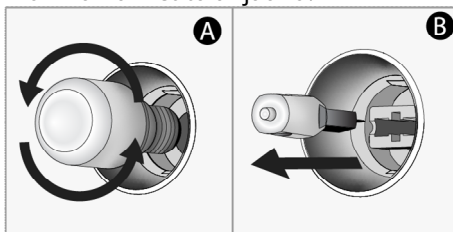
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

#### Ja jūsu cepeškrāsni ir apaļa lampa,

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



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



4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

## Ko darīt, ja...

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

---

### **Cepeškrāsns izstaro tvaiku, kad tā tiek izmantota.**

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

---

### **Gatavošanas laikā rodas ūdens pilieni.**

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

---

### **Karsēšanas un dzesēšanas laikā izstrādājums izdala metāliskus trokšņus.**

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

---

### **Izstrādājums nedarbojas.**

- Tīkla drošinātājam ir defekts vai tas ir nostrādājis. >>> *Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet tos.*
- Izstrādājums nav pievienots (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet kontaktdakšas savienojumu.*
- Pogas/kloķi/taustiņi vadības panelī nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējojiet to.*

---

### **Cepeškrāsns gaisma nedarbojas.**

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

---

### **Cepeškrāsns nesilda.**

- Varētu nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> *Iestatiet cepeškrāsni noteiktai gatavošanas funkcijai un/vai temperatūrai.*
- Strāvas padeve tiek pārtraukta. >>> *Pārbaudiet, vai ir strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet drošinātājus.*

## Tehniskie dati

### Vispārīgas specifikācijas

Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķērsriezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kopējais enerģijas patēriņš	2.3 kW
Cepeškrāsns tips	Iebūvēta krāsns
Energoefektivitātes klase	A
Lietojamais tilpums (litri)	74
Iekārtas svars (M) (neto svars) kg	25,5
Kameras energoefektivitātes indekss, EEI kamera	95,3

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

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

- i** Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.
- i** Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.
- i** Izstrādājuma 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.

# Vides instrukcijas

## Atkritumu regulēšana

### Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Tinkamas panaudoto prietaiso šalinimas padeda išvengti galimū neigiamū pasekmiū aplinkai ir žmoniū sveikatai.

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

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

## Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus

drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

## Ieteikumi enerģijas taupīšanai

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

- Pirms gatavošanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Lai ilgstoši gatavotu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms gatavošanas beigu laika. Tagad, izmantojot siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz stieplu plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.



**Saugumo informacija 58**

Naudojimo paskirtis .....	58
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga .....	59
Elektros sauga .....	59
Transportavimo sauga .....	61
Montavimo sauga .....	61
Naudojimo sauga .....	62
Įspėjimai dėl temperatūros .....	62
Priedų naudojimas .....	63
Gaminimo sauga .....	63
Priežiūros ir valymo sauga .....	64

**Prekės aprašymas 65**

Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas .....	66
Orkaitės valdymas .....	66

**Pirmasis naudojimas 67**

Pirmasis valymas .....	67
------------------------	----

**Kaip naudoti orkaitę 68**

Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą .....	68
Orkaitės valdymo bloko veikimas .....	68
Orkaitės veikimo funkcijos .....	69
Gaminio priedų naudojimas .....	70

**Bendroji informacija apie  
maisto gaminimą 71**

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje .....	71
Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas .....	71
Mėsa, žuvis ir paukštiena .....	73
Grilis .....	73
Bandomieji maisto produktai .....	74

**Priežiūra ir valymas Error!  
Bookmark not defined.**

Bendroji valymo informacija .....	75
Priedų valymas .....	76
Valdymo skydo valymas .....	76
Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas .....	76
Paprastas valymas garais .....	76
Orkaitės durelių valymas .....	77
Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas .....	78
Orkaitės lempos valymas .....	78

**Ką daryti, jei... 80**

Techniniai duomenys .....	81
---------------------------	----

**Aplinkosaugos instrukcijos 82**

Atliekų reguliavimas .....	82
WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis .....	82
Pakavimo medžiagų išmetimas .....	82
Energijos taupymo rekomendacijos .....	82

## Saugumo informacija

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
  - Jei gaminyje yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
  - Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
  - Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
  - ⚠ Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
  - ⚠ Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
  - ⚠ Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
  - ⚠ Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.
- ### Naudojimo paskirtis
- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
  - Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
  - **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, rankšluosčių ar drabužių kabinimui ant rankenos džiovimui.

## **Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga**

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams

gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.

- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- **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.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laido kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.

## **Elektros sauga**

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje

nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.

- Gaminio kištukas arba elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje (kur jos nepaveiks orkaitės liepsna). Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- 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.

- Orkaitei veikiant, jos galinis paviršius taip pat įkaista. Maitinimo laidai neturi liesti galinio paviršiaus, nes gali būti pažeistos jungtys.
- Neužkimškite elektros kabelių į orkaitės dureles ir nekiškite jų ant karštų paviršių. Lydydami kabelį galite sukelti orkaitės trumpąjį jungimą ir užsidegti.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo

maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.

(Jei jūsų gaminyje yra kištukas)

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

### **Transportavimo sauga**

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.

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

### **Montavimo sauga**

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminys pažeistas, nediekite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.

- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių durų.

### **Naudojimo sauga**

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių

daiktų maisto gaminimo vietoje.

- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės medžiagų.
- Gaminio durelių vyriai juda ir priveržiami atidarant ir uždarant dureles. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

### **Įspėjimai dėl temperatūros**

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- Kadangi garai gali būti iškvėpti, laikykitės atokiau atidarydami orkaitės dureles. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.

- Naudojimo metu produktas gali būti karštas. Nelieskite įkaitusių skyrių, orkaitės vidaus dalių, kaitinimo elementų ir pan.
- Dėdami maistą į karštą orkaitę, išimdami maistą ir pan., visada mūvėkite karščiui atsparias orkaitės pirštines.



### **Priedų naudojimas**

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



### **Gaminimo sauga**

- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.
- Maisto atliekos, alyva ir t. t. maisto gamavimo vietoje gali užsidegti. Prieš gamindami pašalinkite tokį šiurkštų purvą.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Nelaikykite maisto orkaitėje ilgiau nei valandą prieš ir po maisto gamavimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Dėl padidėjusio slėgio stiklainis gali sprogti.
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę. Kad išvengtumėte pavojaus paliesti orkaitės kaitinimo elementus, pašalinkite visus tepalams nelaidaus popieriaus gabalėlius, kabančius ant priedo ar talpyklos. Niekada nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus orkaitėje, kurios temperatūra aukštesnė už

maksimalią naudojimo temperatūrą, nurodytą ant naudojamo riebalams atsparaus popieriaus. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

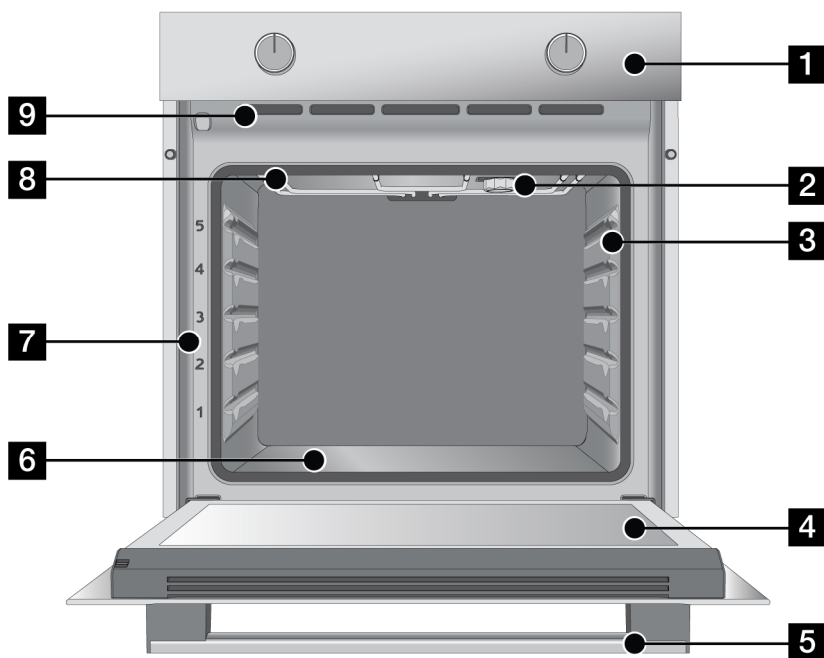


## **Priežiūros ir valymo sauga**

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių orkaitės priekinių durų stiklui /(jei yra) orkaitės viršutinių durų stiklui valyti. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.



# Prekės aprašymas



1 Valdymo skydelis

2 Lemputė

3 Virimo lentynos

4 Durelės

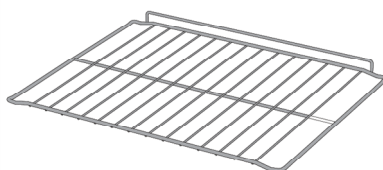
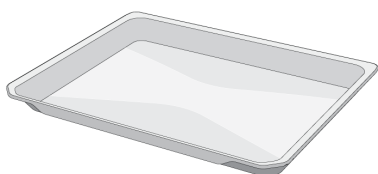
5 Rankenėlė

6 Apatinis šildytuvas (apatinė plieno plokštė)

7 Lentynos padėtis

8 Viršutinis šildytuvas

9 Ventiliacijos anga



## Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

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

### Orkaitės valdymas



- 1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 2 Temperatūros rankenėlė
- 3 Termostato lemputė

Jei orkaitė valdoma rankenėlėmis, jos gali būti įleistos į skydelį ir kai kuriuose modeliuose norint jas naudoti būtina spustelėti. Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Sureguliuavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

#### Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė galite pasirinkti orkaitės veikimo funkcijas. Norėdami pasirinkti, pasukite kairėn / dešinėn iš uždarytos (viršutinės) padėties.

#### Temperatūros rankenėlė

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

#### Temperatūros indikatorius

Temperatūros lemputė leidžia suprasti orkaitės vidaus temperatūrą. Temperatūros lemputė yra valdymo skydelyje. Temperatūros lemputė įsijungia, kai produktas paleidžiamas, o temperatūros lemputė išsijungia, kai pasiekama nustatyta temperatūra. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, temperatūros lemputė vėl įsijungia.

## Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### Pirmasis valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, esančios gaminyje.
3. Įjunkite 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“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

### Prieš naudodami priedus:

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

### PRANEŠIMAS

Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

### PRANEŠIMAS

Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

# Kaip naudoti orkaitę

## Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą

### Aušinimo ventiliatorius (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)

Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina produkto 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 orkaitė pradeda gaminti maistą. Kai kuriuose modeliuose lempa dega gaminant maistą, o kai kuriuose modeliuose po tam tikro laiko išsijungia.

## Orkaitės valdymo bloko veikimas

### Orkaitės įjungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros

rankenėle nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

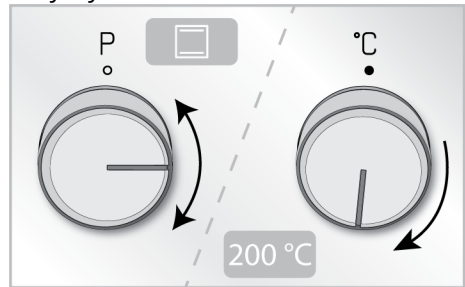
### Išjunkite orkaitę

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

### Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas

Galite gaminti rankiniu būdu (valdomas jūsų) pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.




Pavyzdys:



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą gaminti funkciją.
  2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.
- » Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai, ir įsižiebs temperatūros lemputė. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, temperatūros lemputė išsijungia. Pradėjus gaminti orkaitė automatiškai neišsijungia. Turite patys kontroliuoti maisto gaminimą ir jį išjungti. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

## Orkaitės veikimo funkcijos

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

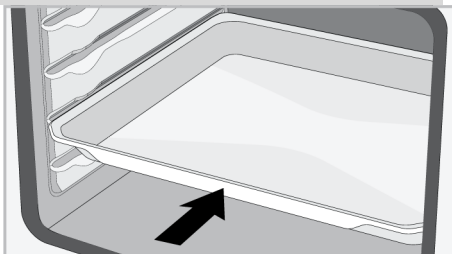
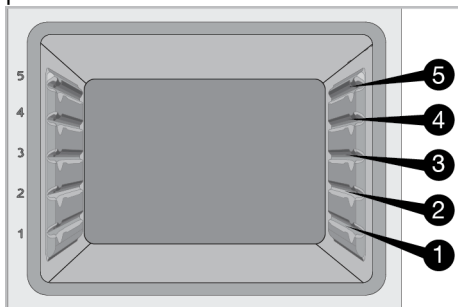
Funkcijos simbolis	Funkcijų aprašymas	Temperatūros ribos (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Tradicinis kepinimas	*	Maistas kaitinamas iš viršaus ir apačios tuo pačiu metu. Tinka kepimo formų pyragaičiams ir troškiniams arba pyragaičiams ir pyragaičiams. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
	Apat. šildymas	*	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Jis tinka maisto produktams, kurių dugną reikia paruduoti. Ši funkcija taip pat turėtų būti naudojama, kad būtų lengva valyti garais.
	Silpnas grilis	*	Mažos keptuvės ant orkaitės lubų veikia. Jis tinka kepti ant grotelių mažesniais kiekiais.
	Pilnas grilis	*	Didelės keptuvės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.

\* Jūsų gaminys veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.

## Gaminio priedų naudojimas

### Virimo lentynos.

Gaminimo srityje yra 5 lentynos padėčių lygiai. Taip pat galite matyti lentynų tvarką pagal numerius ant orkaitės priekinio rėmo.

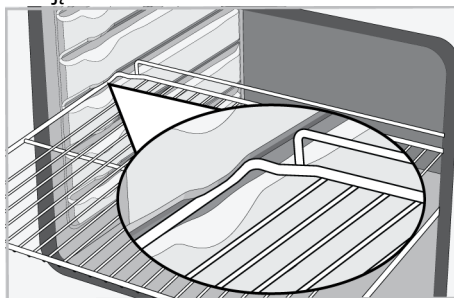
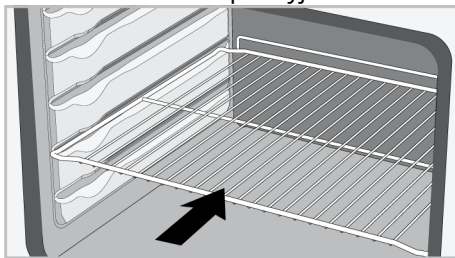


### Vielinio grotelių fiksatoriaus funkcija

Yra stabdiklio funkcija, neleidžianti vielos grotelėms iškristi iš vielos lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išsimti maistą. Nuimdami vielinį grilį, galite traukti jį į priekį, kol pasieksite stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.

### Vielinio keptuvo uždėjimas ant kepimo lentynų

Labai svarbu tinkamai uždėti vielinį grilį ant šoninių lentynų. Ant lentynos dedamas vielinis grilis turi vieną kryptį. Padėjus vielinį grilį ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.

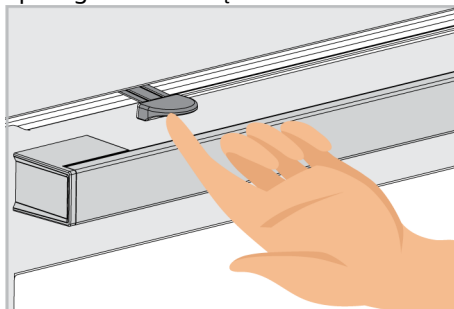


### Apsaugos nuo vaikų užraktas

Viryklėje, ant orkaitės durelių, yra apsaugos nuo vaikų sistema. Norėdami atidaryti orkaitės dureles, truputį patraukite plastmasinį mygtuką aukštyn ir patraukite už durelių rankenos. Uždarius dureles, automatiškai įsijungs apsaugos nuo vaikų užraktas.

### Padėklo uždėjimas ant kepimo lentynų

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant šoninių lentynų. Dėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Dėdami dėklą ant norimos lentynos, jo pusė, skirta laikyti, turi būti priekyje.



## Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

Be to, kai kuriuos išbandytus maisto produktus galite rasti kaip gamintojus ir kaip tinkamiausius nustatymus šiems maisto produktams. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

### Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles gaminimo 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 ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto

ruošimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.

- Kad maistas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Gamindami nekeiskite lentynos padėties.

### Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

#### Bendra informacija

- Kad gaminyje gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei ketinate 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 ruošiatės 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.
- Gaminių kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalų, keramikos ir stiklo liejimo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatinis paviršius ruduoja netolygiai.
- Jei kepimo metu naudojate kepimo popierių, ant apatinio maisto paviršiaus gali būti šiek tiek parudavusi. Tokiu atveju gali tekti pratęsti virimo laiką apie 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.

- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

### Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° C ir 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 vidus gerai išvirtas, bet išorė lipni, naudokite mažesnę kiekį skysčio, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite gaminimo laiką.

### Tešlos kepimo patarimai

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° C ir 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.

### Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai skardoje	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	180	30 ... 40
Pyragai pelėsiuose	Pyrago forma ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	30 ... 40
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	160	25 ... 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams*	Tradicinis kepimas	3	170	25 ... 35
Tešlainiai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 30
Visa duona	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	200	30 ... 40
Lakštiniai	Stačiakampė stiklinė / metalinė forma 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 ... 70
Pica	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200 ... 220	10 ... 20



Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
---------	--------------------	-------------------	------------------	------------------	----------------------------------

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

## Mėsa, žuvis ir paukštiena

### Pagrindiniai skrudinimo dalykai

- Prieš kepdami vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.

- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palikite 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.
- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

### Gaminimo stalas mėšai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Ėriuko kumpis (1.5 - 2.0 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	15 min. 250/max, tada 170	110 ... 120
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Tradicinis kepimas	2	15 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Turkija (5.5 kg)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Tradicinis kepimas	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.

## 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 neviršydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate

pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždegtų visą kepsninės sritį. Šio dėklo gali nebūti kartu su gaminiu. Įpilkite

šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

### Grilio stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	4	250	20 ... 30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250	20 ... 25
Kepsnys - (supjaustyta)	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 ... 4

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

### Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau

patikrinti produktą kontrolės institutams.

- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

### Testavimo maisto gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	140	20 ... 30
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	160	25 ... 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	150	30 ... 40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 70

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

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

### Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 4
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	4	250	20 ... 30

Paverskite maistą po 1/2 viso kepimo laiko.

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

# Priežiūra ir valymas

## 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.
- Prietaisas 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 iškylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali pažeisti paviršių. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, nukalkinimo priemonių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.
- Po kiekvieno naudojimo nereikia specialios valymo priemonės. Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrlą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

### „Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba 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.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančio plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

### Emaliuoti paviršiai

- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. skyrių „Lengvas valymas garais“.)
- Sunkiau išvalomoms dėmėms, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.
- Norint išvalyti kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.

### 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. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama 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. Tai gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

#### **Priedų valymas**

Jei naudotojo vadove nenurodyta kitaip, neplaukite gaminio priedų indaplovėje.

#### **Valdymo skydo valymas**

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydelių esančių

- rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Indikatorius aplink rankenėles 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.

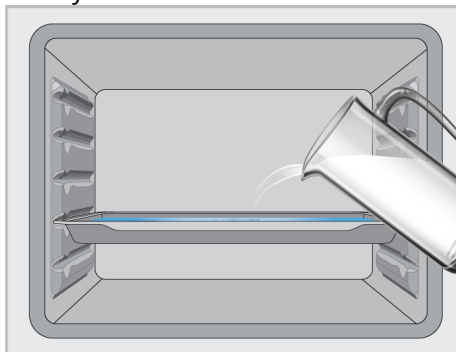
### **Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas**

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

#### **Paprastas valymas garais**

Valyti paprasta, nes orkaitės viduje prilipusius nešvarumus suminkština garas ir vandens lašeliai, susidarantys ant vidinių orkaitės paviršių.

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



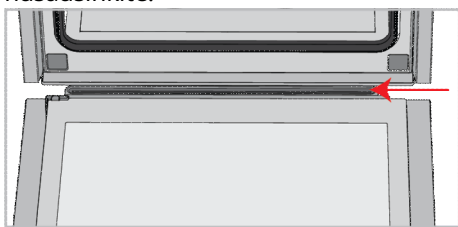
3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 15 minutes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir nuvalykite vidinius orkaitės paviršius drėgna kempine arba audeklu. Atidarant duris, garai išeis. Tai gali sukelti nudegimo pavojų. Būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles.

Orkaitės durelėms valyti naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

**i** Lengvo garų valymo režimu vanduo, esantis orkaitės dugne esančiame baseine, kad suminkštintų lengvai susidariusius likučius / nešvarumus orkaitės ertmėje, išgarins ir kondensuos orkaitės ertmėje ir vidiniame orkaitės durelių stikle, todėl vanduo gali lašėti. atidarius orkaitės dureles. Nuvalykite kondensatą, kai tik atidarysite orkaitės dureles.

Po kondensacijos orkaitėje baseino kanale po orkaite gali būti vandens arba drėgmės. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusausinkite.



## Orkaitės durelių valymas

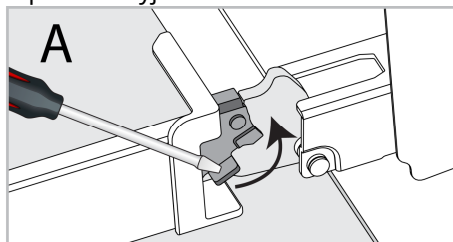
**i** Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų

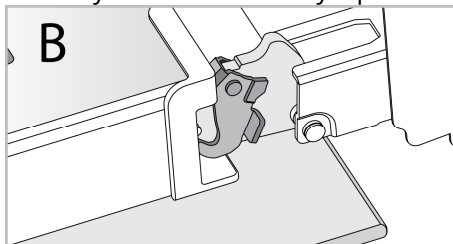
nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

## Orkaitės durelių išėmimas

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

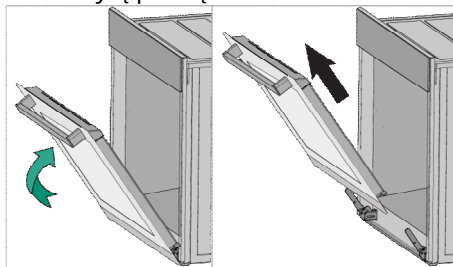


A - Šarnyro užraktas - uždaryta padėtis



B - Šarnyro užraktas - atidarymo padėtis

3. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



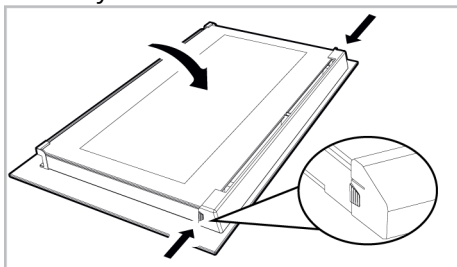
4. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

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

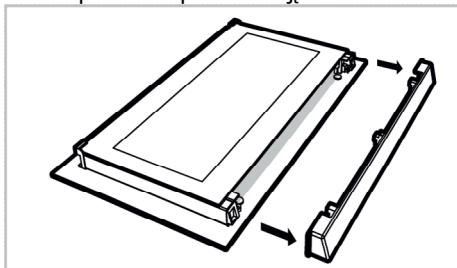
## Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

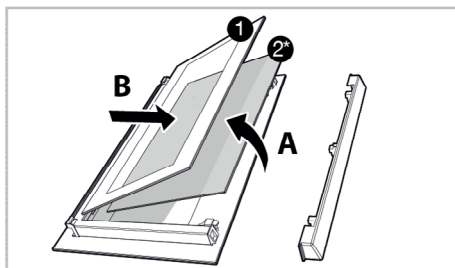
1. Atidarykite orkaitės dureles.



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



3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą (1) link **A**, tada nuimkite jį traukdami link **B**.



1. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2\* Vidinė stiklo plokštė (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminyje turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).
6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikinės angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite spragtelėjimą.

## Orkaitės lempos valymas

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

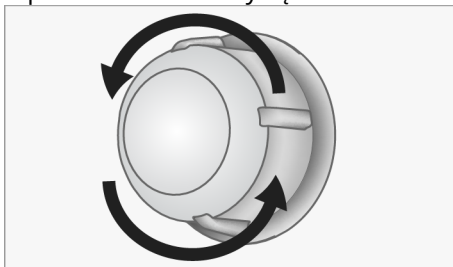
## Orkaitės lemputės keitimas

### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

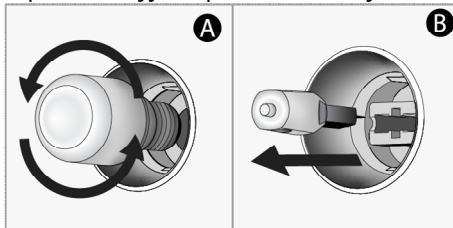
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite elektros jungtį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.
- 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 tipas (B) yra modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

## Ką daryti, jei...

Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros agentą arba techniką, turintį licenciją, arba platintoją, kur įsigijote gaminį, jei negalite išspręsti problemos, nors įvykdėte šiame skyriuje pateiktas instrukcijas. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Kepant susidaro vandens lašelių.**

- Virimo metu susidarantys garai gali kondensuotis ir sudaryti vandens lašelius, kai jie atsitrenkia į šaltus produkto paviršius. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Produktas neveikia.**

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba nustatykite iš naujo.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištuko įjungimą.*
- Valdymo pulto mygtukai / rankenėlės / klavišai neveikia. >>> *Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, klaviatūros užraktas gali būti įjungtas. Išjunkite ją.*

### **Neveikia orkaitės lemputė.**

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **Orkaitė nešyla.**

- Negalima nustatyti tam tikros maisto ruošimo funkcijos ir (arba) temperatūros. >>> *Nustatykite orkaitėje tam tikrą gaminimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*



## Techniniai duomenys

### Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis / plotis / gylis)	590 arba 600 mm/560 mm/maž. 550 mm
Įtampa / dažnis	220-240 V ~ 50/60 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Bendrosios energijos sąnaudos	2.3 kW
Orkaitės tipas	Įmontuojama orkaitė
Energijos efektyvumo klasė	A
Naudinga talpa (litrais)	74
Prietaiso svoris (M) (neto svoris) kg	25,5
Energijos naudojimo efektyvumo indeksas, EEI orkaitė	95,3

# Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / iEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms. 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-Tradicinis kepinimas.

- i** Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.
- i** Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.
- i** Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

# Aplinkosaugos instrukcijos

## Atliekų reguliavimas

### WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

Lietotas ierices atbilstoša informacinė palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

### RoHS direktyvos atitiktis:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

### Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų.

Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

## Energijos taupymo rekomendacijos

Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminimo pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Gamindami gaminį dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant vielinės lentynos padėję dvi kepimo talpyklas. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.

