



Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BCBIS17400KSBS

385444011_4/ LV/ SQ/ R.AE/ 11.10.25 10:50
7739182958

Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

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

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

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

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

PAZIŅOJU
MS

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Saturs

1 Drošības noteikumi	4	6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī	34
1.1 Paredzētais lietojums	4	6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	35
1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība	5	6.1.2 Gaļa, zivis un māļputni	38
1.3 Elektriskā drošība	5	6.1.3 Grils	39
1.4 Transportēšanas drošība	7	6.1.4 Gatavošana ar tvaiku	40
1.5 Instalācijas Drošība	8	6.1.5 Pārtikas pārbaude	41
1.6 Lietošanas Drošība	8	7 Apkope un tīrīšana	43
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru	9	7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija	43
1.8 Piederumu lietošana	9	7.2 Tīrīšanas piederumi	44
1.9 Gatavošanas drošība	10	7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana	44
1.10 Tvaika Sistēma	11	7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana	44
1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	12	7.5 Tvaika tīrīšana	45
2 Vides instrukcijas	12	7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	46
2.1 Atkritumu direktīva	12	7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana	47
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	12	7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana	47
2.2 Informācija par iepakojumu	12	8 Problēmu novēršana	48
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	12		
3 Jūsu izstrādājums	14		
3.1 Izstrādājuma ievads	14		
3.2 Produkta vadības panelis ievads un lietošana	14		
3.2.1 Vadības panelis	15		
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana	15		
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	16		
3.4 Produktu piederumi	17		
3.5 Produkta piederumu izmantošana	18		
3.6 Tehniskās specifikācijas	20		
4 Pirmā Lietošana	21		
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums	21		
4.2 Sākotnējā tīrīšana	21		
5 Cepeškrāsns izmantošana	22		
5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu	22		
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība	22		
5.3 Gatavošana ar tvaiku	27		
5.4 Iestatījumi	31		
6 Vispārīga informācija par gatavošanu	34		



1 Drošības noteikumi

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



1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalu, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz maksimālajam augstumam 2500 metru virs jūras līmeņa.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsi var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plākšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.

1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība



- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv trauma un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Krāsns var apgāzties vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:
 1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
 2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
 3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
 4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.



1.3 Elektriskā drošība

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

- elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
 - Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
 - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
 - Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
 - Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
 - Pārliedziniet, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
 - Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeli nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
 - Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
 - Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
 - Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
 - Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
 - Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

- Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabāiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamās strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamās riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

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

no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.

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



1.4 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Izstrādājumu nedrīkst pārvadāt, ja tajā ir ūdens. Pirms transportēšanas pārlicinieties, ka izstrādājumā nav ūdens.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet.

Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.

- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

1.5 Instalācijas Drošība

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

- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegumiem.
- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.

1.6 Lietošanas Drošība

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

izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

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

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos

izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

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

1.8 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi pareizi lietot kopā ar produktu piegādātos piederumus. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Produkta piederumu izmantošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas

telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.



1.9 Gatavošanas drošība

- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.
 - Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
 - Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
 - Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
 - Kad cepeškrāsns darbojas, NEKAD nenovietojiet cepšanas paplāti, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns apakšas. Karstuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns apakšu un pat sabojāt cepeškrāsns skapi vai virtuves grīdu.
- Lietojot taukainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:
- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī.
 - Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurlaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurlaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurlaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
 - Uzkarstēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
 - Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.

- Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurlaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaurlaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Izmantojot stieplu grilu, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



1.10 Tvaika Sistēma

- Gatavojot ēdienu ar tvaiku, durvju atvēršana var izraisīt tvaika izplūdi, radot apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.
- Ja pēc gatavošanas, izmantojot tvaiku, cepeškrāsnī paliek mitrums, tas var izraisīt koroziju. Pēc gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij nožūt. Ilgu laiku neuzglabāiet mitru ēdienu cepeškrāsnī.
- Izņemot ēdienu pēc gatavošanas tvaikā, no piederumiem var izplūst karsts šķidrums, uzmanieties.
- Gatavojot ar tvaiku palīdzību, ieteicams pievienot tik daudz ūdens, cik ir norādīts gatavošanas tabulā.
- Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķidrumu.
- Gatavošanas laikā nelietojiet piederumus, kas var korodēt no tvaika.
- Noņemot vai novietojot ūdens trauku, uzmanieties un neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns virsmas vai nevēlamām virsmām.



1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vati vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.
- Pēc katras ēdiena gatavošanas ar tvaiku ūdens tvertnē vajadzētu novadīt atlikušo ūdeni un iztīrīt ūdens tvertni. Kamerā atstātā ūdens lietošana nākamajā ēdiena gatavošanā rada problēmas higiēnas ziņā.

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

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



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām

neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

Atbilstība RoHS direktīvai:

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

2.2 Informācija par iepakojumu

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

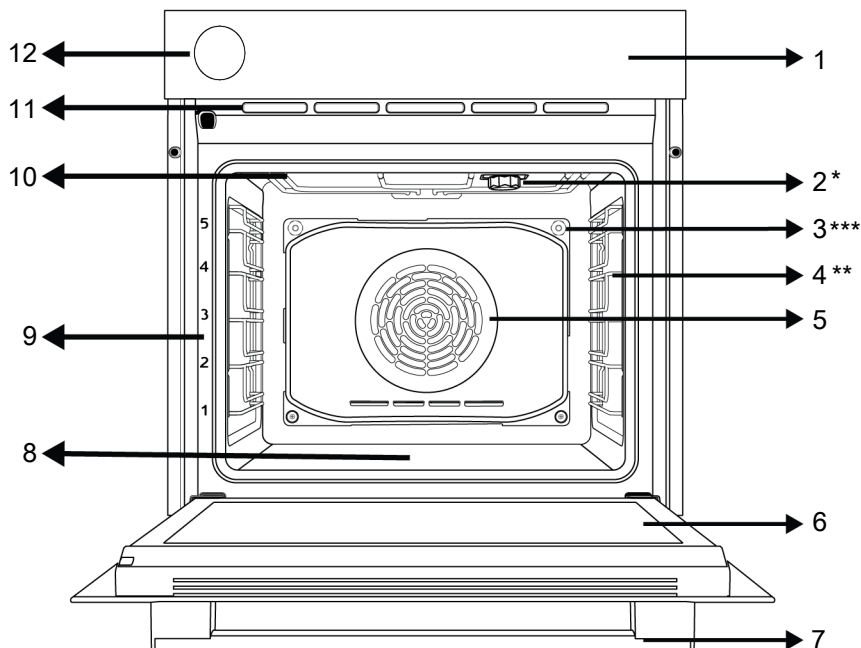
2.3 Ieteikumi Energijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čēkā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.

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

3.1 Izstrādājuma ievads



- 1 Vadības panelis
- 3 Tvaika izejas caurums
- 5 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 7 Rokturis
- 9 Plaukta pozīcija
- 11 Ventilācijas caurumi

- 2 Lampiņa
- 4 Stieplu plaukti
- 6 Durvis
- 8 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)
- 10 Augšējais sildītājs
- 12 Ūdens tvertne

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

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

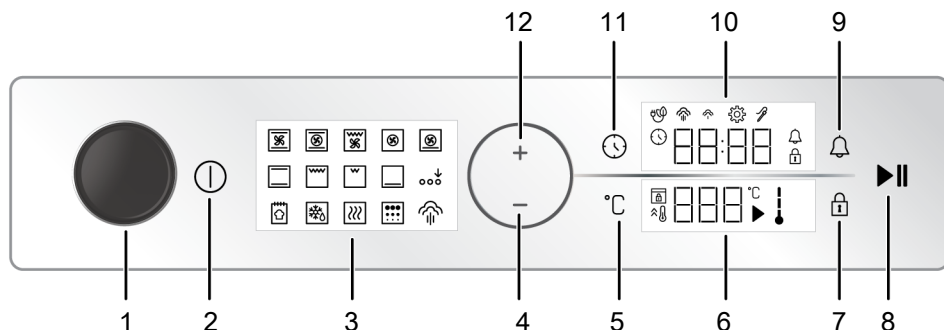
*** Atršanās vieta var atšķirties atkarībā no produkta modeļa.

3.2 Produkta vadības panelis ievads un lietošana

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

3.2.1 Vadības panelis

LV



- 1 Ūdens tvertne
- 2 Funkciju displejs
- 3 Funkciju displejs
- 4 Samazināšanas taustiņš
- 5 Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- 6 Temperatūras indikatora zona
- 7 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 8 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš
- 9 Trauksmes taustiņš
- 10 Taimera/ilguma indikatora lauks
- 11 Laika un iestatījumu taustiņš
- 12 Palielināšanas taustiņš

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

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

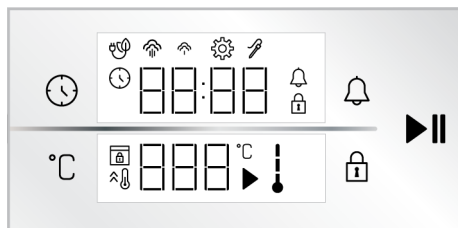
Cepeškrāsns iekšējo temperatūru varat saprast no iekšējās temperatūras simbola displejā. Kad sākas gatavošana, displejā ir redzams simbols un, kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegas katrs simbola līmenis.

Funkciju displejs

Jūsu cepeškrāsns darba funkcijas atrodas jūsu cepeškrāsns funkciju displejā. Katra funkcija tiek aktivizēta, tai pieskaroties. Visas displejā esošās funkcijas ir

shematiskas, tās var nebūt jūsu ierīcē. Jūsu izstrādājuma funkcijas ir aprakstītas sadaļā "Cepeškrāsns darbības funkcijas".

Indikatora zonas:



Taustiņi :

- ⌚ : Laika un iestatījumu taustiņš
- °C : Temperatūras iestatīšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 🔔 : Trauksmes taustiņš
- ▶|| : Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Taimera/ilguma indikatora lauks :

- ⌚ : Cepšanas laika/dienas laika simbols
- 🔔 : Trauksmes simbols
- ⚙️ : Iestatījumu simbols
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols

 : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru

 : Zemas intensitātes tvaika simbols *

 : Augstas intensitātes tvaika simbols *

 : Gaļas zondes simbols *

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

Temperatūras indikatora zona :

 : Cepšanas simbols

 : Temperatūras simbols

 : Temperatūras simbols cepeškrāsnī

 : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols

 : Durvju bloķēšanas simbols *

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

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkaršēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	40-280	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Apakšējās sildīšana	40-220	Ir ielēgta tikai zemākā apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora sildīšana	40-280	Ventilatora sildītāja uzsildītais karstais gaiss vienmērīgi un ātri tiek sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots pagatavošanai dažādos traukos dažādos plauktu līmeņos.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	160-220	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot "Ventilatora sildīšana" diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Šīs funkcijas lietošana ir izskaidrota sadaļā "Cepeškrāsns vadības bloka darbība".
	Picas funkcija	40-280	Apakšējais sildītājs un ventilatora apsilde darbojas. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.
	"3D" funkcija	40-280	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Zems grils	40-280	Darbojas mazais grils uz cepeškrāsns griestiem. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.

	Pilns grils	40-280	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts pilns grils	40-280	Lielā grila uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Uzturēt siltu	40-100	To izmanto, lai ilgstoši uzturētu ēdiena temperatūrā, kas ir gatava lietošanai.
	Maizes funkcija	-	To izmanto maizes cepšanai. Ienākošo iestatīto temperatūru un laiku nedrīkst mainīt.
	Papildfunkciju aktivizēšana	-	To izmanto, lai aktivizētu darbības funkcijas, kuras sākumā neparādās funkciju displejā.
	Tvaika funkcija	-	Izmanto gatavošanai ar tvaiku. Tas aktivizē darbības funkcijas, veicot gatavošanu ar tvaiku.
	Tvaika tīrīšana	80	Šī pozīcija tiek izmantota, lai mīkstinātu cepeškrāsnī izveidojušos netīrumus uzreiz pēc ēdiena gatavošanas. Apskatiet šīs funkcijas specifikācijas apkopes un tīrīšanas sadaļā.

Zemākā temperatūra, ko var iestatīt tvaika/tvaika palīgfunkcijās, ir 120°C.

3.4 Produktu piederumi

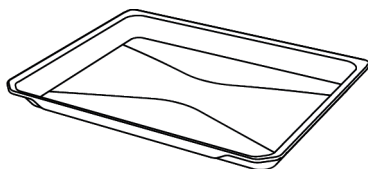
Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



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

Standarta paplāte

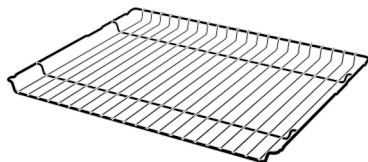
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



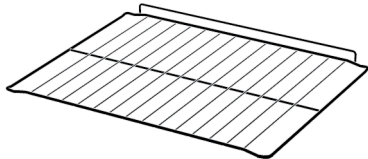
Stieplu grils

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



Modeļos bez stieplu plauktiem :

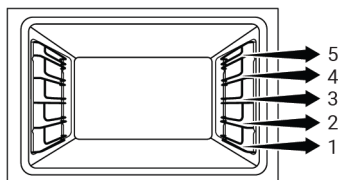


3.5 Produkta piederumu izmantošana

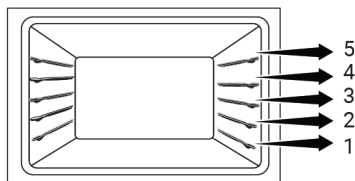
Ēdienu gatavošanas plaukti

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

Modeļos ar stieplu plauktiem :



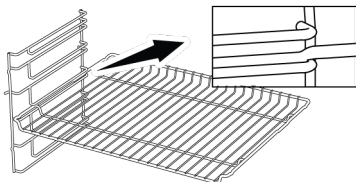
Modeļos bez stieplu plauktiem :



Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

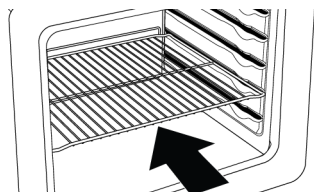
Modeļos ar stieplu plauktiem :

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



Modeļos bez stieplu plauktiem :

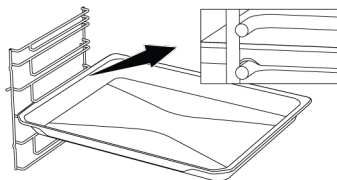
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

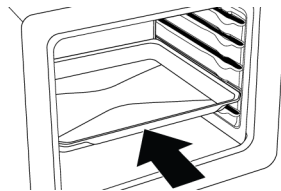
Modeļos ar stieplu plauktiem :

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



Modeļos bez stieplu plauktiem :

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

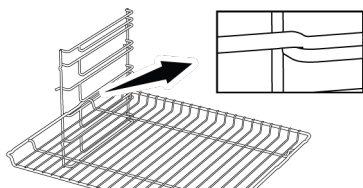


Stieplu režģa apturēšanas funkcija

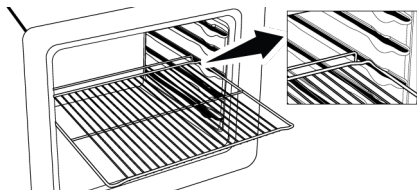
Ir apturēšanas funkcija, kas novērš stieplu režģa izgāšanos no stieplu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un

droši izņemt ēdienu. Noņemot stieplu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stieplu plauktiem :

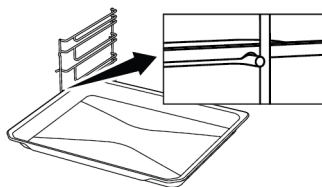


Modeļos bez stieplu plauktiem :



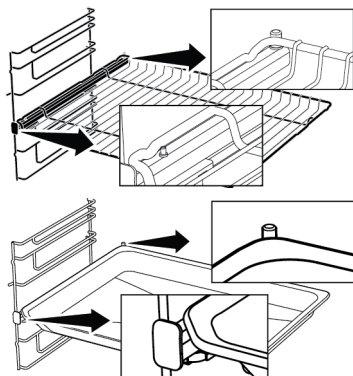
Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stieplu plauktiem

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



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

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



3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	595 / 594 / 567
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	590-600 / 560 / min. 550
Spriegums/frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	3,4
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns

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 grīls , 4-Augšējās un apakšējās sildīšana.

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

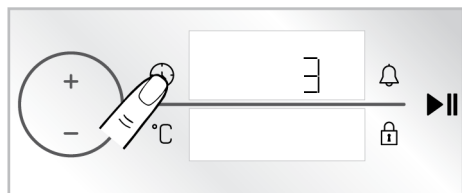
4 Pirmā Lietošana

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

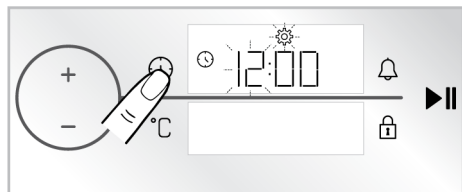
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums

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

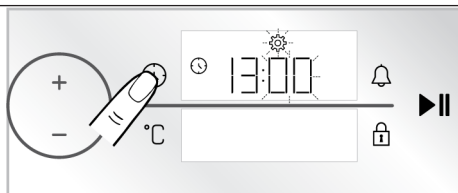
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties  taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
 - ⇒ Displejā būs redzama atpakaļskaitīšana 3-2-1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Vienreiz pieskarieties  taustiņam, lai aktivizētu taimera lauku.
 - ⇒ Taimera lauks un  simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



3. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties **+/-** taustiņiem, un aktivizējiet minūšu lauku, vienreiz pieskaroties  taustiņam.
 - ⇒ Minūšu lauks un  simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



4. Pieskarieties **+/-** taustiņiem, lai iestatītu minūtes. Apstipriniet iestatījumu, vienreiz pieskaroties  taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un  simbols deg nepārtraukti.

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

i Ja notiek strāvas padeves pārtraukums, dienas laika iestatījums tiek atcelts. Tas ir jāiestata vēlreiz.

4.2 Sākotnējā tīrīšana

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

Pirms piederumu izmantošanas:

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

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

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

5 Cepeškrāsns izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

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

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties

cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogramējot cepeškrāsns taimeru, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

Cepeškrāsns apgaismojums

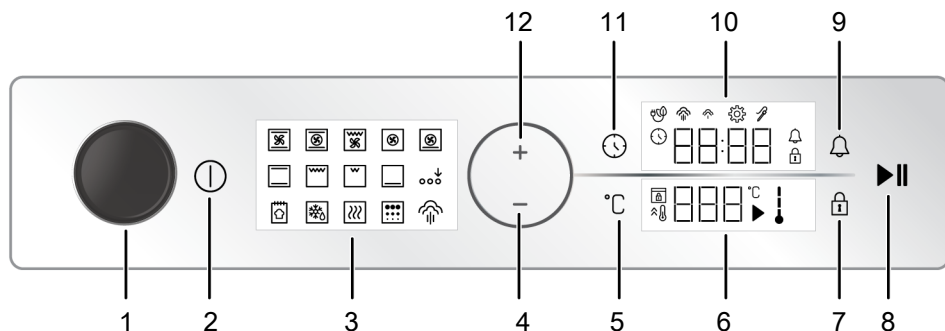
Kad cepeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

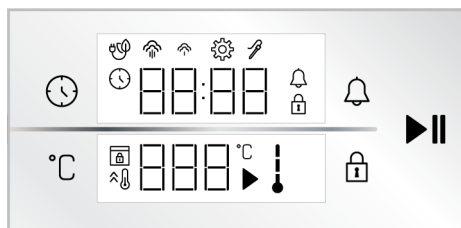
Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

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

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



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Ūdens tvertne | 2 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš |
| 3 Funkciju displejs | 4 Samazināšanas taustiņš |
| 5 Temperatūras iestatīšanas taustiņš | 6 Temperatūras indikatora zona |
| 7 Taustiņu bloķēšanas taustiņš | 8 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš |
| 9 Trauksmes taustiņš | 10 Taimera/ilguma indikatora lauks |
| 11 Laika un iestatījumu taustiņš | 12 Palielināšanas taustiņš |



Taustiņi :

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

Taimera/ilguma indikatora lauks :

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

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

Temperatūras indikatora zona :

- : Cepšanas simbols
- : Temperatūras simbols
- : Temperatūras simbols cepeškrāsnī
- : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols
- : Durvju bloķēšanas simbols *

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

Cepeškrāsns ieslēgšana

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

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

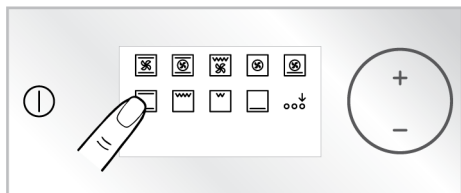
Cepekškrāsns izslēgšana

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

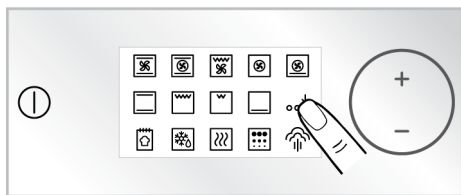
Manuāla cepšana, izvēloties temperatūru un cepekškrāsns darbības funkciju

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

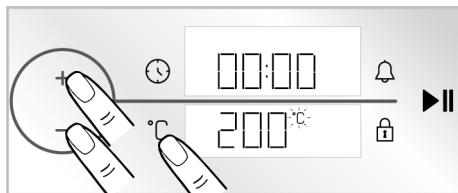
1. Ieslēdziet cepekškrāsns, pieskaroties ⓘ taustiņam.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.



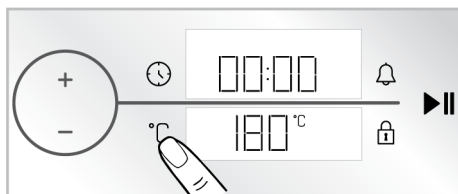
3. Ja funkcija, kuru vēlaties aktivizēt, nav starp darbības funkcijām, kas funkciju displejā parādās vispirms, varat aktivizēt darbības funkcijas apakšējā rindā, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana"



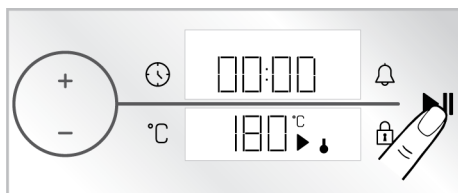
4. Displejā parādās iepriekš izvēlētais darbības funkcijas temperatūra. Pieskarieties °C taustiņam, lai mainītu šo temperatūru.
 - ⇒ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.
5. Iestatiet vēlamo cepšanas temperatūru, pieskaroties +/– taustiņiem.



6. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties ⓘ taustiņam °C.
 - ⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.



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



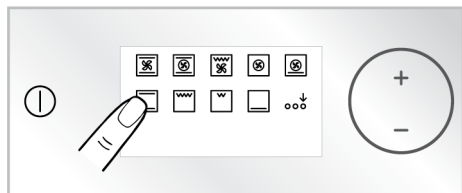
- ⇒ Jūsu cepekškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Temperatūras displejā tiek parādīti ↓ un ▶ simboli. Displejā sāks skaitīt cepšanas laiku. Kad temperatūra cepekškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs cepekškrāsns temperatūras ↓ simbola posms. Cepekškrāsns neizslēdzas automātiski,

jo manuālā cepšana tiek veikta, neuzstādot cepšanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, pieskarieties ►|| taustiņam, lai pārtrauktu cepšanu, vai pieskarieties ① taustiņam, lai pilnībā izslēgtu cepeškrāsni.

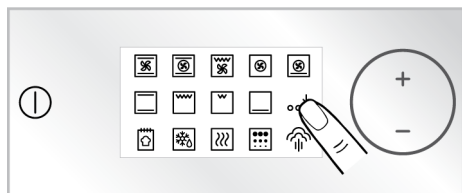
Cepšana, iestatot cepšanas laiku;

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

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



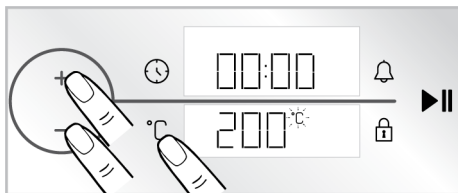
3. Ja funkcija, kuru vēlaties aktivizēt, nav starp darbības funkcijām, kas funkciju displejā parādās vispirms, varat aktivizēt darbības funkcijas apakšējā rindā, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana"



4. Displejā parādās iepriekš izvēlētais darbības funkcijas temperatūra. Pieskarieties °C taustiņam, lai mainītu šo temperatūru.

⇒ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.

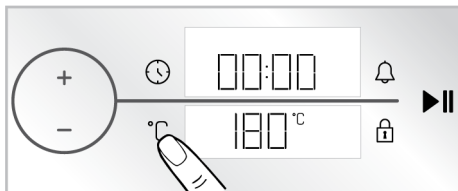
5. Iestatiet vēlamā cepšanas temperatūru, pieskaroties +/– taustiņiem.



- ❗ Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neatrodas starp atlasītās darbības funkcijas temperatūras diapazonu, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

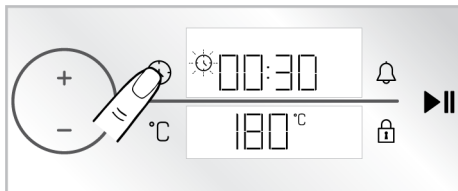
6. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam °C.

⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.



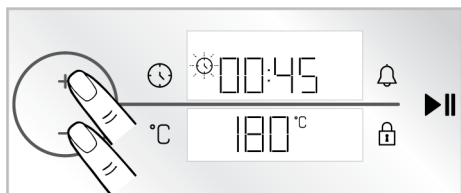
7. Vienreiz pieskarieties ⌚ taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku.

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



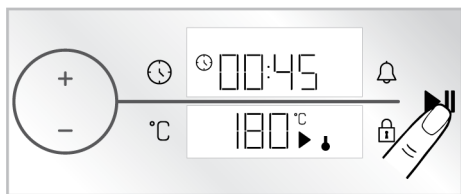
-  Lai ātri pielāgotu cepšanas laiku, varat aktivizēt cepšanas laiku kā 30 minūtes, nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskaroties  taustiņam pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas, un jūs varat mainīt laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/ pa kreisi.

8. Iestatiet cepšanas laiku, pieskaroties  /  taustiņiem. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties  taustiņam.



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

9. Pēc darbības funkcijas, temperatūras un cepšanas laika iestatīšanas pieskarieties  taustiņam, lai sāktu cepšanu.



- ⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāk darboties ar izvēlēto funkciju un temperatūru, un displejā parādās cepšanas laika atpakaļskaitīšana. Temperatūras displejā tiek parādīti  un  simboli. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs cepeškrāsns temperatūras  simbola posms. Kad cepšanas laiks ir beidzies, temperatūras

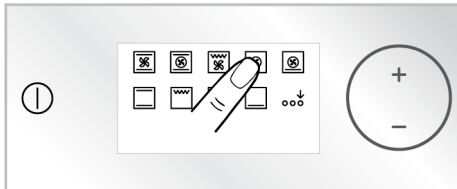
displejā parādās teksts **“Beigas”**, taimeris atskaņo brīdinājuma signālu un cepšana tiek apturēta.

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

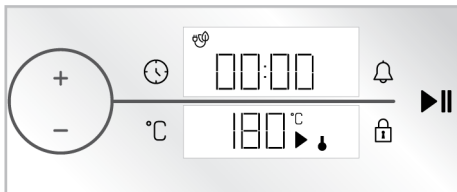
Ekonomiskā ventilatora sildīšana

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

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



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



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

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

Maizes funkcija

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

Sastāvdaļas

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

Mīklas apslacīšanai

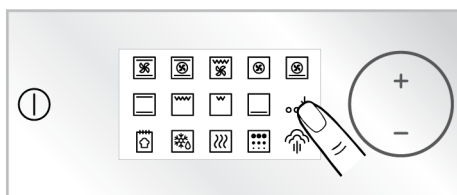
- 2 tējkarotes saulespuķu eļļas

Sagatavošana

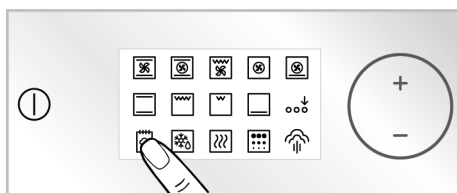
1. Izsijājiet miltus dziļā traukā. Uzberiet miltiem cukuru un samaisiet viendabīgā masā.
2. Miltu vidū izveido iedobi, pievieno raugu, sāli un saulespuķu eļļu. Siltu ūdeni ielejiet pakāpeniski, sākot no trauka malām.
3. Apmēram 10-15 minūtes mīciet mīklu ar rokām vai mīklas mīcīšanas mašīnā.
4. Izmīcīto mīklu dažas reizes apgrieziet ar rokām un ielieciet traukā. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet ar pārtikas plēvi, lai tā saskartos ar mīklu.
5. Pārklājot mīklu ar pārtikas plēvi, pārklājiet to ar biezu drānu un atstājiet rūgt istabas temperatūrā.
6. Paņemiet mīklu, kas ir rūgusi 60 minūtes, nolieciet uz letes un 4-5 reizes salokiet to un izmīciet no tās gaisu. Pievienojiet mīklai 1 tējkaroti saulespuķu eļļas un apsedziet ar

pārtikas plēvi, lai tā saskartos ar mīklu. Ļaujiet mīklai vēl 30 minūtes istabas temperatūrā uzrūgt.

7. Novietojiet cepeškrāsns paplāti uz cepeškrāsns 3. plaukta.
8. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ① taustiņam.
9. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties “Papildfunkciju aktivizēšana”, kas atrodas funkciju displejā.



10. Pieskaroties “Maizes funkcija”, kas atrodas funkciju displejā.



11. Sāciet cepšanu, pieskaroties ►► taustiņam.



12. Cepšanas laika beigās vienu minūti tiek atskaņots skaņas brīdinājums. Ja tiek piespiests ① taustiņš, cepeškrāsns izslēgsies. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

5.3 Gatavošana ar tvaiku

Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Labāki cepšanas rezultāti tiek sasniegti ar tvaika palīg sistēmu Steam

assistentu nodrošināšanu, lai konditorejas izstrādājumu virsma ir gaišāka, to garoza ir kraukšķīgāka un tie ir apjomīgāki. Turklāt tvaika palīgsistēma samazina mitruma zudumu pārtikas produktos, piemēram, gaļā, un ļauj tiem pagatavoties sulīgākiem no iekšpuses un garšīgākiem.

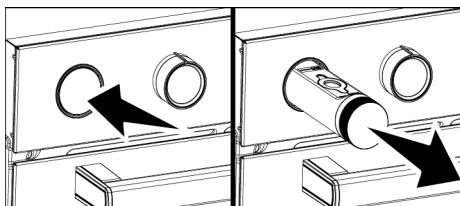
Ir 2 dažādi tvaika līmeņi: mazs tvaika daudzums, vidējs tvaika daudzums un intensīvs tvaiks. Cepšanas laikā tvaiku padod krāsni noteiktos intervālos. Kopumā nelielu tvaika daudzumu ieteicams izmantot, gatavojot konditorejas izstrādājumus, piemēram, kūkas, cepumus, maizi; intensīvu tvaiku ieteicams izmantot, cepjot gaļas ēdienus (piemēram, lielus gaļas gabalus, veselu cāli). Šīs funkcijas īpašības var būt atkarīgas no jūsu gatavotā ēdiena. Lai to noskaidrotu, skatiet gatavošanas tabulu.

Vispārīgi brīdinājumi

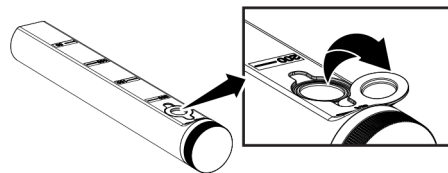
- Gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai tad, ja temperatūra ir lielāka par 120 °C.
- Gatavošanas laikā nelieciet ūdens tvertne vairāk ūdens par "max" līmeni.
- Uz cepeškrāsns durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var noplīst. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, paeļiet malā, jo tvaika gatavošanas laikā un pēc tās var rasties un iznākt tvaiks un karstums. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns iekšpusē, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā atlikušais ūdens var radīt kaļķu nosēdumus.
- Jei jūsu gaminyje yra mėsos zondas, prieš gamindami garais įsitikinkite, kad mėsos zondo dangtelis yra uždarytas. Priešingu atveju iš mėsos zondo lizdo gali nutekėti garai.

Lai gatavotu ar tvaiku:

1. Sāciet cepšanu pēc tam, kad esat pārbaudījis tvaika gatavošanas tabulu un iestatījis funkciju, temperatūru un laiku atbilstoši ēdienam, kuru vēlaties pagatavot. Jūs varat noteikt pievienojamā ūdens daudzumu, temperatūru, cepšanas funkciju un cepšanas laiku, kas nav norādīti tabulā.
2. Nospiediet ūdens tvertni uz cepeškrāsns vadības panela. Izņemiet ūdens tvertni no gropes.

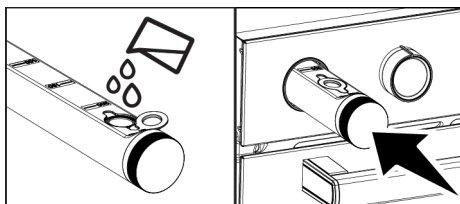


3. Atveriet ūdens tvertnes plastmasas vāciņu, kā parādīts tālāk.



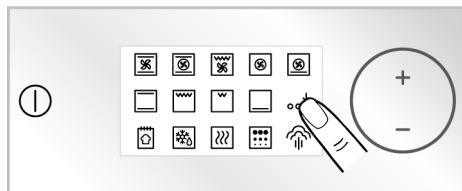
Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumus.

4. Piepildiet ar ūdens daudzumu, kas norādīts gatavošanas galdā, un novietojiet plastmasas vāciņu uz ūdens tvertnes tās vietā.

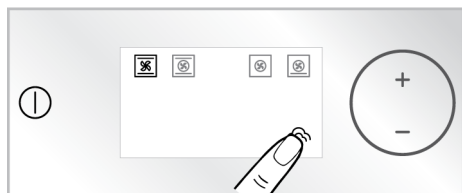


5. Ievietojiet ēdianu cepeškrāsnī ieteicamajā plaukta pozīcijā.

6. Ieslēdziet cepeškrāsi, pieskaroties ① taustiņam.
7. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.



8. Pieskarieties "Tvaika funkcija", kas atrodas funkciju displejā.

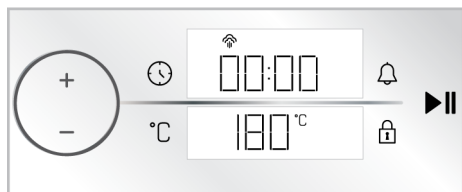


⇒ Cepšanas funkcijas, ar kurām varat veikt gatavošanu ar tvaiku, tiek parādītas displejā. Aktivā darbības funkcija ir vairāk izgaismota.

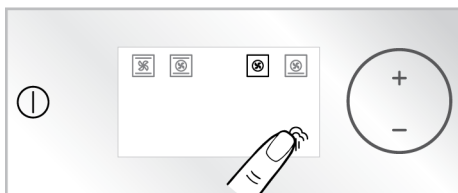
9. Pieskarieties tai darbības funkcijai, kura norāda gatavošanu ar tvaiku.



⇒ Displejā parādās iepriekš definētā temperatūra un tvaika simbols (augsta līmeņa tvaiks), kas īpaši atbilst izvēlētajai funkcijai.



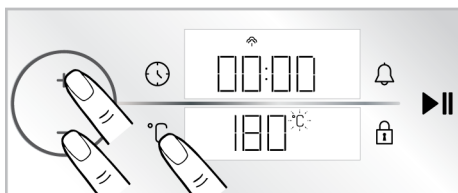
10. Varat pārslēgt tvaika līmeni uz zemu atkarībā no ēdiena veida. Pieskarieties Tvaika funkcija lai pārslēgtu.



11. Displejā parādās iepriekš izvēlētais darbības funkcijas temperatūra. Pieskarieties °C taustiņam, lai mainītu šo temperatūru.

⇒ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.

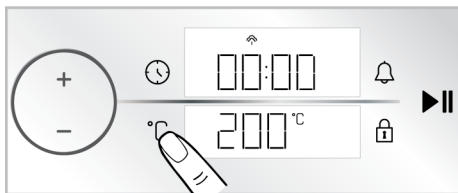
12. Iestatiet vēlamo cepšanas temperatūru, pieskaroties +/- taustiņiem.



- i** Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neatrodas starp atlasītās darbības funkcijas temperatūras diapazonu, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

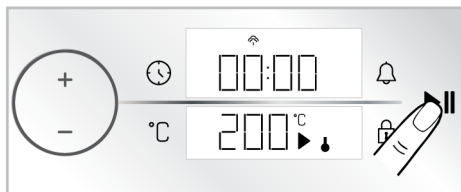
13. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam °C.

⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.



14. Cepšanas laiku varat iestatīt vai gatavot manuāli, pats kontrolējot cepšanu. Lai iestatītu cepšanas laiku, skatiet sadaļu **"Cepšana, iestatot gatavošanas laiku"**.

15. Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas pieskarieties ►► taustiņam, lai sāktu cepšanu.



⇒ **Ja cepšanas laiks nav iestatīts:** Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Temperatūras displejā tiek parādīti ↓ un ► simboli. Displejā sāk skaitīt cepšanas laiku. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs cepeškrāsns temperatūras ↓ simbola posms. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā cepšana tiek veikta, neuzstādot cepšanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, pieskarieties ►► taustiņam, lai pārtrauktu cepšanu, vai pieskarieties ① taustiņam, lai pilnībā izslēgtu cepeškrāsns.

⇒ **Ja cepšanas laiks nav iestatīts:** Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties ar izvēlēto funkciju un temperatūru, un displejā parādās cepšanas laika atpakaļskaitīšana. Temperatūras displejā tiek parādīti ↓ un ► simboli. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs cepeškrāsns temperatūras ↓ simbola posms. Kad cepšanas laiks ir beidzies, temperatūras displejā parādās teksts **"Beigas"**, taimeris atskaņo brīdinājuma signālu un cepšana tiek apturēta. Brīdinājums skan vienu

minūti. Ja pieskaraties ►► taustiņam, kamēr tiek atskaņots skaņas brīdinājums, un temperatūras displejā tiek parādīts teksts **"Beigas"**, cepeškrāsns turpina darboties bezgalīgi. Izslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ① taustiņam. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

Kamēr notiek gatavošana ar tvaiku:

- Ja ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens, cepeškrāsns turpina cepšanu ar tvaiku, līdz tvertnē izbeidzas ūdens.
- Ja ūdens tvertnē beidzas vai nav pietiekami daudz pievienotā ūdens, displejā sāks mirgot simbols ☁ vai ☁ simbols un pēc brīža izskanēs skaņas brīdinājums. Pa to laiku cepeškrāsns turpina gatavot bez tvaika.
- Ja vēlaties atcelt skaņas signālu un turpināt gatavošanu bez tvaika, pieskarieties ☁ taustiņam. Skaņas signāls tiek apturēts un krāsns turpina gatavot bez tvaika.
- Lai turpinātu cepšanu ar tvaiku, izņemiet ūdens tvertni, piepildiet tajā pietiekami daudz ūdens un ielieciet attiecīgajā gropē. Cepeškrāsns turpina veidot tvaiku, ņemot ūdeni no tvertnes.
- Gatavojot ar tvaiku, sūkņa darbības skaņa no krāsns ir normāla, it īpaši, ja ūdens tvertnē ir maz atlikušā ūdens.

Pēc gatavošanas ar tvaiku:

- Nedaudz pēc tam, kad gatavošanas ar tvaiku ir pabeigta, krāsns velk atlikušo ūdeni no ģenerators atpakaļ tvertnē. Tikmēr sūkņa darbības skaņa no krāsns ir normāla.
- Kad atlikušais ūdens ir ievilkts atpakaļ, higiēnas apsvērumu dēļ noteciniet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.
- Veselības risku dēļ iztukšojiet ūdens tvertni un pievienojiet svaigu ūdeni pirms jūs sākat cepšanu ar tvaiku.

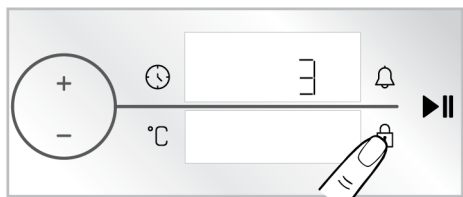
5.4 Iestatījumi

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

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

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



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



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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

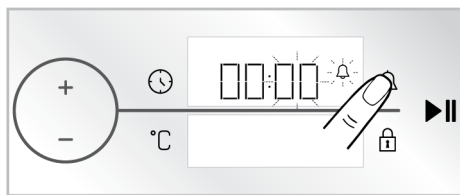
1. Pieskarieties  taustiņam, līdz taimera/ ilguma ekrānā parādās  simbols.
⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās  simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta.

Trauksmes iestatīšana

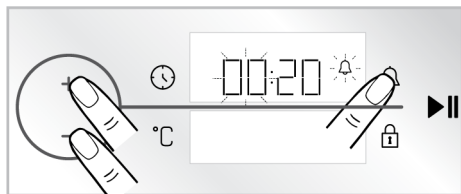
Izstrādājuma vadības paneli var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot gatavošanas programmu. Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdinājuma nolūkos. Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, taimeris izdod skaņas signālu.

- i** Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

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



2. Vispirms iestatiet minūtes, pieskaroties **+**/**-** taustiņiem un aktivizējiet taimera lauku, pieskaroties vienreiz  taustiņam.
3. Iestatiet laiku, pieskaroties taustiņiem **+**/**-**. Vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu iestatījumu.



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

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



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

Trauksmes izslēgšana

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

⇒ Skaņas brīdinājums tiek apturēts.

Ja vēlaties atcelt modinātāju;

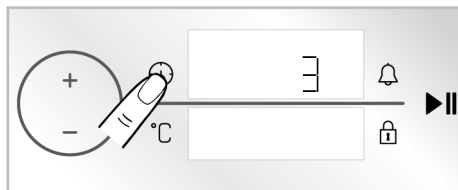
1. Divreiz pieskarieties taustiņam, lai atiestatītu taimera signāla periodu.
⇒ Taimera/ilguma displejā sāk mirgot simbols.
2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, līdz ir pienācis modinātāja laiks "00:00".

Skaņas iestatīšana

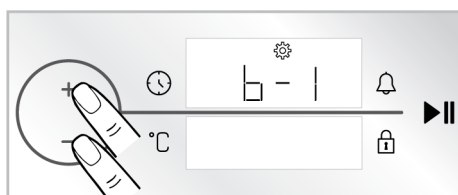
Jūs varat iestatīt vadības bloka skaļumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

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

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

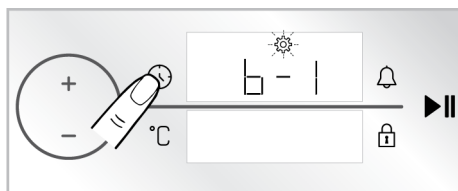


2. Pieskarieties **+**/**-** taustiņiem līdz "b-1" vai "b-2" parādās taimera/ilguma displejā.



3. Aktivizējiet skaļuma iestatījumu, vēlreiz pieskarieties taustiņam .

⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo simbols.



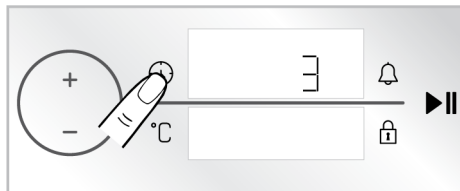
4. Iestatiet vēlamo periodu, pieskarieties **+**/**-** taustiņiem.
5. Apstipriniet iestatīto signālu, pieskarieties taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

Displeja spilgtuma iestatīšana

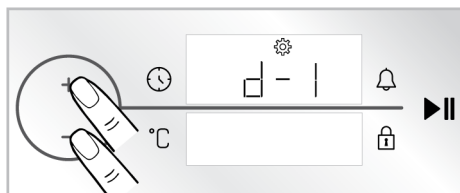
Jūs varat iestatīt vadības paneļa spilgtumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

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

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

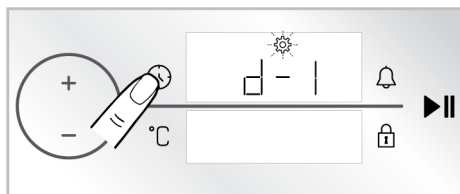


2. Pieskarieties **+**/**-** taustiņiem līdz "d-1", "d-2" vai "d-3" parādās taimera/ilguma displejā.



3. Aktivizējiet spilgtuma iestatījumu, vēlreiz pieskaroties taustiņam .

⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo  simbols.



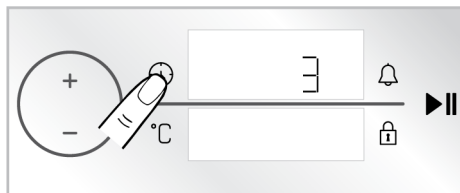
4. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties taustiņiem **+**/**-**.
5. Apstipriniet spilgtumu, pieskaroties  taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

Ātrās priekšsildīšanas (Booster) funkcijas iestatīšana

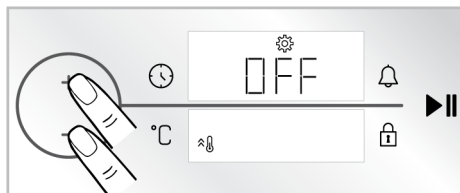
Izmantojot ātrās uzsildīšanas funkciju, produkta cepšanu var veikt automātiski. Šim nolūkam ir jāaktivizē ātrās priekšsildīšanas iestatījums. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

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

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

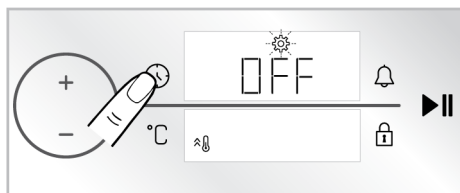


2. Pieskarieties **+**/**-** pogām līdz  simbols un "OFF" parādās displejā.

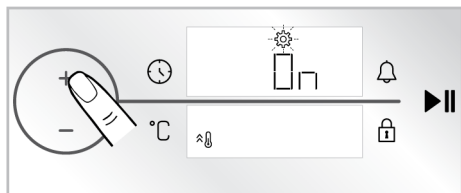


3. Aktivizējiet ātrās sildīšanas (booster) iestatījumu, vēlreiz pieskaroties  taustiņam.

⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo  simbols.



4. **+** Pieskaroties taustiņam "OFF" iestatījumu uz "ON" uz displeja.



5. Aktivizējiet ātrās sildīšanas (booster) iestatījumu, vēlreiz pieskaroties ⌚ taustiņam.

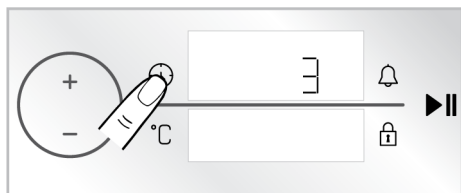


Veicot tās pašas darbības, jūs varat izslēgt ātrās priekšsildīšanas iestatījumu. Pagriežot iestatījumu "OFF" varat atcelt ātrās uzsildīšanas iestatījumu.

Dienas laika maiņa

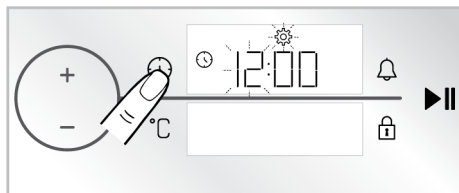
Lai mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

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



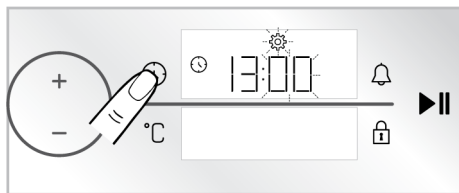
2. Vienreiz pieskarieties ⌚ taustiņam, lai aktivizētu taimera lauku.

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



3. Iestatiet dienas laiku, pieskaroties +/− taustiņiem, un aktivizējiet minūšu lauku, vienreiz pieskaroties ⌚ taustiņam.

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



4. Pieskarieties +/− taustiņiem, lai iestatītu minūtes. Apstipriniet iestatījumu, vienreiz pieskaroties ⌚ taustiņam.

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

6 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

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

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī

uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.

- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaur laidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taurus necaur laidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaur laidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

6.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosit ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.

- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūnina vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

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

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.

- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārļiecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārļiecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem.

Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.

- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

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

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 ... 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila **	Ventilatora sildīšana	2	180	30 ... 40
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	150	35 ... 45
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 40
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	170	20 ... 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 ... 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	180	35 ... 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 35
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	180	20 ... 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 45

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Visa maize	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	200	30 ... 40
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	3	170	50 ... 65
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	250	10 ... 20
Pica	Standarta paplāte *	Picas funkcija	2	280	5 ... 10

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ēdienu gatavošanas tabula ar darbības funkciju "Economiskā ventilatora sildīšana"

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

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

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

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

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

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

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	170	85 ... 110
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 ... 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora sildīšana	2	200 ... 220	60 ... 80

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 ... 80
Titars (5,5 kg)	Standarta paplāte * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā/augšējā sildīšanas	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Titars (5,5 kg)	Standarta paplāte * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	3	200	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

6.1.3 Grils

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

Vispārīgi brīdinājumi

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

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamās gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdīet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdīet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādā izmērā, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

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

Izlaidiet priekšsildīšanu pēc 5 minūtēm grīlā.

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

6.1.4 Gatavošana ar tvaiku

Vispārīgā informācija

- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī. Ūdens padeves laikā norādītie ilgumi norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.

- Gatavošanas tabulā ir iekļauti ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Varat iestatīt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas ar tvaiku funkciju un laiku ēdienam, kas nav tabulā.
- Veiciet gatavošanu ar tvaiku, izmantojot vienu paplāti.

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Tvaika līmenis	Ūdens uzņemšanas laiks (minūtes)*	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Visa maize	Standarta paplāte *	2	Ventilatora sildīšana	180	200		pirms priekšsildīšanas	30 ... 40	820
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	2	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	25 minūtes 250/max, pēc 190	max		25	60 ... 70	2000
Ribu steiks (viens gabals)	Standarta paplāte *	3	"3D" funkcija	180	max		15	40 ... 55	1000
Jēra stilbiņi ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	"3D" funkcija	170	max+max***		pēc priekšsildīšanas (nekavējoties)	80 ... 100	2000
Rauga maizīte	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	150		pirms priekšsildīšanas	20 ... 30	1200

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Tvaika līmenis	Ūdens uzņemšanas laiks (minūtes)*	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Biezpienam aizīte	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa ****	3	Ventilatora sildīšana	120	200		30	60 ... 70	1450
Vistas kājiņas	Standarta paplāte *	3	"3D" funkcija	200	150		pēc priekšsildīšanas (nekavējoties)	20 ... 30	800
Cepts kartupelis	Standarta paplāte *	3	"3D" funkcija	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburģa maize	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	200		pirms priekšsildīšanas	20 ... 30	800
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	"3D" funkcija	200	100		pēc priekšsildīšanas (nekavējoties)	15 ... 25	500

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

** Norāda uz laiku, kas pagājis kopš priekšsildīšanas.

*** Gatavošanas laika pusē pievienojiet ūdeni līdz līmenim "maksimālais".

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

6.1.5 Pārtikas pārbaude

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

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējās sildīšanas	3	140	20 ... 30
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	Modeļos ar stieplu plaukiem :3 Modeļos bez stieplu plaukiem :2	140	15 .. 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējās sildīšanas	3	160	25 ... 35

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	150	25 ... 35
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	2	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	3	170	50 ... 65

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Ieteikumi gatavošanai ar divām paplātēm

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

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

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

Grils

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

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

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

7.1 Vispārīga tīršanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīršanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīršanai neizmantojiet tvaika tīršanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīršanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīršanas līdzekļi ir: balinātāji, tīršanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīršanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīršanas līdzekļi, abrazīvie tīršanas līdzekļi (krēmveida tīršanas līdzekļi, tīršanas pulveris, tīršanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīršanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīršanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīršanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīršanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

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

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīršanas, cepeškrāsns jāatdziest. Karstu virsmu tīršana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Spēcīgu traipu gadījumā var izmantot jūsu produkta zīmola tīmekļa vietnē ieteikto cepeškrāsns un grila tīršanas līdzekli. Nelietojiet ārējo cepeškrāsns tīršanas līdzekli. Ja virsma ir ļoti netīra, viegli samitriniet to un viegli notīriet ar mīkstu saru suku vai beršanas stiepli. Izvairieties no pārmērīga spiediena.

Katalītiskās virsmas

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

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

Stikla virsmas

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

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

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

7.2 Tīrīšanas piederumi

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

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

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

7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

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

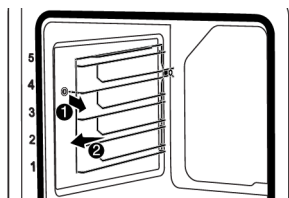
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

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

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

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

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



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

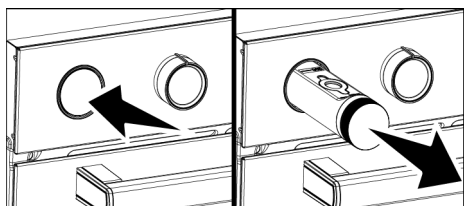
7.5 Tvaika tīrīšana

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

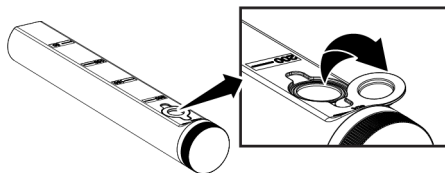
Vispārīgi brīdinājumi

- Tvaika tīrīšanas funkcijas laiku, temperatūru un tvaika iestatījumus nevar mainīt.
- Ja pirmo 5 minūšu laikā kopš tvaika tīrīšanas sākšanas izbeidzas ūdens un ūdens tvertne tiek izņemta tīrīšanas laikā vai durvis ir atvērts, tīrīšanas funkcija tiks atcelta.
- Ja iekšējā krāsns temperatūra pārsniedz 120 °C, tvaika tīrīšanas funkcija nesākas.

1. Izņemiet visus piederumus cepeškrāsns iekšpusē.
2. Nospiediet ūdens tvertni uz cepeškrāsns vadības panela. Izņemiet ūdens tvertni no gropes.

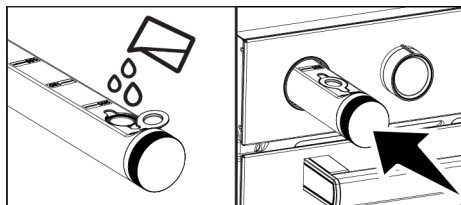


3. Atveriet ūdens tvertnes plastmasas vāciņu, kā parādīts tālāk.



- i** Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumus.

4. Piepildiet rezervuāru ar 200 ml ūdens un novietojiet plastmasas vāciņu uz ūdens tvertnes tās vietā.

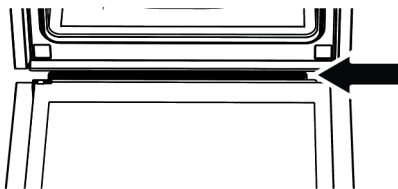


5. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ① taustiņam.
6. Aktivizējiet apakšējās rindas darbības funkcijas, pieskaroties "Papildfunkciju aktivizēšana", kas atrodas funkciju displejā.
7. Pieskarieties "Tvaika tīrīšana", kas atrodas funkciju displeja apakšējā rindā.
8. Sāciet tīrīšanu, pieskaroties ►|| taustiņam.
⇒ Sākas tīrīšanās un displejā tiek parādīts tvaika tīrīšanās laiks. Šis laiks ir nemainīgs.
9. Kad skaitīšanas laiks ir beidzies, displejā ir redzams "00:00".

10. Atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu.
11. Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

i Tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredzēts, ka ūdens uz cepeškrāsns grīdas iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsnī radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durvīm var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

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



7.6 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

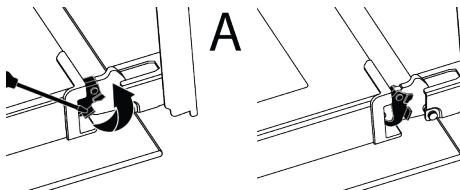
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "Cepeškrāsns durbju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšana". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu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

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

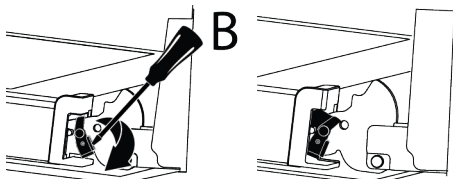
Cepeškrāsns durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.

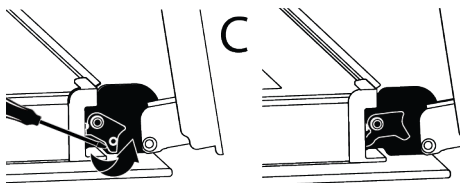
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



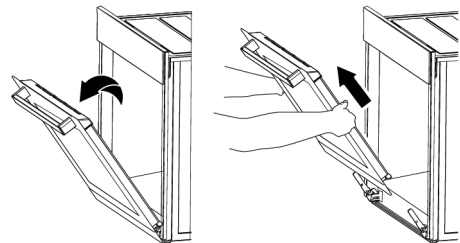
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



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



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



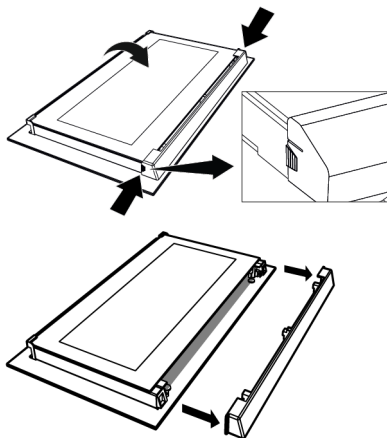
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

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

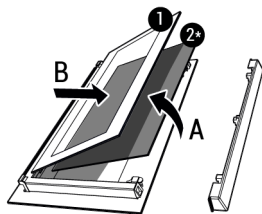
7.7 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

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



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



- 1 iekšējais stikls 2* iekšējais stikls (tas var nebūt pieejams jūsu izstrādājumam)

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

7.8 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

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

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīgi brīdinājumi

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsns darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.

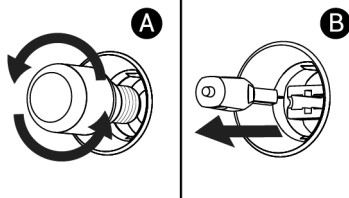
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

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



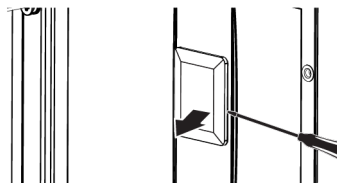
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



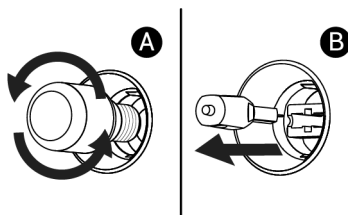
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

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



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



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

8 Problēmu novēršana

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

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

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

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

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

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

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

Produkts nedarbojas.

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

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

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

Cepeškrāsns nesilda.

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

- Modeļiem ar taimeru laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Iespējams, ir atvērtas cepeškrāsns durvis. >>> Pārliedzinieties, vai cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 5 minūtēm, gatavošanas laika iestatījums tiek atcelts un sildītāji nedarbojas.

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

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

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

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

Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:	Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826	
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Izslēgts	-	-
Gaidstāves režīms	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	0,8	20
Tīklotā gaidstāve	-	-

*:Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

Mirë se vini!

I dashur klient,

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

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

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

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1	Udhëzimet e sigurisë	52
1.1	Përdorimi i planifikuar	52
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake.....	53
1.3	Siguria elektrike	54
1.4	Siguria gjatë transportit	55
1.5	Siguria e instalimit.....	56
1.6	Siguria gjatë përdorimit.....	57
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	57
1.8	Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	58
1.9	Siguria gjatë gatimit	58
1.10	Sistemi i avullit	59
1.11	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	60
2	Udhëzimet për ambientin	61
2.1	Direktiva për mbetjet	61
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit	61
2.2	Informacionet për paketimin	61
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë.....	61
3	Produkti juaj	62
3.1	Prezantimi i produktit	62
3.2	Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....	62
3.2.1	Paneli i kontrollit	63
3.2.2	Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës	63
3.3	Funksionet e përdorimit të furrës.	64
3.4	Aksesoret e produktit	65
3.5	Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	66
3.6	Specifikimet teknike.....	68
4	Përdorimi i parë	69
4.1	Cilësimi i kohëmatësit të parë	69
4.2	Pastrimi fillestar	69
5	Përdorimi i furrës	70
5.1	Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	70
5.2	Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	70

5.3	Gatimi me ndihmën e avullit	76
5.4	Cilësimet.....	79
6	Informacione të përgjithshme rreth gatimit	82
6.1	Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	83
6.1.1	Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	83
6.1.2	Mishi, peshku dhe shpendët.....	86
6.1.3	Skarë	87
6.1.4	Gatimi me ndihmën e avullit.....	88
6.1.5	Ushqime të testuara.....	89
7	Mirëmbajtja dhe pastrimi	91
7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	91
7.2	Aksesoret e pastrimit	92
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit	92
7.4	Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	93
7.5	Pastrimi me avull	93
7.6	Pastrimi i derës së furrës	94
7.7	Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	95
7.8	Pastrimi i llambës së furrës	96
8	Zgjidhja e problemeve.....	97

SQ



1 Udhëzimet e sigurisë

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



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- Kjo pajisje është menduar për përdorim deri në një lartësi maksimale prej 2500 metrash mbi nivelin e detit.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenusëshëm dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që nuk luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.
- Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".

1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kabllo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kabloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kabloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
- Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllove mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
- Përdorni vetëm kabllo origjinale. Mos përdorni kabllo të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.

- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.

- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Produkti nuk duhet të transportohet kur ka ujë në të. Sigurohuni që produkti të mos ketë ujë përpara transportit.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.
- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohet se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.



1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikeni energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.
- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.

- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.



1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyes pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur

prekjen e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.

- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.



1.8 Përdorimi i aksesoreve të produktit

- Është e rëndësishme të përdorni aksesoret e ofruar me produktin në mënyrë të përshtatshme. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve të produktit**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesoret në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.



1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.

- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Kur furra është në përdorim, ASNJËHERË mos vendosni tepsi pjekjeje, enë ose letër alumini direkt në fund të furrës. Akumulimi i nxehtësisë mund të dëmtojë fundin e furrës dhe madje mund të shkaktojë dëmtime në dollapin e furrës ose dyshe-menë e kuzhinës.

Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:

- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesoren e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht.
- Për të parandaluar rrezikun e prekjes së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të

- tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesoret ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos e vendosni sipër aksesoreve gjatë nxehjes paraprake.
 - Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
 - Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
 - Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.
 - Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
 - Kur përdorni skarë teli, një tepsi duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
 - Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
 - Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.
-  **1.10 Sistemi i avullit**
- Në gatimin me ndihmën e avullit, hapja e derës mund të shkaktojë daljen e avullit, duke krijuar rrezik djegieje. Kini kujdes kur hapni derën.
 - Nëse pas gatimit me avull mbetet lagështi në furrë, kjo mund të shkaktojë gërryerje. Lëreni furrën të thahet pas gatimit. Mos ruani ushqime të lagura në furrë për një kohë të gjatë.

- Kur hiqni ushqimet pas gatimit me avull, mund të rrjedhë lëng i nxehtë nga aksesorët, prandaj kini kujdes.
- Gjatë gatimit me ndihmën e avullit, rekomandohet të shtoni ujë aq sa është sasia në tabelën e gatimit.
- Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucone të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.
- Mos përdorni aksesorë që mund të gërryen nga avulli gjatë gatimit.
- Kini kujdes që të mos derdhni ujë në sipërfaqen e furrës ose në sipërfaqet e padëshiruara kur hiqni ose vendosni depozitën e ujit.
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.
- Pas çdo gatimi me ndihmën e avullit, uji i mbetur në depozitën e ujit duhet të kullohet dhe depozita e ujit duhet të pastrohet. Përdorimi i ujit të mbetur në depozitë në gatimin e radhës krijon probleme sa i përket higjienës.



1.11 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

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



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

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

Përputhja me direktivën RoHS:

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

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera,

por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

SQ

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

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

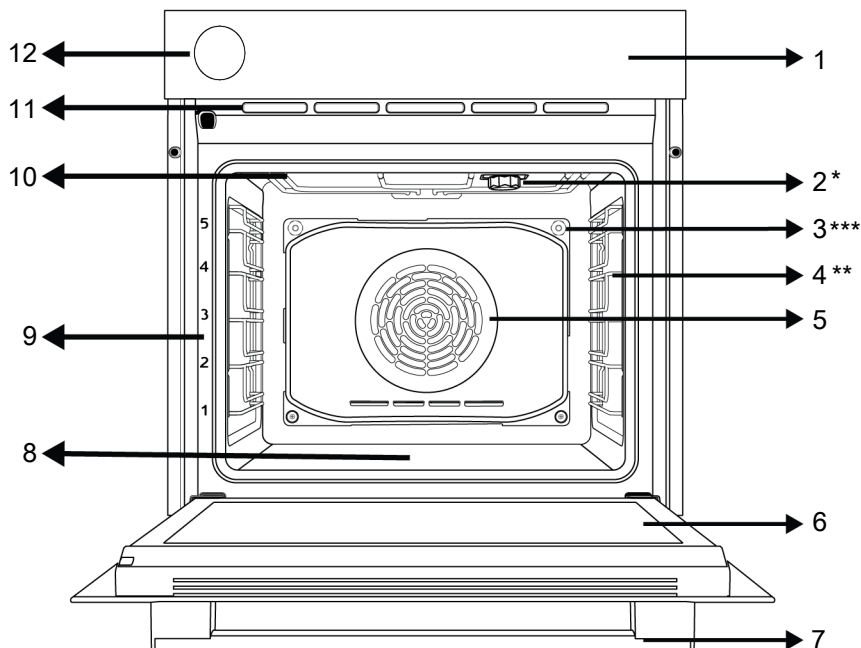
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpikuni të gatuarit më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatuarit në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatuarit ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.
- Mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko". Nëse dera nuk hapet, temperatura e brendshme optimizohet për të kursyer energji në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko" dhe kjo temperaturë mund të ndryshojë nga ajo që shfaqet në ekran.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit

SQ



- 1 Paneli i kontrollit
- 3 Vrima e daljes së avullit
- 5 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)
- 7 Doreza
- 9 Pozicionet e rafteve
- 11 Vrimat e ventilimit

- 2 Llamba
- 4 Raftet e telit
- 6 Dera
- 8 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)
- 10 Ngrohësi i sipërm
- 12 Depozita e ujit

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

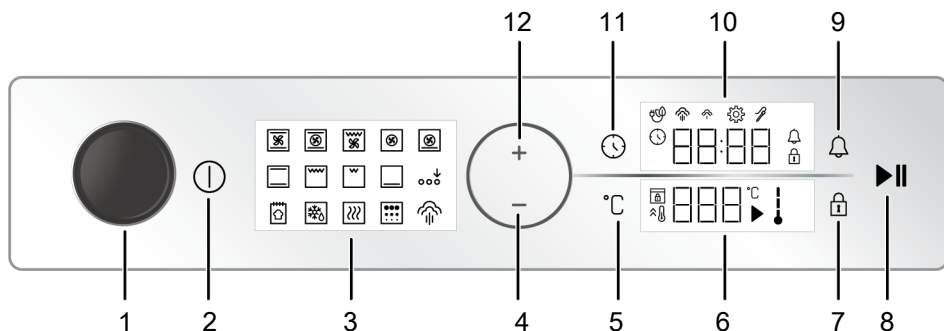
** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

*** Vendndodhja mund të ndryshojë në varësi të modelit të produktit.

3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit

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

3.2.1 Paneli i kontrollit



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Depozita e ujit | 2 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit |
| 3 Ekran i funksioneve | 4 Butoni i zvogëlimit |
| 5 Butoni i cilësimit të temperaturës | 6 Zona e treguesit të temperaturës |
| 7 Butoni i bllokimit të butonave | 8 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes |
| 9 Butoni i alarmit | 10 Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes |
| 11 Butoni i cilësimeve dhe kohës | 12 Butoni i rritjes |

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

3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

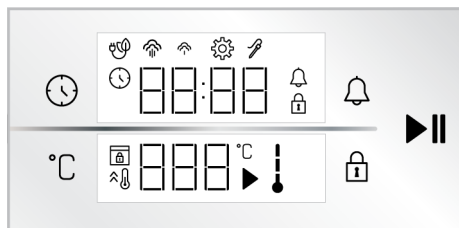
Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës së brendshme në ekran. Kur fillon gatimi, simboli shfaqet në ekran dhe kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo nivel i simbolit do të ndizet.

Ekran i funksioneve

Funksionet e punës të furrës suaj ndodhen në ekranin e funksioneve në furrën tuaj. Çdo funksion aktivizohet duke e prekur atë. Të gjitha funksionet e vendosura në ekran janë skematike, ato mund të mos jenë të

pranishme në pajisjen tuaj. Funksionet e produktit tuaj përshkruhen në seksionin me titull "Funksionet e përdorimit të furrës".

Zonat treguese:



Butonat :

- : Butoni i cilësimeve dhe kohës
- : Butoni i cilësimit të temperaturës
- : Butoni i bllokimit të butonave
- : Butoni i alarmit
- : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes

Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :

- : Simboli i kohës së pjekjes/ora
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i cilësimeve
- : Simboli i bllokimit të butonave

 : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik

 : Simboli i avullit në nivel të ulët *

 : Simboli i avullit në nivel të lartë *

 : Simboli i sondës së mishit *

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

Zona e treguesit të temperaturës :

 : Simboli i pjekjes

 : Simboli i temperaturës

 : Simboli i temperaturës në furrë

 : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).

 : Simboli i bllokimit të derës *

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

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Funksionimi me ventilator	-	Furra nuk ngrohet. Funksionon vetëm ventilatori (në murin e pasmë). Ushqimi i ngrirë me granula shkrihet ngadalë në temperaturën e dhomës, ushqimi i gatuar ftohet. Koha e nevojshme për të shkriër një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra.
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	40-280	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	40-220	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohje me ventilator	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi me ventilator shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Është i përshtatshëm për gatim me shumë tava në nivele të ndryshme raftesh.
	Ngrohje me ventilator eko	160-220	Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë. Përdorimi i këtij funksioni shpjegohet në seksionin e titulluar "Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës".
	Funksioni i picës	40-280	Ngrohja e poshtme dhe ngrohja e ventilatorit funksionojnë. Është i përshtatshëm për të gatuar pica.
	Funksioni "3D"	40-280	Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i ulët	40-280	Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.

	Grill i plotë	40-280	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e plotë me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga skara e madhe shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Mbani ngrohtë	40-100	Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë.
	Funksioni i gatimit të bukës	-	Përdoret për të pjekur bukë. Temperatura dhe koha e vendosur në hyrje nuk mund të ndryshohen.
	Aktivizimi i funksionit shtesë	-	Përdoret për të aktivizuar funksionet e funksionimit që nuk shfaqen në fillim në ekranin e funksionit.
	Funksioni i avullit	-	Përdoret për gatim me avull. Aktivizon funksionet e funksionimit duke bërë gatim me ndihmën e avullit.
	Pastrim me avull	80	Ky pozicion përdoret për të zbutur papastërtitë e krijuara në furrë menjëherë pasi të keni përfunduar gatimin e ushqimit. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.

Temperatura më e ulët që mund të vendoset në funksionet e asistuara me avull/avull është 120°C.

3.4 Aksesorët e produktit

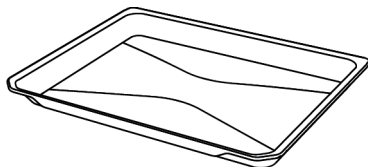
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm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



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

Tavë standarde

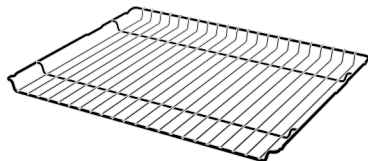
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqe të copave të mëdha.



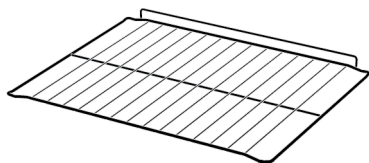
Grila e telit

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

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

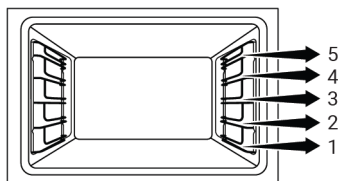


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

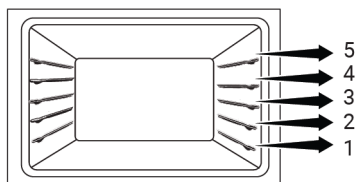
Raftet e gatimit

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

Në modelet me rafte teli :



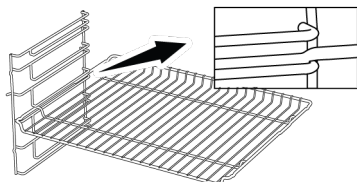
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

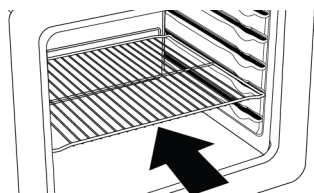
Në modelet me rafte teli :

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



Në modelet pa rafte teli :

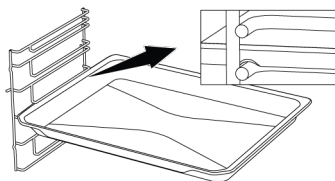
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

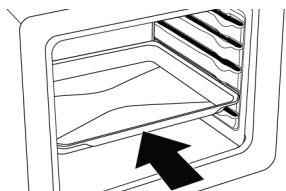
Në modelet me rafte teli :

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



Në modelet pa rafte teli :

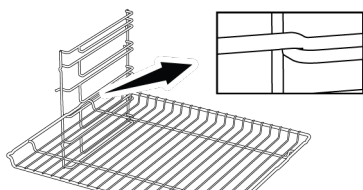
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



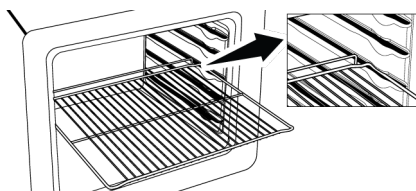
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

Në modelet me rafte teli :

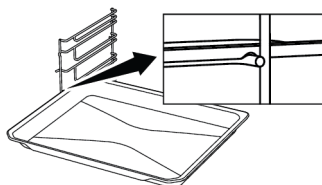


Në modelet pa rafte teli :



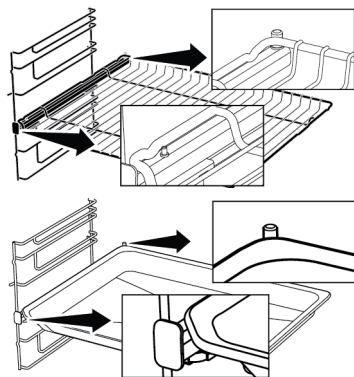
Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli

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



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

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



3.6 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	595 /594 /567
Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllot së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	3,4
Tipi i furrës	Furrë me shumë funksione

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

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



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



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



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

4 Përdorimi i parë

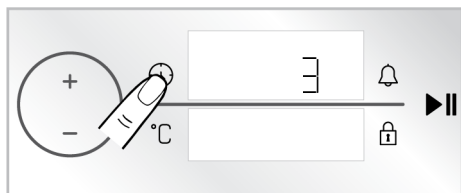
Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

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

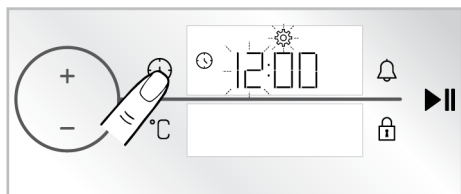
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin  për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.

⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.



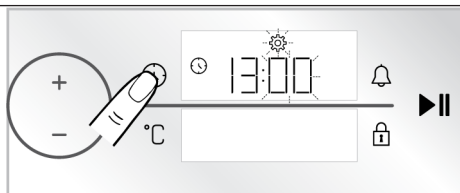
2. Prekni një herë butonin  për të aktivizuar fushën e kohëmatësit.

⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



3. Vendosni orën duke prekur butonat **+** / **-** dhe aktivizoni fushën e minutave duke prekur një herë butonin .

⇒ Fusha e minutave dhe simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



4. Prekni butonat **+** / **-** për të caktuar minutat. Konfirmoni cilësimin duke prekur një herë butonin .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli  ndriçon në mënyrë të vazhdueshme.

i Nëse konfigurimi i kohëmatësit të parë nuk është kryer, ora fillon nga koha e caktuar në procesin e prodhimit. Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

i Në rast të një ndërprerjeje të gjatë të energjisë elektrike, përcaktimi i orës do të anulohet. Ajo duhet të vendoset përsëri.

4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdorni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni "Funksionet e përdorimit të furrës". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.

6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpara përdorimit të aksesorëve:

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

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

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

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

5 Përdorimi i furrës

5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

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

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Përmbahuni nga mbulimi i këtyre hapjeve të ventilimit. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i

ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuar duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

Ndriçimi i furrës

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

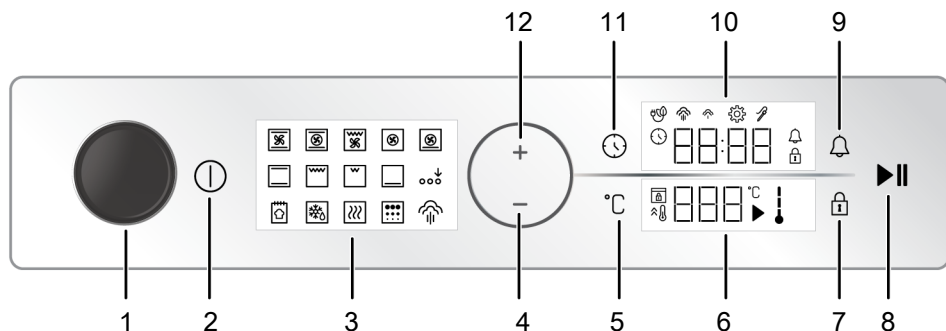
5.2 Funksionimi i njësive së kontrollit të furrës

Paralajmërime të përgjithshme për njësine e kontrollit të furrës

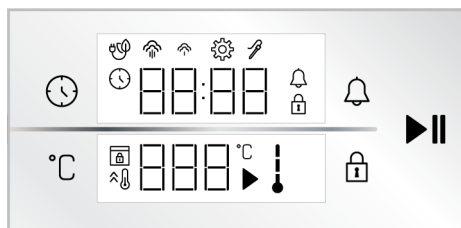
- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5:59 orë. Në funksionin e mbajtjes së ngrohtësisë, kjo kohë është 23:59 orë. Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, pjekja dhe kohëzgjatja e paracaktuar e pjekjes do të anulohen.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Është e nevojshme t'i ruani cilësimet e caktuara,

ose duke prekur butonin përkatës në përshkrim ose duke pritur për një kohë të shkurtër.

- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Nëse cilësimi i nxehtësisë paraprake të shpejtë është aktiv në njësine e kontrollit, simboli  shfaqet në ekran kur filloni pjekjen dhe furra arrin shpejt temperaturën që keni vendosur për pjekje. Për vendosjen e shpejtë të ngrohjes paraprake, shihni seksionin "Cilësimet".



- 1 Depozita e ujit
- 2 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit
- 3 Ekran i funksioneve
- 4 Butoni i zvogëlit
- 5 Butoni i cilësimit të temperaturës
- 6 Zona e treguesit të temperaturës
- 7 Butoni i bllokimit të butonave
- 8 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes
- 9 Butoni i alarmit
- 10 Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes
- 11 Butoni i cilësimeve dhe kohës
- 12 Butoni i rritjes



Butonat :

- : Butoni i cilësimeve dhe kohës
- : Butoni i cilësimit të temperaturës
- : Butoni i bllokimit të butonave
- : Butoni i alarmit
- : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes

Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :

- : Simboli i kohës së pjekjes/ora
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i cilësimeve
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik
- : Simboli i avullit në nivel të ulët *
- : Simboli i avullit në nivel të lartë *
- : Simboli i sondës së mishit *

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

Zona e treguesit të temperaturës :

- : Simboli i pjekjes
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i temperaturës në furrë
- : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).
- : Simboli i bllokimit të derës *

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

Ndezja e furrës

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

⇒ Pasi të jetë ndezur furra, funksioni i parë i funksionimit shfaqet në ekran. Funksioni i përdorimit, temperatura, koha e pjekjes dhe alarmi mund të rregullohen kur ekrani është në këtë status.

Nëse nuk është caktuar asnjë cilësim në këtë ekran, furra fiket për rreth 5 minuta dhe ora shfaqet në ekran.

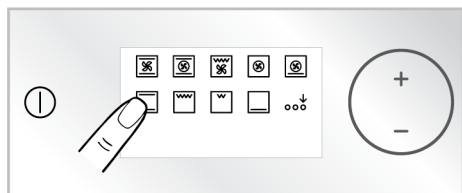
Fikja e furrës

Fikeni furrën duke prekur butonin ①. Ora shfaqet në ekran.

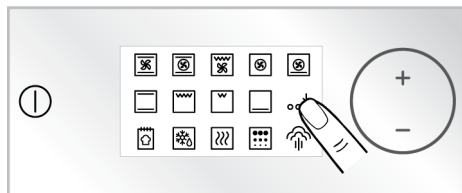
Pjekja manuale duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatuani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e pjekjes duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja. Si shembull, funksioni "Ngrohja e sipërme dhe e poshtme" dhe cilësimet me 180°C shfaqen në fotografi.

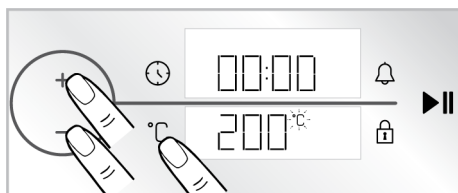
1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
2. Prekni funksionin e përdorimit që dëshironi të aktivizoni në ekranin e funksionit.



3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



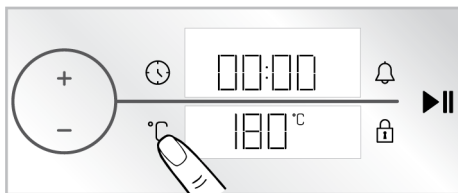
4. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Prekni butonin °C për të ndryshuar temperaturën.
⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.
5. Vendosni temperaturën e dëshiruar të pjekjes duke prekur butonat + / -.



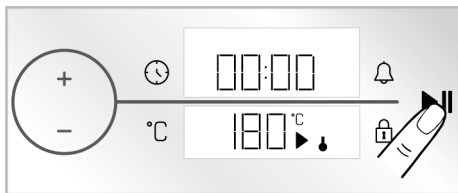
6. Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, do të shfaqet temperatura më e lartë për atë funksion përdorimi.

6. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin °C.

⇒ Simboli °C ndizet në mënyrë të vazhdueshme në ekranin e temperaturës.



7. Pas përcaktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, prekni butonin ►► për të filluar pjekjen.



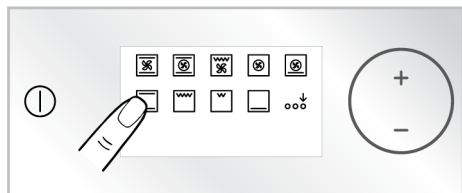
⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet ↓ dhe ►. Koha e pjekjes fillon të ecë me numërim rritës. Kur temperatura brenda në furrë arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ të

temperaturës së furrës do të ndriçohet. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të përfundojë, prekni butonin ►|| për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin ① për ta fikur plotësisht furrën.

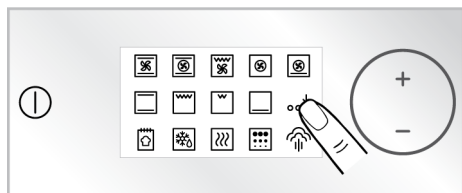
Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes;

Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e pjekjes në kohëmatës. Si shembull, funksioni "Ngrohja e sipërme dhe e poshtme, cilësimet e kohës së pjekjes me 180°C dhe 45 minuta shfaqen në fotografi.

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
2. Prekni funksionin e përdorimit që dëshironi të aktivizoni në ekranin e funksionit.



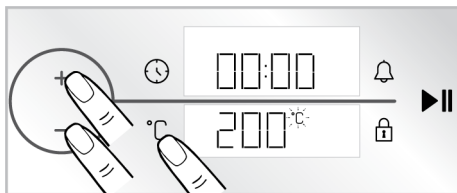
3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



4. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Prekni butonin °C për të ndryshuar temperaturën.

⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.

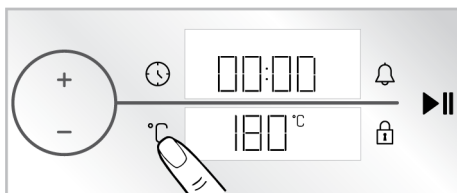
5. Vendosni temperaturën e dëshiruar të pjekjes duke prekur butonat + / -.



- ① Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, do të shfaqet temperatura më e lartë për atë funksion përdorimi.

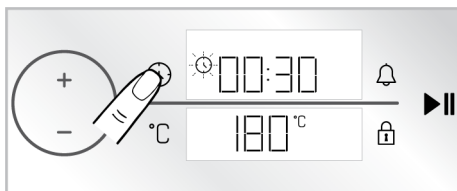
6. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin °C.

⇒ Simboli °C ndizet në mënyrë të vazhdueshme në ekranin e temperaturës.



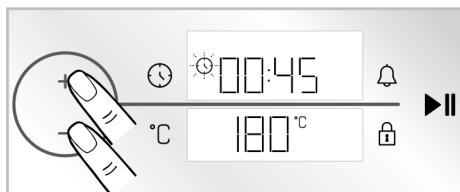
7. Prekni butonin ⌚ një herë për kohën e pjekjes.

⇒ Vlera e caktuar me 30 minuta shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes dhe simboli ⌚ pulson.



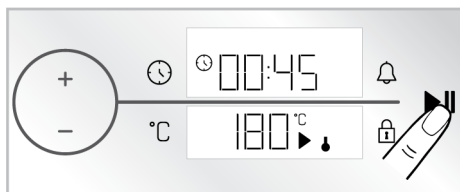
i Për të rregulluar shpejt kohën e pjekjes, mund ta aktivizoni kohën e pjekjes deri në 30 minuta duke shtypur çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur butonin pasi të jetë vendosur funksioni i përdorimit dhe temperatura, dhe mund ta ndryshoni kohën duke e rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.

8. Vendosni kohën e pjekjes duke prekur butonat **+** / **-**. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin .



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

9. Pas përcaktimit të funksionit të përdorimit, temperaturës dhe kohës së pjekjes, prekni butonin **▶▶** për të filluar pjekjen.



⇒ Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe në ekran shfaqet numërimi mbrapsht i kohës së pjekjes. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet dhe . Kur temperatura brenda në furrë arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit të temperaturës së furrës do të ndriçohet. Kur të përfundojë koha e pjekjes, teksti "End" (Fundi)

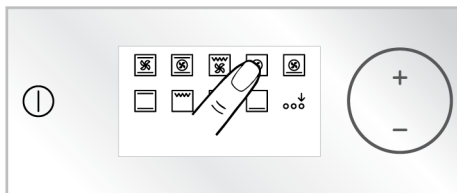
shfaqet në ekranin e temperaturës, kohëmatësi jep një paralajmërim zanor dhe pjekja ndalon.

10. Paralajmërimi dëgjohe për një minutë. Nëse e prekni butonin **▶▶** kur dëgjohe paralajmërimi zanor dhe në ekranin e temperaturës shfaqet teksti "End" (Fundi), furra vazhdon të punojë pa ndalim. Fikeni furrën duke prekur butonin . Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

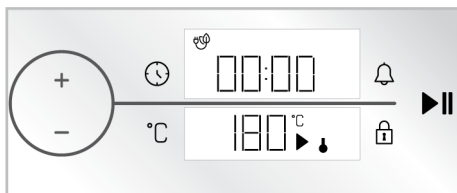
Ngrohje me ventilator eko

Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por koha e pjekjes do të jetë pak më e gjatë.

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin .
2. Mbani shtypur funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator" në ekranin e funksionit për 3 sekonda.



⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes shfaqet simboli dhe aktivizohet funksioni Ngrohje me ventilator eko".



3. Mund ta ndryshoni temperaturën e caktuar dhe të vendosni kohën e pjekjes siç përshkruhet në seksionet e mëparshme. Më pas mund të filloni të piqui.

⇒ Në modalitetin "Ngrohje me ventilator eko ", llamba ndizet për një kohë më të shkurtër se funksioni tjetër i pjekjes për shkak të kursimit të energjisë gjatë pjekjes.

Funksioni i gatimit të bukës

Furra juaj ka një funksion "Funksioni i gatimit të bukës " të përcaktuar posaçërisht për prodhimin e bukës. Cilësimet e temperaturës dhe të kohës së funksionit janë të pandryshueshme.

Përbërësit

- 500 gr miell
- 15 g sheqer
- 10 g maja e shpejtë
- 10 g vaj luledielli
- 8 g kripë
- 300 ml ujë (35°C)

Për pjesën e sipërme të brumit

- 2 lugë çaji me vaj luledielli

Përgatitja

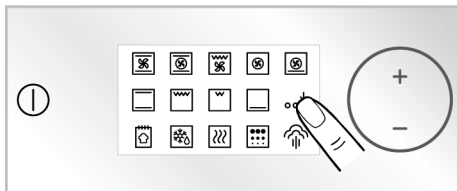
1. Siteni miellin në një enë të thellë. Te mielli shtoni sheqer dhe përziejeni në mënyrë homogjene.
2. Bëjmë një gropë në mes të miellit, shtojmë majanë, kripën dhe vajin e lulediellit. Uji i ngrohtë hidhet gradualisht, duke filluar nga anët e enës.
3. Përziejeni brumin me dorë ose në një makinë për përzierje për rreth 10-15 minuta.
4. Brumin e gatuar e kthejmë disa herë me dorë dhe e vendosim në një enë. Aplikoni 1 lugë çaji me vaj luledielli në brumë dhe mbulojeni me film ngjitës në mënyrë që të kontaktojë brumin.
5. Pasi ta mbuloni brumin tuaj me film ngjitës, mbulojeni me një pecetë të trashë dhe lëreni të fermentohet në temperaturën e dhomës.

6. Hidheni brumin tuaj të fermentuar për 60 minuta në banak dhe paloseni 4-5 herë për të hequr ajrin brenda. Aplikoni 1 lugë çaji me vaj luledielli në brumë dhe mbulojeni me film ngjitës në mënyrë që të kontaktojë brumin. Lëreni brumin të vijë edhe për 30 minuta në temperaturën e dhomës.

7. Vendoseni tavën e furrës në raftin e tretë të furrës tuaj.

8. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

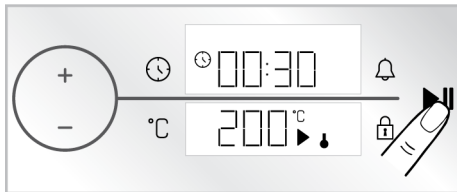
9. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë " në ekranin e funksionit.



10. Prekni "Funksioni i gatimit të bukës" në ekranin e funksionit.



11. Filloni pjekjen duke prekur butonin ►||.



12. Në fund të kohës së pjekjes, jepet një paralajmërim zanor për një minutë. Nëse preket butoni ①, furra do të fiket. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

5.3 Gatimi me ndihmën e avullit

Furra juaj ka një funksion gatimi me ndihmën e avullit. Rezultatet më të mira të pjekjes arrihen me ndihmën e avullit. Ndhima e avullit siguron që sipërfaqja e ushqimeve të brumërave të jetë më e shkëlqyer, sipërfaqja e tyre të jetë më krokante dhe ato të jenë më voluminoze. Gjithashtu, ndihma e avullit redukton humbjen e lagështisë së ushqimeve si te mishi dhe i lejon ato të gatuhet më të lëngshme në brendësi dhe më të shijshme. Ka 2 nivele të ndryshme të mbështetjes së avullit: avull i nivelit të ulët dhe avull i nivelit të lartë. Gjatë pjekjes, avulli futet në furrë në intervale të caktuara. Në përgjithësi, niveli i ulët i avullit rekomandohet për pjekjen e ushqimeve të brumit si ëmbëlsira, makarona, bukë, ndërsa niveli i lartë i avullit rekomandohet për pjekjen e ushqimeve të mishit (si copa të mëdha mishi, pulë e plotë). Kjo veçori mund të varet nga ushqimi që gatuhet. Për këtë qëllim, referojuni tabelës së pjekjes.

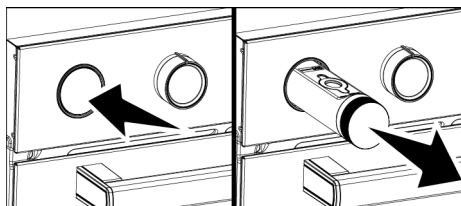
Paralajmërime të përgjithshme

- Gatimi me avull mund të bëhet vetëm në temperatura mbi 120°C.
- Mos vendosni më shumë ujë në rezervuarin e ujit sesa niveli "max" gjatë gatimit.
- Kondensimi i krijuar në derën e furrës pas gatimit me ndihmën e avullit mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.
- Qëndroni larg kur hapni derën e furrës, pasi avulli dhe nxehtësia mund të dalin gjatë dhe pas gatimit me ndihmën e avullit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Nëse uji mbetet brenda furrës pas çdo gatimi me avull, thajeni ujin e mbetur me një pecetë të thatë pasi furra të jetë ftohur. Përndryshe, uji i mbetur mund të çojë në kalcifikim.
- Nëse produkti juaj ka një sondë mishi, sigurohuni që mbulesa e sondës së mishit të jetë e mbyllur përpara gatimit

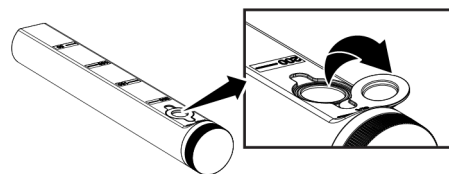
me ndihmën e avullit. Përndryshe, mund të ketë rrjedhje avulli nga prizat e sondës së mishit

Për gatimin me ndihmën e avullit:

1. Filloni pjekjen pasi të kontrolloni tabelën e gatimit me ndihmën e avullit dhe të vendosni funksionin, temperaturën dhe kohën sipas ushqimit që dëshironi të gatuhet. Ju mund të përcaktoni sasinë e ujit që duhet shtuar, temperaturën, funksionin e pjekjes dhe kohën për pjekje që nuk janë në tabelë.
2. Shtyni depozitën e ujit në panelin e kontrollit të furrës tuaj. Hiqni depozitën e ujit nga foleja përkatëse.

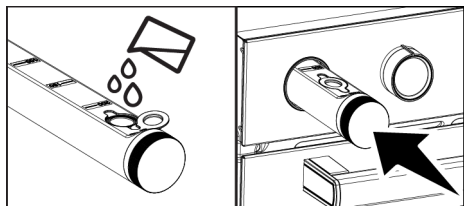


3. Hapni kapakun plastik në rezervuarin e ujit siç tregohet më poshtë.

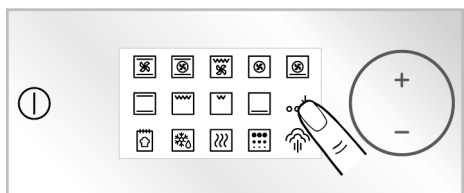


Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.

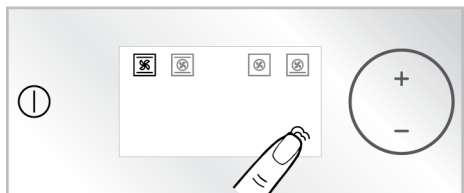
4. Mbusheni me sasinë e ujit të treguar në tabelën e gatimit dhe vendoseni kapakun plastik në rezervuarin e ujit në vendin e tij.



5. Vendoseni ushqimin në furrë në pozicionin e rekomanduar të raftit.
6. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
7. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë" në ekranin e funksionit.



8. Prekni "Funksioni i avullit" në ekranin e funksionit.

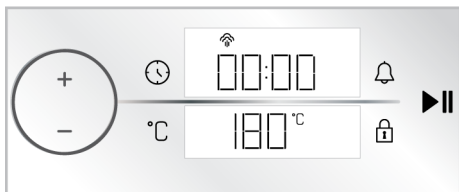


⇒ Funksionet e pjekjes me të cilat mund të bëni gatime me ndihmën e avullit shfaqen në ekran. Funksioni aktiv i punës ndizet më shumë.

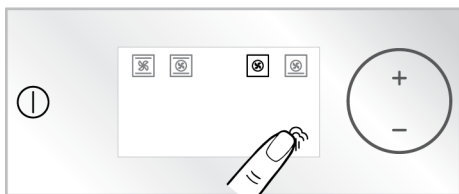
9. Prekni funksionin e përdorimit që dëshironi për gatimin me ndihmën e avullit.



⇒ Temperatura e paracaktuar dhe simboli  (avulli i nivelit të lartë) posaçërisht për funksionin e zgjedhur shfaqet në ekran.



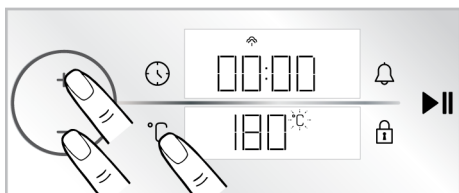
10. Mund ta ndryshoni nivelin e avullit në të ulët në varësi të llojit të ushqimit. Prekni Funksioni i avullit për ta ndërruar.



11. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Prekni butonin °C për të ndryshuar temperaturën.

⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.

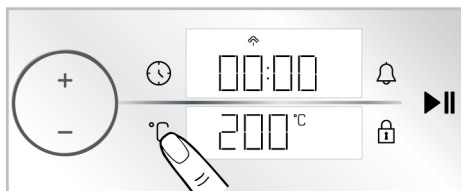
12. Vendosni temperaturën e dëshiruar të pjekjes duke prekur butonat + / -.



Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, do të shfaqet temperatura më e lartë për atë funksion përdorimi.

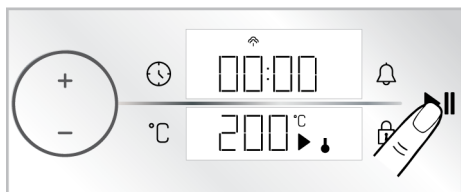
13. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin °C.

⇒ Simboli °C ndizet në mënyrë të vazhdueshme në ekranin e temperaturës.



14. Mund të vendosni kohën tuaj të pjekjes ose të gatuar manualisht duke e kontrolluar vetë pjekjen. Për të vendosur kohën e pjekjes, shikoni seksionin **"Pjekja duke vendosur kohën e pjekjes"**.

15. Pas përcaktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, prekni butonin ►► për të filluar pjekjen.



⇒ **Nëse koha e pjekjes nuk është caktuar:** Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolët ↓ dhe ►. Koha e pjekjes fillon të ecë me numërim rritës. Kur temperatura brenda në furrë arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ të temperaturës së furrës do të ndriçohet. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të

përfundojë, prekni butonin ►► për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin ① për ta fikur plotësisht furrën.

⇒ **Nëse koha e pjekjes nuk është caktuar:** Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe në ekran shfaqet numërimi mbrapsht i kohës së pjekjes. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolët ↓ dhe ►. Kur temperatura brenda në furrë arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ të temperaturës së furrës do të ndriçohet. Kur të përfundojë koha e pjekjes, teksti "End" (Fundi) shfaqet në ekranin e temperaturës, kohëmatësi jep një paralajmërim zanor dhe pjekja ndalon. Paralajmërimi dëgjohet për një minutë. Nëse e prekni butonin ►► kur dëgjohet paralajmërimi zanor dhe në ekranin e temperaturës shfaqet teksti "End" (Fundi), furra vazhdon të punojë pa ndalim. Fikeni furrën duke prekur butonin ①. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

Gjatë gatimit me ndihmën e avullit:

- Nëse ka ujë të mjaftueshëm në depozitën e ujit, furra vazhdon pjekjen me ndihmën e avullit derisa uji të mbarojë në depozitë.
- Nëse uji në rezervuarin e ujit mbaron ose nëse nuk ka ujë të mjaftueshëm, simboli ☁ ose simboli ☁ do të fillojë të pulsojë në ekran dhe pas një kohe do të japë një paralajmërim zanor. Ndërkohë furra vazhdon të piquet pa avull.
- Nëse dëshironi të anuloni paralajmërimin zanor dhe të vazhdoni pjekjen pa avull, prekni butonin ☁. Paralajmërimi zanor ndalon dhe furra vazhdon të gatuar pa avull.
- Për të vazhduar pjekjen me ndihmën e avullit, hiqni depozitën e ujit, mbusheni me ujë të mjaftueshëm dhe vendoseni në vendin përkatës. Furra fillon të sigurojë mbështetje me avull në vetvete duke nxjerrë ujë nga depozita.

- Gjatë gatimit me ndihmën e avullit, zhurma e funksionimit të pompës nga furra është normale, veçanërisht kur uji i mbetur në depozitën e ujit është në nivel të ulët.

Pas gatimit me ndihmën e avullit:

- Pak pasi të ketë përfunduar gatimi me ndihmën e avullit, furra e tërheq ujin e mbetur nga gjeneratori përsëri në depozitë. Ndërkohë, zhurma e funksionimit të pompës nga furra është normale.
- Kur të merret uji i mbetur, kullojeni ujin e mbetur në depozitën e ujit për arsye higjienike.
- Për shkak të rreziqeve për shëndetin, zbrazni depozitën e ujit dhe shtoni ujë të freskët përpara se të filloni çdo pjekje me ndihmën e avullit.

5.4 Cilësimet

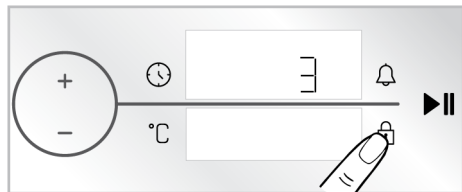


Numërimi mbrapsht 3-2-1 shfaqet në ekran në menyte ose cilësimet që duhet të aktivizohen duke shtypur për një periudhë të gjatë. Kur numërimi mbrapsht skadon, menyja ose cilësimi përkatës aktivizohet.

Aktivizimi i kyçit të butonave

Duke përdorur funksionin e kyçit të butonave, mund të mbron ndërhyrjen e njësisë së kontrollit.

1. Prekni butonin derisa simboli të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



- ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes shfaqet simboli dhe aktivizohet kyçi i butonave. Pasi të vendoset kyçi i butonave, nëse preket

ndonjë çelës ose shtypet çelësi i kontrollit të furrës, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli pulson.



Kur kyçi i butonave është i aktivizuar, butonat e njësisë së kontrollit nuk mund të përdoren. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

Çaktivizimi i kyçit të butonave

1. Prekni butonin derisa simboli të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.
- ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes zhduket simboli dhe çaktivizohet kyçi i butonave.

Vendosja e alarmit

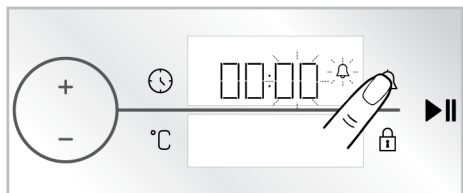
Ju gjithashtu mund të përdorni njësinë e kontrollit të produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë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



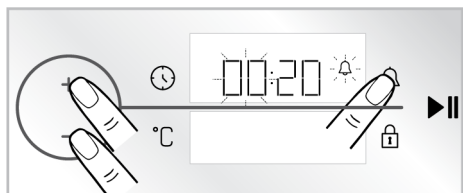
Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.

1. Prekni një herë butonin për të vendosur periudhën e alarmit.

- ⇒ Fusha e minutave dhe simboli fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



2. Së pari, vendosni minutat duke prekur butonat **+** / **-** dhe aktivizoni fushën e kohëmatësit duke prekur butonin një herë.
3. Vendosni orën duke prekur butonat **+** / **-**. Prekni përsëri butonin për të konfirmuar cilësimin.



⇒ Në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes, simboli ndizet vazhdimisht dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran.

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



Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

Fikja e alarmit

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

⇒ Paralajmërimi zanor është ndaluar.

Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

1. Prekni një herë butonin për të rivendosur periudhën e alarmit.

⇒ Simboli fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

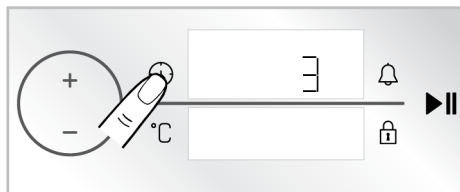
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa ora e alarmit të arrijë **"00:00"**.

Vendosja e volumnit

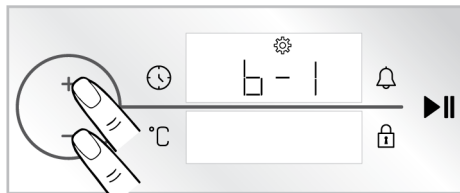
Ju mund të vendosni volumnin e njësies suaj të kontrollit. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menynë e cilësimeve.

⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menya e cilësimeve.

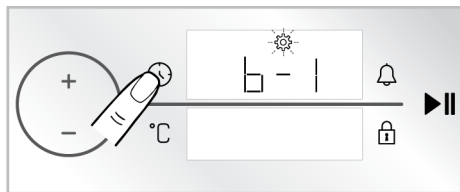


2. Prekni butonat **+** / **-** derisa **"b-1"** ose **"b-2"** të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



3. Aktivizoni cilësimin e volumnit duke prekur përsëri butonin .

⇒ Simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

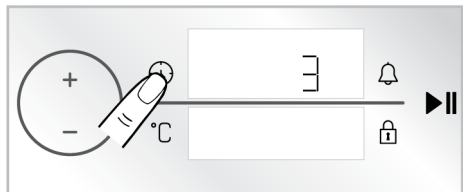


4. Vendosni tonin e dëshiruar duke prekur butonat **+** / **-**.
5. Konfirmoni tonin e caktuar duke prekur përsëri butonin  ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

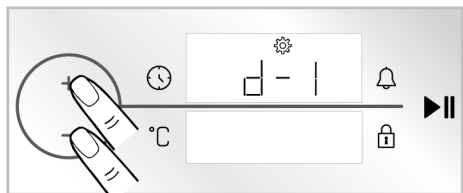
Vendosja e ndriçimit të ekranit

Mund të vendosni ndriçimin e ekranit të njësisë së kontrollit. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

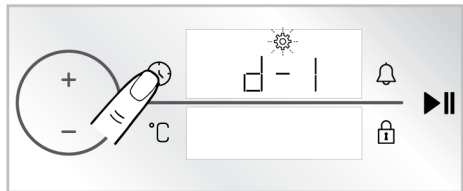
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin  për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
 - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.



2. Prekni butonat **+** / **-** derisa "d-1", "d-2" ose "d-3" të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



3. Aktivizoni cilësimin e ndriçimit duke prekur përsëri butonin .
 - ⇒ Simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

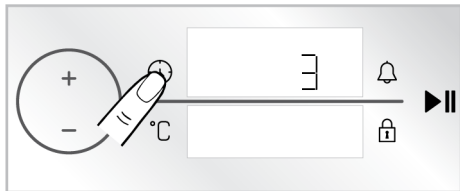


4. Vendosni periudhën e dëshiruar duke prekur butonat **+** / **-**.
5. Konfirmoni ndriçimin duke prekur përsëri butonin  ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

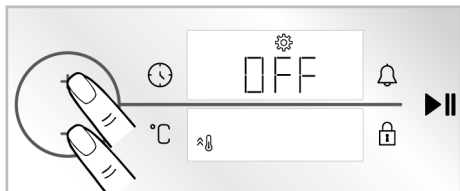
Vendosja e funksionit të nxehjes paraprake të shpejtë (Përforcuesi).

Ju mund ta përdorni automatikisht pjekjen në produktin tuaj me funksionin e nxehjes paraprake të shpejtë. Për këtë qëllim, duhet të aktivizoni cilësimin e nxehjes paraprake të shpejtë. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

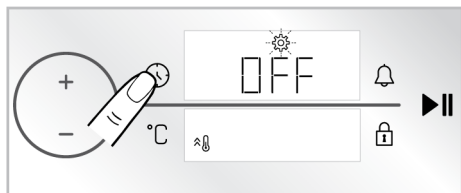
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin  për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
 - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.



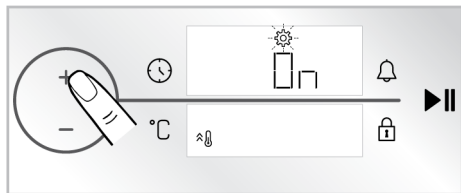
2. Prekni butonat **+** / **-** derisa në ekran të shfaqen simboli  dhe "OFF" (Joaktiv).



3. Aktivizoni cilësimin e nxehjes paraprake të shpejtë (përforcuesin) duke prekur butonin .
 - ⇒ Simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



4. **+** Duke prekur cilësimin "OFF" (Joaktiv) të butonit në "ON" (Aktiv) në ekran.



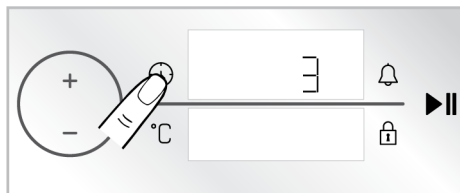
5. Konfirmoni cilësimin e nxehtës paraprake të shpejtë (përforcuesin) duke prekur butonin 🕒 përsëri.

i Mund të çaktivizoni cilësimin e shpejtë të ngrohjes paraprake me të njëjtën procedurë. Duke e çaktivizuar cilësimin në "OFF" mund të anuloni cilësimin e nxehtës paraprake të shpejtë.

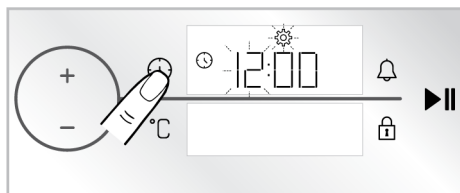
Ndryshimi i orës

Për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

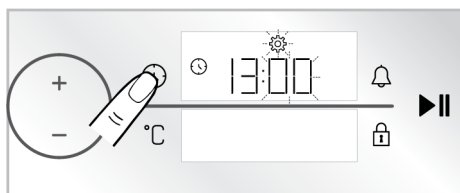
- Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin 🕒 për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
 - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.



2. Prekni një herë butonin 🕒 për të aktivizuar fushën e kohëmatësit.
- ⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli ⚙️ pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



3. Vendosni orën duke prekur butonat **+** / **-** dhe aktivizoni fushën e minutave duke prekur një herë butonin 🕒.
- ⇒ Fusha e minutave dhe simboli ⚙️ pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



4. Prekni butonat **+** / **-** për të caktuar minutat. Konfirmoni cilësimin duke prekur një herë butonin 🕒.
- ⇒ Është caktuar ora dhe simboli ⚙️ ndriçon në mënyrë të vazhdueshme.

6 Informacione të përgjithshme rreth gatimit

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

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto

ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesorët për këto ushqime.

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

- Gjatë hapjes së derës së furrës gjatë ose pas pjekjes, mund të dalë avull i nxehtë. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë. Kur hapni derën e furrës, qëndroni larg.
- Avulli intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesoret e përdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesoret që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatvani sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesoreve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.
- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatvani. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesoreve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatvani duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqe e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.

- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjyëse, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

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

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 45
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	3	170	20 ... 30
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	30 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	180	35 ... 45
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Simite	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	180	20 ... 30
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	200	30 ... 40
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	50 ... 65
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	250	10 ... 20
Pica	Tavë standarde *	Funksioni i picës	2	280	5 ... 10

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	150	25 ... 35
Biskota	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Brumëra	1-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	1 - 4	180	40 ... 50
Simite	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

Tavolinë gatimi me funksion funksionimi "Ngrohje me ventilator eko"

- Mos e ndryshoni cilësimin e temperaturës pas fillimit të gatimit në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko".

- Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko". Nëse dera nuk hapet, temperatura e brendshme optimizohet për të kursyer energji dhe kjo temperaturë mund të ndryshojë nga ajo që shfaqet në ekran.
- Mos e ngrohni paraprakisht në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko".

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	Tavë standarde *	3	160	25 ... 35
Biskota	Tavë standarde *	3	180	25 ... 35
Brumëra	Tavë standarde *	3	200	45 ... 55
Simite	Tavë standarde *	3	200	35 ... 45

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

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

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

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

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

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje me ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Funksioni "3D"	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	3	200	20 ... 30

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

6.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet.

Mishrat për fileto, mishi me hell, salsiçet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërime të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!**

Pikat kryesore të skarës

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

një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

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

Kapërceni ngrohjen paraprake pas 5 minutash në skarë.

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

6.1.4 Gatimi me ndihmën e avullit

Informacione të përgjithshme

- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes. Kohëzgjatjet e specifikuara në kohën e furnizimit me ujë tregojnë kohën e kaluar pas ngrohjes paraprake.

- Tabela e gatimit përmban rekomandime gatimi të testuara nga prodhuesi. Mund të caktoni sasinë e ujit, temperaturën, funksionin e gatimit me avull dhe kohën për ushqimet që nuk janë në tabelë.
- Bëni gatimin me ndihmën e avullit me një tavë.

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesor i për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Funksioni i përdorimit	Temperatura (°C)	Sasia e ujit të përdorur (ml)	Niveli i avullit	Koha e marrjes së ujit (min.)**	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)	Pesha e përafërt e ushqimeve (g)
Bukë e plotë	Tavë standarde *	2	Ngrohje me ventilator	180	200		para ngrohjes paraprake	30 ... 40	820
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	2	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	25 min. 250/max, pas 190	max		25	60 ... 70	2000
Biftek me brinjë (një copë e vetme)	Tavë standarde *	3	Funksioni "3D"	180	max		15	40 ... 55	1000

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Funksioni i përdorimit	Temperatura (°C)	Sasia e ujit të përdorur (ml)	Niveli i avullit	Koha e marrjes së ujit (min.)**	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)	Pesha e përafërt e ushqimeve (g)
Këmbë qengji me perime	Tavë standarde *	3	Funksioni "3D"	170	max+max***		pas ngrohjes paraprake (menjëherë)	80 ... 100	2000
Simite me maja	Tavë standarde *	3	Ngrohje me ventilator	180	150		para ngrohjes paraprake	20 ... 30	1200
Tortë me djathë	Formë e rrumbulla kët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli ****	3	Ngrohje me ventilator	120	200		30	60 ... 70	1450
Cung pule	Tavë standarde *	3	Funksioni "3D"	200	150		pas ngrohjes paraprake (menjëherë)	20 ... 30	800
Patate të pjekura	Tavë standarde *	3	Funksioni "3D"	190	100		25	45 ... 55	500
Bukë hamburge ri	Tavë standarde *	3	Ngrohje me ventilator	180	200		para ngrohjes paraprake	20 ... 30	800
Salmon me perime	Tavë standarde *	3	Funksioni "3D"	200	100		pas ngrohjes paraprake (menjëherë)	15 ... 25	500
* Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj. ** Tregon kohën e kaluar pas ngrohjes paraprake. *** Shtoni ujë deri në nivelin "maks" në gjysmë të kohës së gatimit. **** Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.									

6.1.5 Ushqime të testuara

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

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	Në modelet me rafte teli :3 Në modelet pa rafte teli :2	140	15 .. 25
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	50 ... 65

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	150	25 ... 35
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesori mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

Skarë

Ushqimi	Aksesor për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 3
Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.				
Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.				

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke

përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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

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

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluara.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës suaj të produktit. Mos përdorni një pastrues të jashtëm furre. Nëse sipërfaqja është shumë e ndotur, lagni pak dhe pastrojeni butësisht me një furçë ose tel fërkimi me fije të buta. Shmangni ushtrimin e presionit të tepërt.

Sipërfaqet katalitike

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

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajini me një pecetë të thatë me mikrofibra.

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

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

7.2 Aksesorët e pastrimit

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

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe

gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrollit, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

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

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

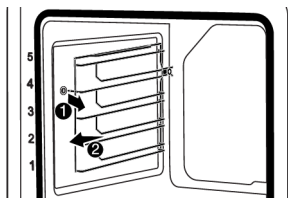
Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione.

Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

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



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

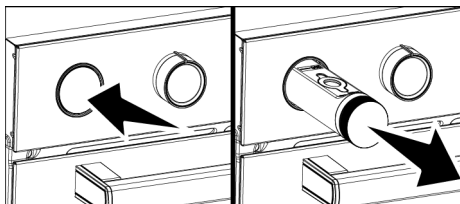
7.5 Pastrimi me avull

Kjo lejon pastrimin e papastërtisë (që nuk mbetet për një kohë të gjatë) që zbutet nga avulli brenda furrës dhe nga pikat e ujit të kondensuar në sipërfaqet e brendshme të furrës lehtësisht.

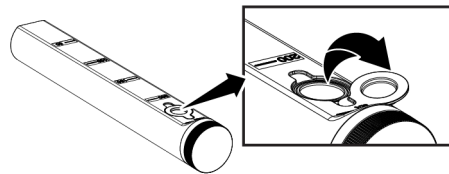
Paralajmërime të përgjithshme

- Cilësimi i kohës, temperaturës dhe i avullit për funksionin e pastrimit me avull nuk mund të ndryshohen.
- Nëse uji mbaron brenda 5 minutave të para pas fillimit të funksionit të pastrimit me avull, nëse depozita e ujit hiqet gjatë pastrimit ose hapet dera, funksioni i pastrimit do të anulohet.
- Nëse temperatura e brendshme e furrës është mbi 120°C, funksioni i pastrimit me avull nuk fillon.

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës.
2. Shtyni depozitën e ujit në panelin e kontrollit të furrës tuaj. Hiqni depozitën e ujit nga foleja përkatëse.

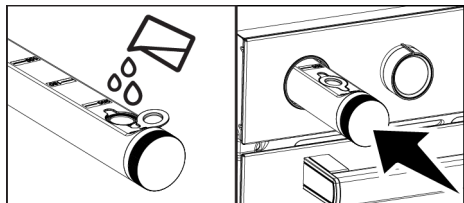


3. Hapni kapakun plastik në rezervuarin e ujit siç tregohet më poshtë.



i Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.

4. Mbusheni depozitën me 200 ml ujë dhe vendoseni kapakun plastik në rezervuarin e ujit në vendin e tij.



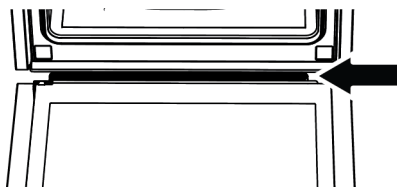
5. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
6. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë" në ekranin e funksionit.
7. Prekni "Pastrim me avull" në rreshtin e poshtëm në ekranin e funksioneve.
8. Filloni pastrimin duke prekur butonin ►||

⇒ Pastrimi fillon dhe koha e pastrimit me avull shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.

9. Në fund të kohës në ekran shfaqet "00:00".
10. Hapni derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur.
11. Për papastërtitë e forta, pastrojeni produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

i Në funksionin e pastrimit me avull, pritet që uji në bazën e furrës të avullojë dhe të kondensohet në pjesën e brendshme të furrës dhe në derën e furrës për të zbutur papastërtitë e lehta të krijuara në furrën tuaj. Kondensimi i krijuar në derën e furrës mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.

12. (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.) Pas kondensimit brenda furrës, mund të ketë lagështi ose ujë të mbledhur në kanal nën furrë. Fshijeni këtë kanal uji me një pecetë të lagur pas përdorimit dhe thajeni.



7.6 Pastrimi i derës së furrës

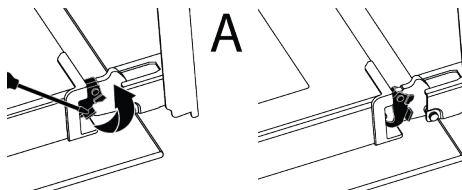
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të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

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

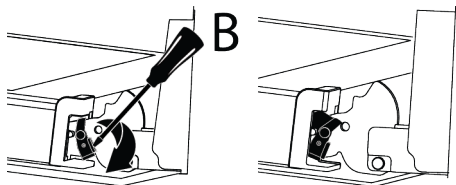
Heqja e derës së furrës

1. Hapni derën e furrës.

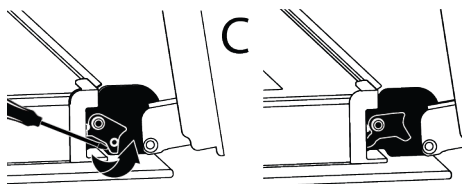
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4. Mentesa e tipit (A) është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



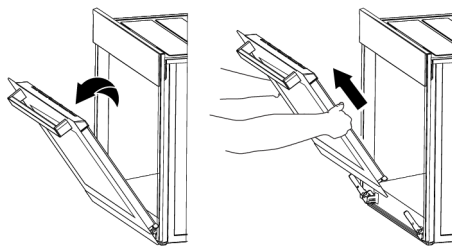
5. Mentesa e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dyerve me mbyllje të butë.



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



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



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

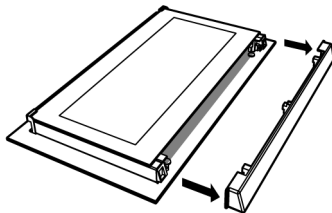
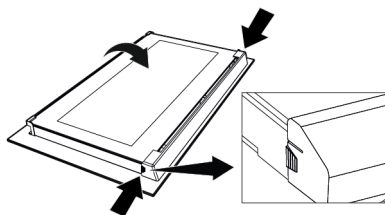


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

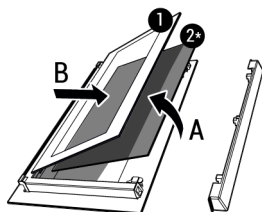
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

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



3. Siç tregohet në figurë, ngrini me kujdes xhamin më të brendshëm (1) drejt "A" dhe më pas hiqeni atë duke e tërhequr drejt "B".



1 Xhami më i brendshëm

2* Xhami i brendshëm (mund të mos jetë i disponueshëm për produktin tuaj)

4. Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm (2), përsëritni të njëjtin proces për ta hequr atë (2).
5. Hapi i parë i rigrupimit të derës është rimontimi i xhamit të brendshëm (2). Vendoseni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të foletës plastike. (Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm). Xhami i brendshëm (2) duhet të vendoset në folenë plastike më të afërt me xhamin më të brendshëm (1).
6. Kur rimontoni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e brendshëm. Është thelbësore që t'i vendosni cepat e poshtëm të xhamit më të brendshëm (1) në mënyrë që të përputhen me foletë e poshtme plastike.
7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

7.8 Pastrimi i llambës së furrës

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

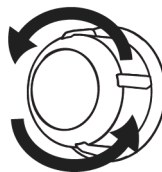
Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

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

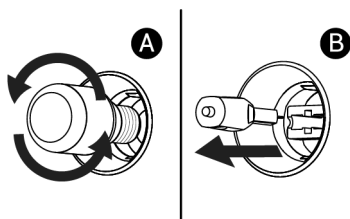
Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

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



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

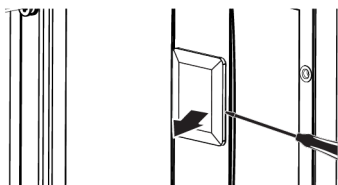
re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



4. Rivendosni kapakun e xhamit.

Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

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



8 Zgjidhja e problemeve

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

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

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

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

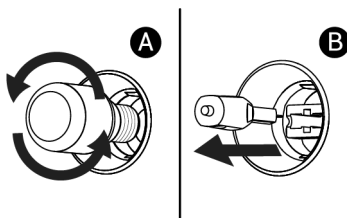
- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

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

3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.

4. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

Produkti nuk funksionon.

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

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Çaktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.
- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur. Nëse dera e furrës qëndron e

hapur për më shumë se 5 minuta, konfigurimi i kohës së bërë për gatimin anulohet dhe ngrohësit nuk funksionojnë.

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

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

Pasi fillon gatimi, simboli ► pulson në ekran dhe dëgjohej një paralajmërim zanor.

- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë plotësisht e mbyllur. Kontaktoni me shërbimin e autorizuar nëse defekti vazhdon.

Informacion shtesë për manualin e përdoruesit:	Informacion teknik mbi modalitetet e funksionimit me fuqi të ulët në përputhje me Rregulloren e BE-së 2023/826	
Modaliteti	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA(MINUTA)*
Joaktiv	-	-
Në gatishmëri	-	-
Modaliteti i gatishmërisë me informacion ose shfaqje të statusit	0,8	20
Gatishmëria në rrjet	-	-

*:Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e çaktivizimit ose gatishmërinë në rrjet në minuta dhe rumbullakoset në minutën më të afërt.

