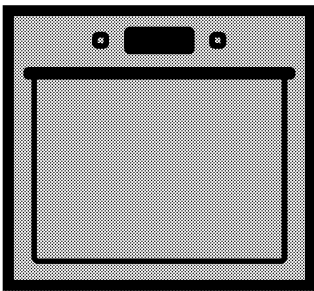


Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BVM35400XS

LT | LV

285.4604.59/R.AD/22.02.2019/6-2

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėjusius dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	7
Vaikų sauga.....	7
Seno gaminio išmetimas.....	8
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga.....	9
Komplekto turinys.....	10
Techniniai duomenys.....	11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant.....	12
Įrengimas ir prijungimas.....	13
Būsimas transportavimas.....	14

4 Paruošimo Darbai 15

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	15
Naudojant pirmą kartą.....	15
Pradinė laiko nuostata.....	15
Pirmasis prietaiso valymas.....	16
Pradinis šildymas.....	16

5 Kaip naudoti orkaitę 17

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	17
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	17
Orkaitės funkcijos.....	18
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką.....	21
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	32
Picų receptai.....	35
Kaip naudoti grilį.....	40

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 42

Bendroji informacija.....	42
Valdymo skydo valymas.....	42
Orkaitės vidaus valymas.....	42
Orkaitės durelių išėmimas.....	43
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas.....	43
Orkaitės lemputės keitimas.....	44

7 Triukščių nustatymas 46

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris

nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminyje privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso;

nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.

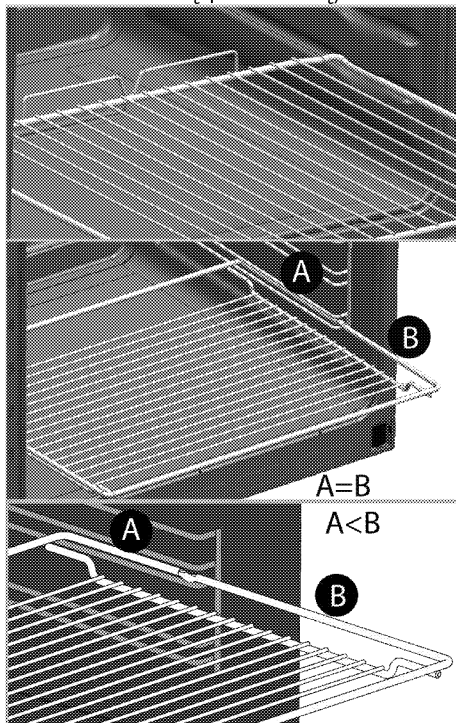
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą,

patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą

orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- ĮSPĖJIMAS: Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso

negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo

taisyklių atitikties:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų

ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitikties:

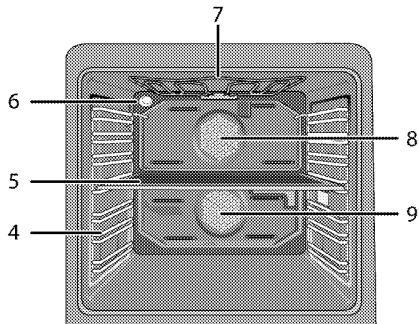
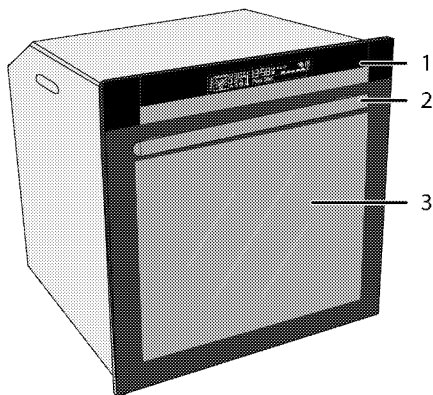
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

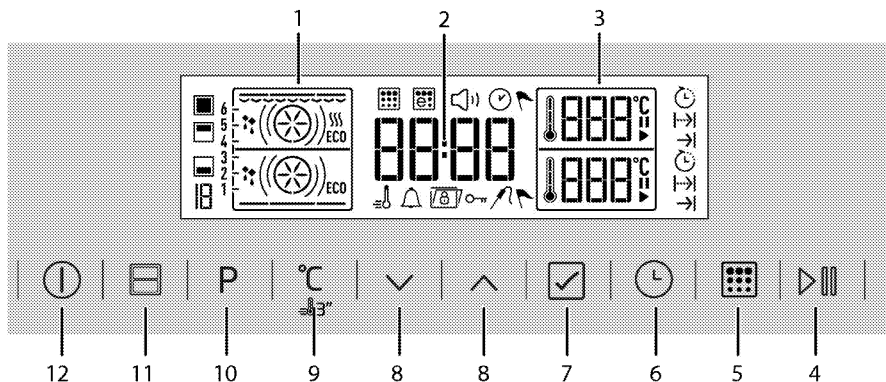
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| 1 | Valdymo skydelis | 7 | Viršutinis šildymo elementas |
| 2 | Rankena | 8 | Viršutinės dalies ventiliatoriaus variklis (už geležies lakšto) |
| 3 | Priekinės durelės | 9 | Apatinės dalies ventiliatoriaus variklis (už geležies lakšto) |
| 4 | Lentynos padėtis | | |
| 5 | Vidurinės dalies plokštė | | |
| 6 | Lemputė | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Funkcijų rodymo ekranas | 8 | Mygtukai aukštn / žemyn |
| 2 | Esamo laiko rodmens laukelis | 9 | Temperatūros/stiprintuvo nuostatų mygtukas |
| 3 | Temperatūros indikatoriaus laukelis | 10 | Funkcijos pasirinkimo mygtukas |
| 4 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | 11 | Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas |
| 5 | Savaiminio valymo (pirolizės) mygtukas* | 12 | ĮJUNGIMO/ISJUNGIMO mygtukas |
| 6 | Laiko ir nuostatų mygtukas | * | (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.) |
| 7 | Patvirtinimo mygtukas | | |

Komplekto turinys

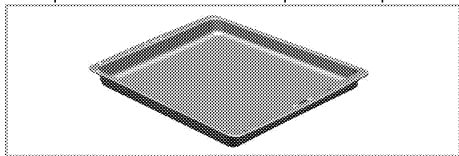


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. **Vartotojo vadovas**

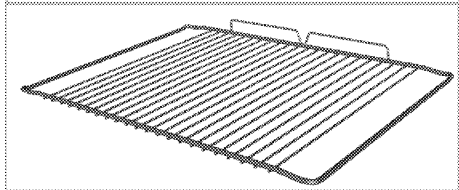
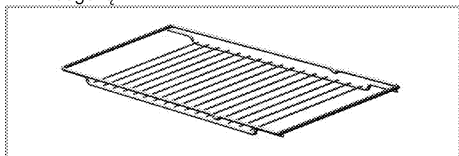
2. **Standartinis padėklas**

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. **Grilio grotelės**

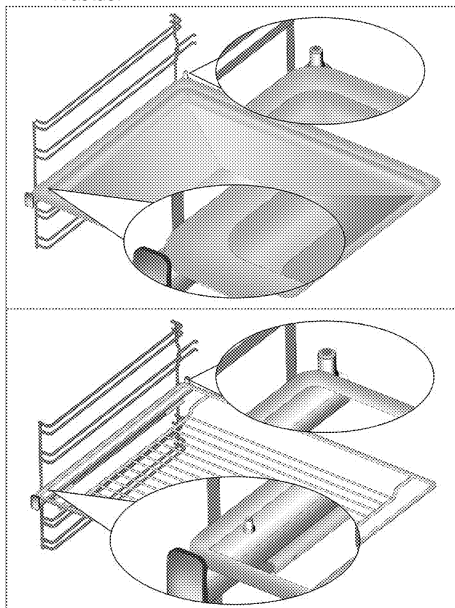
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



4. **Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio grotelės.

Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3,5kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė - Dviejų dalių orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei aprovali, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

** Žr. Įrengimas, puslapis 12.



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



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



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

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



PAVOJUS:

Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitės yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.



Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



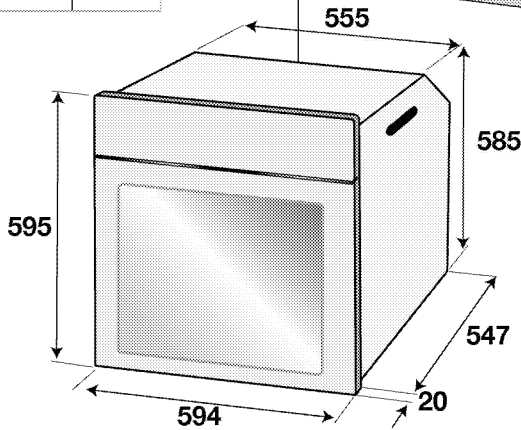
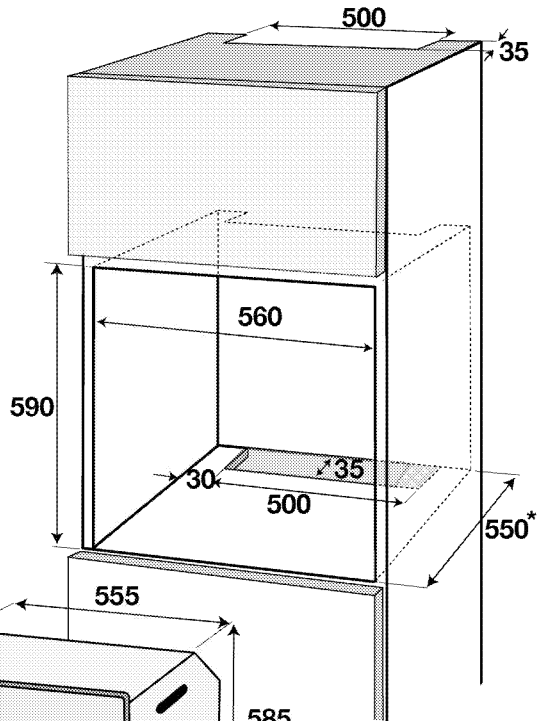
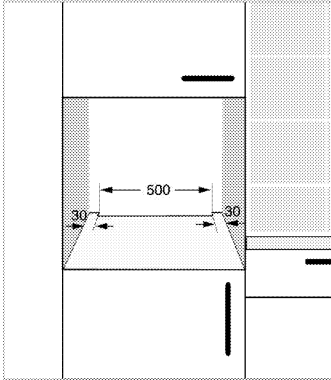
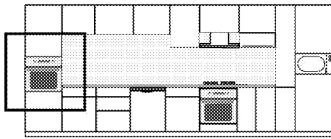
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



Jei gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.

Prieš įrengiant

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie žeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žemiminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

PAVOJUS:
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

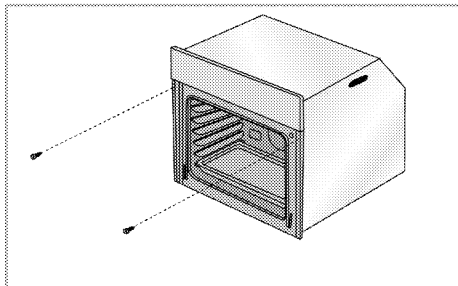
i Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

i Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

Išjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

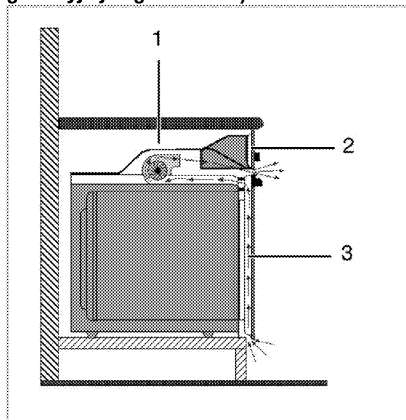
Gaminio įrengimas

1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulygininkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota. Sumontavę įsitinkinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

Gaminiams su aušinimo ventilatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- 1 Aušinimo ventilatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventilatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.

i Išjungus orkaitę, aušinimo ventilatorius veikia dar 20–30 minučių. Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventilatorius.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

i Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaloje padėtyje.

i Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

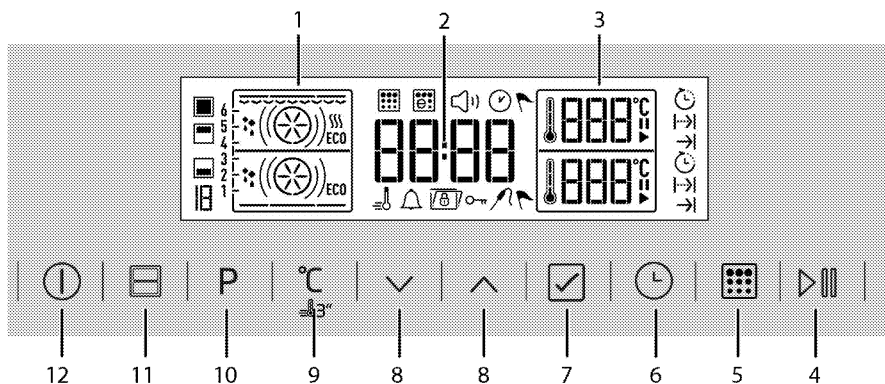
Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.

- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vienių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

Naudojant pirmą kartą

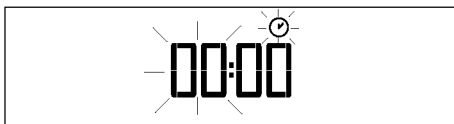
Pradinė laiko nuostata



- 1 Funkcijų rodymo ekranas
 - 2 Esamo laiko rodmens laukelis
 - 3 Temperatūros indikatoriaus laukelis
 - 4 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - 5 Savaiminio valymo (pirolizės) mygtukas*
 - 6 Laiko ir nuostatų mygtukas
 - 7 Patvirtinimo mygtukas
 - 8 Mygtukai aukštyn / žemyn
 - 9 Temperatūros/stiprintuvo nuostatų mygtukas
 - 10 Funkcijos pasirinkimo mygtukas
 - 11 Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas
 - 12 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Pradinio laiko nustatymas

1. Pirmą kartą įjungus gaminį, mirksi valandų laukas ir



2. Nustatykite valandų lauką naudodami / .
3. Ir patvirtinkite valandų lauką mygtuku .
4. Ekrane mirksės minučių laukas ir simbolis . Nustatykite minutes naudodami / . Norėdami patvirtinti minutes, palieskite .



» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.





Po ilgesnio maitinimo nutraukimo, laiko nustatymo meniu pasirodo iš naujo.

Pirmasis prietaiso valymas



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

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. .
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr.



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

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.
Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininis indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš jungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepančios paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Ke pant mėsa, žuvį ir paukštinę grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa.

Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepa mėsa ir dešrelės bei daržovės, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

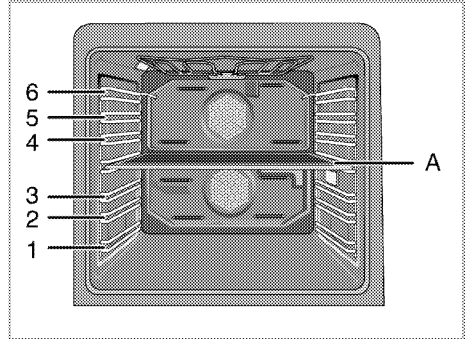
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu ke pate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaiso maisto skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę Grotelių padėties

Yra 6 grotelės, tinkamos naudoti orkaitėje, 3 iš jų yra apatinėje dalyje, 3 kitos – viršutinėje. Plyšyje yra kitas griovelis, kur bus dėta vidurinės dalies plokštė (A). Kepdami nenaudokite šio kanalo kaip grotelių.






Galite kepti 4 skirtingose orkaitės dalyse.



Viršutinė dalis

Kepti galite tik viršutinėje dalyje. Ji tinkama kepti grilyje ir nedideliams kepiniams.

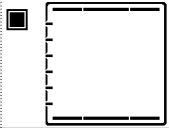
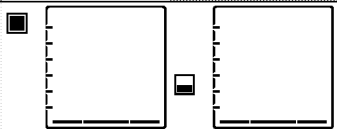
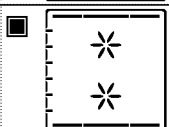
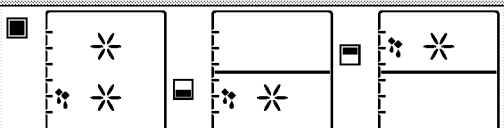
Kai viršutinė dalis aktyvi, ekrane rodoma šios dalies temperatūros reikšmė, grotelių padėties, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo

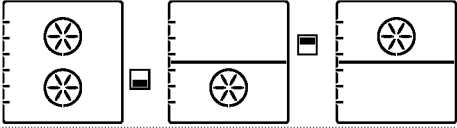
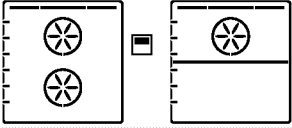
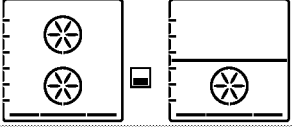
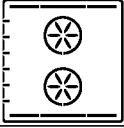
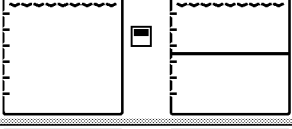
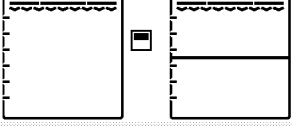
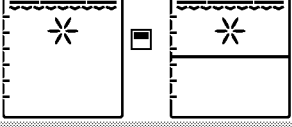
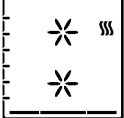
	Apatinis skyrius	Kepti galite tik apatiniame skyriuje. Jis tinkamas vidutinio dydžio kepiniams.	laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis. Kai viršutinė dalis aktyvi, ekrane rodoma šios dalies temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Apatinė-viršutinė dalis	Vienu metu galite kepti apatinėje ir viršutinėje dalyje. Tinkama kepti du skirtingus patiekalus.	Kai apatinė-viršutinė dalis aktyvi, ekrane atskirai rodoma šių dalių temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Viena didelė dalis	Galite kepti vienoje didelėje dalyje. Tinkama kepti dideliems ir keliems kepiniams.	Kai viena didelė dalis aktyvi, ekrane rodoma šios dalies temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.

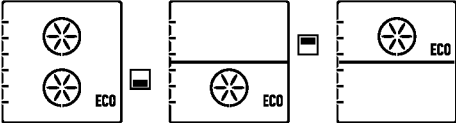
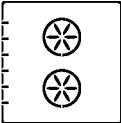




Orkaitės funkcijos

Visos orkaitės funkcijos aprašytos šiame skyriuje.

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos. Šios funkcijos taikomos tik vieno didelio skyriaus orkaitei.

Simbolis	Pavadinimas	Aprašymas
	Tradicinis (šildymas iš viršaus ir iš apačios)	Kartu veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Apatinis kaitinimas	Veikia tik apatinis kaitinimo elementas. Tinka picoms kepti ir paskesniajam patiekalų apskrudinimui iš apačios.
	Tradicinis + ventiliatorius (apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi)	Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaiteje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Atšildymas (veikia ventiliatorius)	Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.

	<p>Kepimas su ventilatoriumi</p>	<p>Veikia tik ventilatoriaus kaitinimo elementas galinėje sienelėje. Ventilatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo ventilatoriaus kaitinimo elementas. Daugeliu atvejų išankstinis pašildymas nebūtinas.</p>
	<p>Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius (viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi)</p>	<p>Veikia viršutinis kaitinimo elementas ir ventilatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventilatoriui, nei naudojant tik viršutinį kaitinimą.</p>
	<p>Pica</p>	<p>Kartu veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventilatoriaus kaitinimo elementas (galinėje sienelėje). Tinkama kepat pica.</p>
	<p>Multikepimas (3D)</p>	<p>Kartu veikia viršutinis, apatinis ir ventilatoriaus kaitinimo elementai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.</p>
	<p>Taupus grilis</p>	<p>Veikia tik vidinė viršutinio kaitinimo elemento dalis orkaitės viršuje. Tinka kepti grilyje mažus ir vidutinius mėsos gabalus.</p>
	<p>Didysis grilis</p>	<p>Kartu veikia vidinė ir išorinė viršutinio kaitinimo elemento dalys orkaitės viršuje. Tinka kepti grilyje vidutinius mėsos gabalus.</p>
	<p>Grilis + ventilatorius (grilis su ventilatoriumi)</p>	<p>Galinės sienelės ventilatorius veikia kartu su vidine ir išorine viršutinio kaitinimo elemento dalimis orkaitės viršuje. Ventilatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Tinka kepti grilyje vidutinius mėsos gabalus.</p>
	<p>Šilumos palaikymas</p>	<p>Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti. Nenaudokite maistui gaminti.</p>

	Taupus kepimas su ventilatoriumi	Veikia tik ventilatoriaus kaitinimo elementas galinėje sienelėje. Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atlikumėte naudodami kaitinimą su ventilatoriumi 160–220 °C temperatūroje. Bet kepimo laikas truputį pailgės. Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos lentelėje „Taupus kepimas su ventilatoriumi“.
	Kepimas žem. temp.	Naudojama ilgai kepti patiekalus žemoje temperatūroje (10–15 valandų).
Viršutinis skyrius 	Vent. šildymas Taupus ventilatorius Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius Did. grilis+vent. Didysis grilis Atitirpinimas Taupus grilis	Šilumos palaikymas Kepimas žem. temp. Atitirpinimas
Apatinis skyrius 	Vent. šildymas Taupus ventilatorius Atitirpinimas Apatinis kaitinimas Pica	
Apatinis-viršutinis skyrius 	Su ventilatoriumi + su ventilatoriumi Stiprus grilis + su ventilatoriumi Atšildymas + atšildymas Taupus grilis + su ventilatoriumi Su ventilatoriumi + apatinis kaitinimo elementas Su ventilatoriumi + pica	
Vienas didelis skyrius 	Statinis Statinis+vent. Vent. šildymas Multikepimas (3D) Pica Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius Did. grilis+vent. Didysis grilis Taupus grilis Taupus ventilatorius Apatinis kaitinimas	

Funkcijų lentelė

Funkcijų lentelėje nurodytos funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti.

	Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.
	Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.
	Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
	Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.
	Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.
	Dėl saugos maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią kepimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymo ir kepimo žemoje temperatūroje funkcijas.

i Dėl saugos maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią kepimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymo ir kepimo žemoje temperatūroje funkcijas.

i Nustačius 280 °C arba aukštesnę temperatūrą orkaitė veikia daugiausia 2 valandas.

Vienas didelis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Statinis	200	40–320
Statinis + ventiliatorius	175	40–280
Vent. šildymas	180	40–250
Multikepimas (3D)	205	40–250
Pica	210	40–320
Viršutinis kaitinimo elementas + ventiliatorius	200	40–280
Did. grilis+vent.	200	40–280
Didysis grilis	280	40–280
Taupus grilis	280	40–280
Taupus ventiliatorius	180	160–220
Apatinis kaitinimas	180	40–220
Šilumos	60	40–100

palaikymas		
Kepimas žem. temp.	100	50–150
Atitirpinimas	-	-

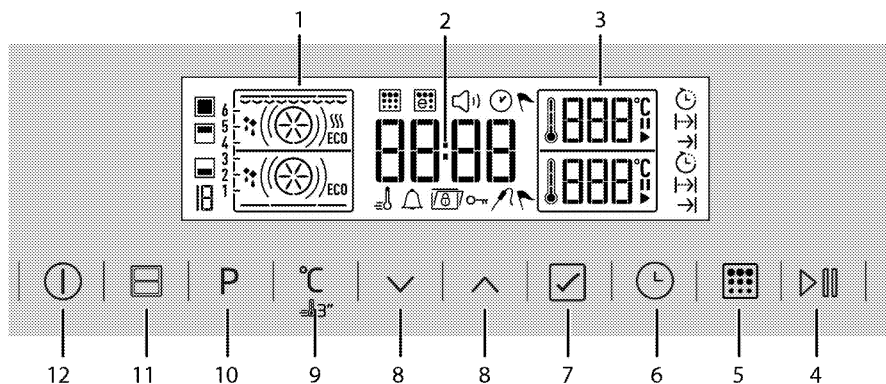
Viršutinis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Vent. šildymas	180	40–250
Viršutinis kaitinimo elementas + ventiliatorius	200	40–280
Did. grilis+vent.	200	40–280
Didysis grilis	280	40–280
Taupus grilis	280	40–280
Taupus ventiliatorius	180	160–220
Atitirpinimas	-	-

Apatinis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Vent. šildymas	180	40–250
Pica	210	40–280
Taupus ventiliatorius	180	160–220
Apatinis kaitinimas	180	40–220
Atitirpinimas	-	-

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|---|
| 1 | Funkcijų rodyimo ekranas | 4 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas |
| 2 | Esamo laiko rodmens laukelis | 5 | Savaiminio valymo (pirolizės) mygtukas* |
| 3 | Temperatūros indikatorius laukelis | 6 | Laiko ir nuostatų mygtukas |

- 7 Patvirtinimo mygtukas
- 8 Mygtukai aukštyn / žemyn
- 9 Temperatūros/stiprintuvo nuostatų mygtukas
- 10 Funkcijos pasirinkimo mygtukas
- 11 Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas
- 12 JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Ekranu simboliai:

- Greitojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
- Kepimo trukmės simbolis
- Kepimo trukmės pabaigos simbolis
- Įspėjimo signalo simbolis
- Dalies pasirinkimo simbolis
- Kepimo simbolis
- Esamo laiko simbolis
- Sustabdymo simbolis
- Šilumos palaikymo simbolis
- Atitirpinimo simbolis
- Mygtukų užrakto simbolis
- Laikrodžio ekrano simbolis
- Garsumo nuostatos simbolis
- Savaiminio valymosi (pirolizės) simbolis
- Taupiojo savaiminio valymosi (ekopirolizės) simbolis
- Mėsos termometro simbolis *

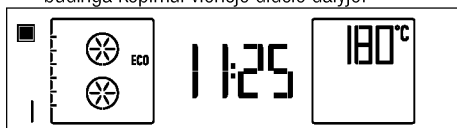
* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.

Orkaitės veikimas vienos dalies režimu

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai pasibaigus kepimo laikui. Tuo turi pasirūpinti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

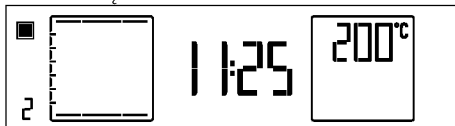
1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui vienoje didelėje dalyje.



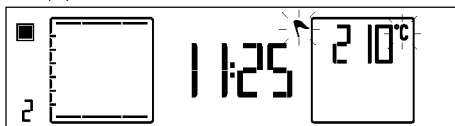
4. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

5. Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami mygtukus. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.



6. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekране pradės mirksėti ir

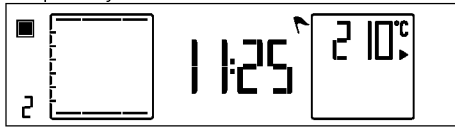


7. Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
8. Norėdami įjungti stiprintuvą (greitąjį pakaitinimą), apytiksliai 3 sekundes lieskite , kol ekrane pasirodys . Pasirodžius bus aktyvintas stiprintuvas.





Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekiama nustatyta temperatūra, pranyks. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu ekrane rodomas , kai paliečiamas ilgesnį laiką. Stiprintuvą galima aktyvinti kepimui vienoje didelėje dalyje.

9. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
10. Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite dvi sekundes, kad pradėtumėte kepti. Pradėjus kepti ekrane pasirodys .



» Orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros.


 Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

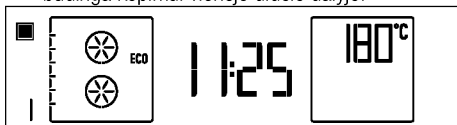
11. Kepimo procesui pasibaigus, palieskite  dar kartą, kad pabaigtume kepimą.


Gaminimas nustatant gaminimo laiką:

Kad pasibaigus kepimo laikui orkaitė išsijungtų automatiškai, pasirinkite temperatūrą ir funkciją, tinkančią gaminamam patiekalui ir nustatykite kepimo laiką.

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

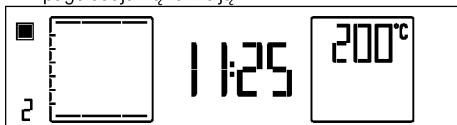
1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami  mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui vienoje didelėje dalyje.



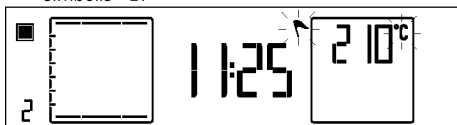
4. Palieskite,  kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

5. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą funkcija.



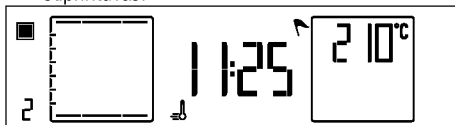
6. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis .









7. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .

8. Norėdami įjungti stiprintuvą (greitąjį pakaitinimą), apytiksliai 3 sekundes lieskite , kol ekrane

pasirodys . Pasirodžius  bus aktyvintas stiprintuvas.





 Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra,  pranyks. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu ekrane rodomas , kai  paliečiamas ilgesnį laiką. Stiprintuvą galima aktyvinti kepimui vienoje didelėje dalyje.

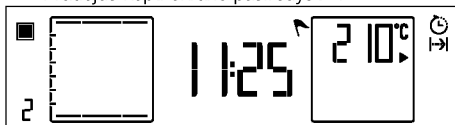
9. Vieną kartą palieskite , kad įjungtumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .




10. Palieskite mygtukus , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką ekrane liks  ir .


11. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.


12. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką  ir kepimas bus pradėtas. Pradėjus kepti ekrane pasirodys .





» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

 Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

13. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti  ir  bei pasigirs įspėjamasis signalas.


- Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
- Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite  2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

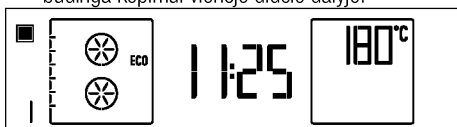
 Jei norite atšaukti nustatymą pakoregavę kepimo laiką, turėsite nustatyti kepimo laiką iš naujo. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę .



Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui;

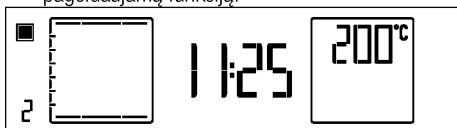
Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo laiko.



Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

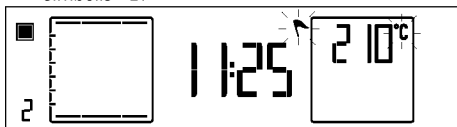
- Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
- Įjunkite orkaitę liesdami  mygtuką dvi sekundes.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui vienoje didelėje dalyje.









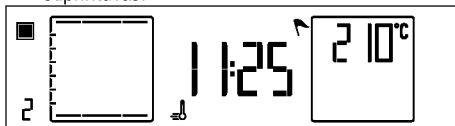
- Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
- Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą funkciją.









- Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekране pradės mirksėti simbolis .










- Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
- Norėdami įjungti stiprintuvą (greitąjį pakaitinimą), apytiksliai 3 sekundes lieskite , kol ekrane pasirodys . Pasirodžius  bus aktyvintas stiprintuvas.








 Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra,  pranyks. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu ekrane rodomas , kai  paliečiamas ilgesnį laiką. Stiprintuvą galima aktyvinti kepimui vienoje didelėje dalyje.

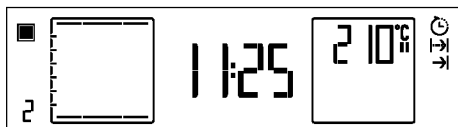
- Vieną kartą palieskite , kad įjungtumėte kepimo laiką. Ekране pradės mirksėti .



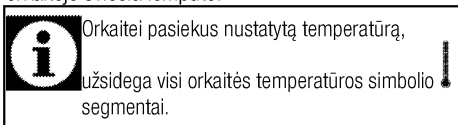
- Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką ekrane liks  ir .
- Du kartus trumpai palieskite , kad anuliuotumėte kepimo laiką. Ekране pradės mirksėti .



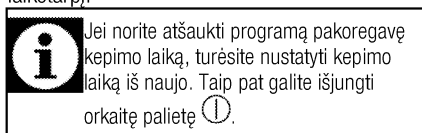
- Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte norimą kepimo pabaigos laiką, bei patvirtinkite nuostatą paliesdami mygtuką . Nustačius kepimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas .
- Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
- Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką  ir kepimas bus pradėtas.



» » Ekране pasirodys **II**. Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta kepimo funkcija, → pranyks ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis. Kepimo metu orkaitėje šviečia lemputė.



15. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti ↖ ir ↗ ir bus pasigirs įspėjamasis signalas.
16. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
17. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite ▷ 2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

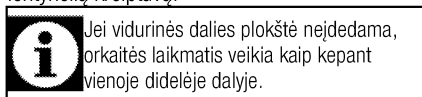


Tik viršutinės arba tik apatinės orkaitės dalies naudojimas

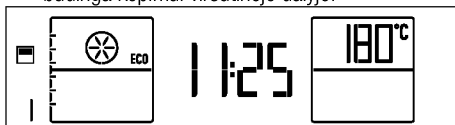
Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai pasibaigus kepimo laikui. Tuo turi pasirūpinti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

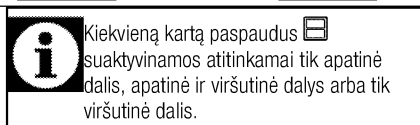
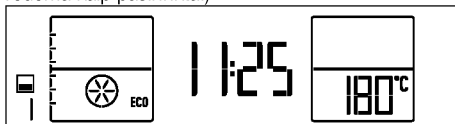


2. Įjunkite orkaitę liesdami Ⓛ mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepipui viršutinėje dalyje.

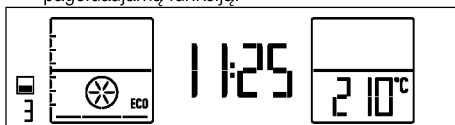


4. Palieskite **E** vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

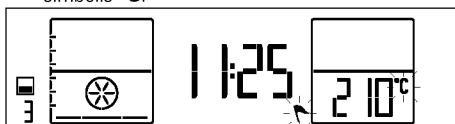
Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmai bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)



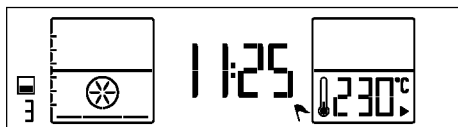
5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
- » Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
6. Palieskite ^ / v, kad nustatytumėte pageidaujimą funkciją.



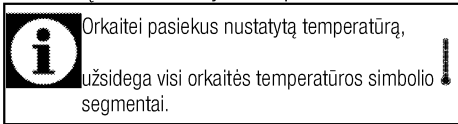
7. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite °C, kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis °C.



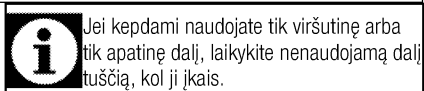
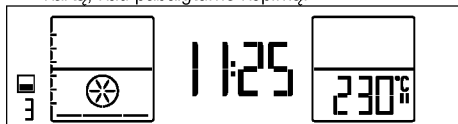
8. Palieskite ^ / v, kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami **✓**.
9. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
10. Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite ▷ 2 sekundes, kad pradėtumėte kepti. Pradėjus kepti ekrane pasirodys ▶.



» Orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros.



11. Kepimo procesui pasibaigus, palieskite dar kartą, kad pabaigtume kepimą.

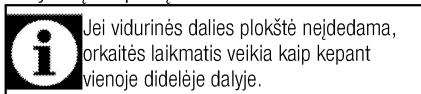


Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

Kad pasibaigus kepimo laikui orkaitė išsijungtų automatiškai, pasirinkite temperatūrą ir funkciją, tinkančią gaminamam patiekalui ir nustatykite kepimo laiką.

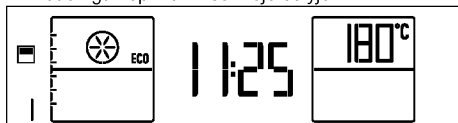
Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



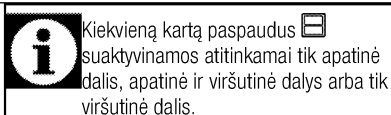
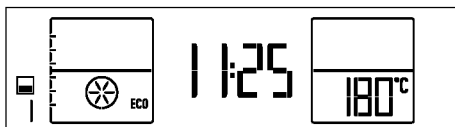
2. Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.

3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.



4. Palieskite vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

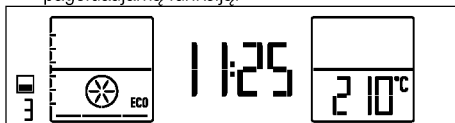
Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmi bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)



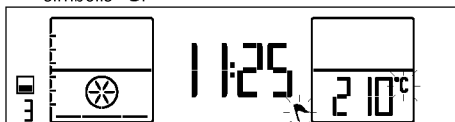
5. Palieskite kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

6. Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujamą funkciją.

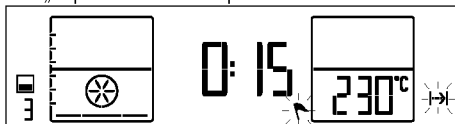


7. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekране pradės mirksėti simbolis .



8. Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujamą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .

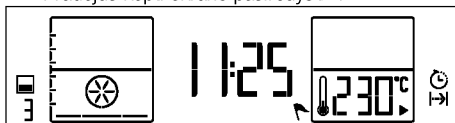
9. Norėdami nustatyti kepimo laiką, vieną kartą paspauskite , kad ekrane pereitumėte prie „Kepimo laikas“. Tuo pat metu mirksės .




10. Palieskite mygtukus / , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką ekrane liks ir .




11. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.



12. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaiykite nuspaudę mygtuką ir kepimas bus pradėtas. Pradėjus kepti ekrane pasirodys .



» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsideds atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

 Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsideda visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

13. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti  ir  bei pasigirs įspėjamasis signalas.
14. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
15. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite  2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.


 Jei norite atšaukti nustatymą pakoregavę kepimo laiką, turėsite nustatyti kepimo laiką iš naujo. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę .


Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui;

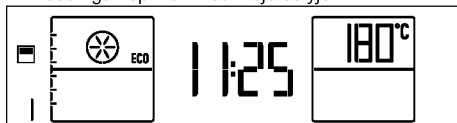
Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo laiko.


Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.


1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

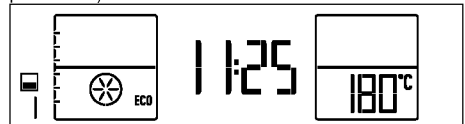
 Jei vidurinės dalies plokštę neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip keptant vienoje didelėje dalyje.



2. Įjunkite orkaitę liesdami  mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepinimui viršutinėje dalyje.



4. Palieskite  vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.



Greta aktyvios orkaitės dalies pasirodys . Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmai bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)

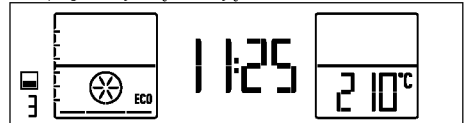




 Kiekvieną kartą paspaudus  suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

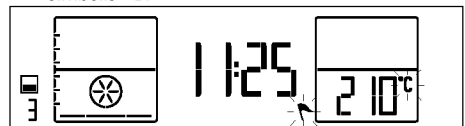
5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.



» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.



6. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą funkciją.

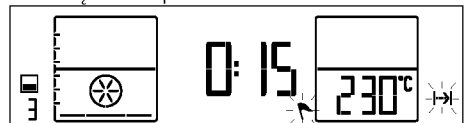






7. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis .





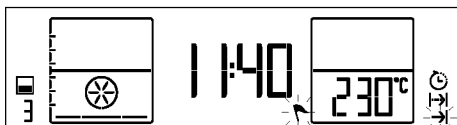
8. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .

9. Vieną kartą palieskite , kad įjungtumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .



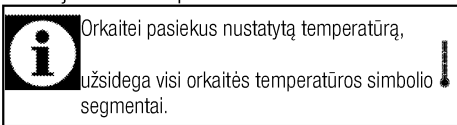
10. Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, bus nuolat rodomas .

11. Du kartus trumpai palieskite , kad anuliuotumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .

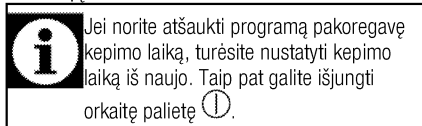


12. Palieskite mygtukus / , kad nustatytumėte norimą kepimo pabaigos laiką, bei patvirtinkite nuostatą paliesdami mygtuką . Nustačius kepimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas .
13. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
14. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką ir kepimas bus pradėtas.

» Ekrane pasirodys . Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta kepimo funkcija, pranyks ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis. Kepimo metu orkaitėje šviečia lemputė.



15. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti ir bei pasigirs įspėjamasis signalas.
16. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
17. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite 2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.



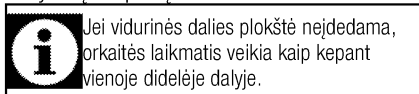
Viršutinės ir apatinės orkaitės dalių naudojimas vienu metu

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

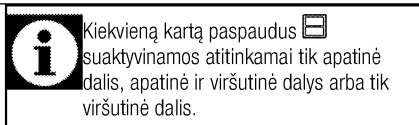
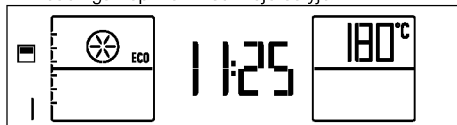
Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai pasibaigus kepimo laikui. Tuo turi pasirūpinti vartotojas.

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

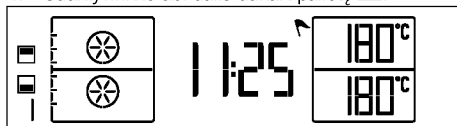
1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



2. Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.

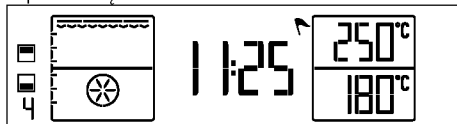


4. Suaktyvinkite abi dalis dukart palietę .

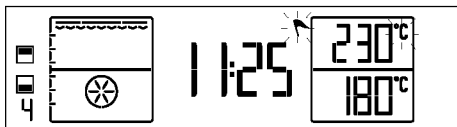


5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
- » Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
6. Palieskite / , kad pasirinktumėte atitinkamą kepimo funkciją, pritaikytą kepimui abiejose dalyse. Pavyzdžiui, norėdami naudoti viršutinį grilį ir kepti kepinį apatinėje dalyje galite pasirinkti palaikomą griliaus ir ventiliatoriaus funkciją.

Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies **Temperature** (temperatūra) ir **Cooking time** (kepimo laikas). Mirksės aktyvių kepimo dalių simboliai ir .



7. Norėdami pakeisti viršutinės orkaitės temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į viršutinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies ir .



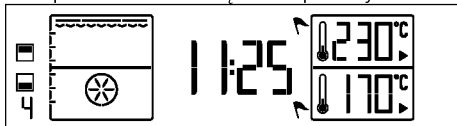
- Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujama temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami \square . $^{\circ}\text{C}$ švies nuolat, o aktyvios kepimo dalies simbolis \curvearrowright mirksės.
- Norėdami pakeisti apatinės orkaitės dalies temperatūrą, suaktyvinkite apatinės orkaitės dalies temperatūros ekraną palietę \square . Apatinės orkaitės simbolis \curvearrowright mirksės.



- Vieną kartą palieskite $^{\circ}\text{C}$, kad pereitumėte į apatinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekране pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies $^{\circ}\text{C}$ ir \curvearrowright .
- Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujama temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami \square . $^{\circ}\text{C}$ švies nuolat, o aktyvios kepimo dalies simbolis \curvearrowright mirksės.

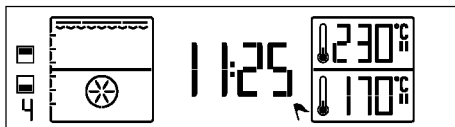
i Jei norite pakeisti temperatūros nuostatą naudodami viršutinę ir apatinę dalis vienu metu, abiejų dalių temperatūrų skirtumas turi būti ne didesnis nei 80 $^{\circ}\text{C}$. Nes dalys veiks viena kitos temperatūrą.

- Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
- Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite \triangleright dvi sekundes, kad pradėtumėte kepti. Pradėjus kepti viršutinė bei apatinės orkaitės dalį ekrane pasirodys \blacktriangleright ir \curvearrowright .



i Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

- Kepti procesui pasibaigus, palieskite \triangleright dar kartą, kad pabaigtumėte kepimą.



Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

Pusiau automatinis programavimas

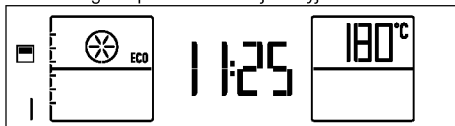
Kad pasibaigus kepimo laikui orkaitė išjungtų automatiškai, pasirinkite temperatūrą ir funkciją, tinkančią gaminamam patiekalui ir nustatykite kepimo laiką.

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

- Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

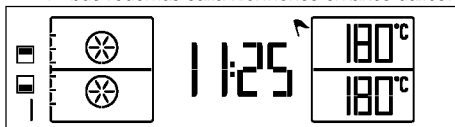
i Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat vienoje didelėje dalyje.

- Įjunkite orkaitę liesdami ON mygtuką dvi sekundes.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui viršutinėje dalyje.



i Kiekvieną kartą paspaudus \square suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

- Suaktyvinkite abi dalis dukart palietę \square . Simbolis \curvearrowright bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.

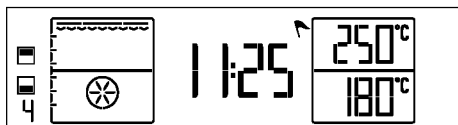


- Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

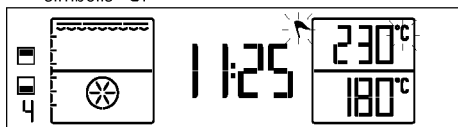
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

- Palieskite \wedge / \vee , kad pasirinktumėte atitinkamą kepimo funkciją, pritaikytą kepimui abiejose dalyse. Pavyzdžiui, norėdami naudoti viršutinį grilį ir kepti kepinį apatinėje dalyje galite pasirinkti palaikomą griliaus ir ventiliatoriaus funkciją.

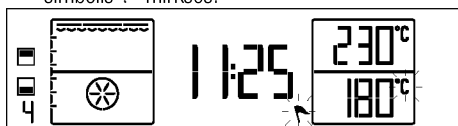
Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies **Temperature** (temperatūra) ir **Cooking time** (kepimo laikas). Šiems nustatymams mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis \curvearrowright .



7. Norėdami pakeisti viršutinės orkaitės temperatūrą, vieną kartą palieskite $^{\circ}\text{C}$, kad pereitumėte į viršutinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekране pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies simbolis $^{\circ}\text{C}$.



8. Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami \checkmark . $^{\circ}\text{C}$ švies nuolat, o aktyvios kepimo dalies simbolis \curvearrowright mirksės.
9. Norėdami pakeisti apatinės orkaitės dalies temperatūrą, suaktyvinkite apatinės orkaitės dalies temperatūros ekraną palietę \checkmark . Apatinės orkaitės simbolis \curvearrowright mirksės.



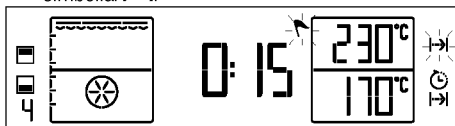
10. Vieną kartą palieskite $^{\circ}\text{C}$, kad pereitumėte į apatinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekране pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies simbolis $^{\circ}\text{C}$.
11. Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami \checkmark . $^{\circ}\text{C}$ švies nuolat, o aktyvios kepimo dalies simbolis \curvearrowright mirksės.

i Jei norite pakeisti temperatūros nuostatą naudodami viršutinę ir apatinę dalis vienu metu, abiejų dalių temperatūrų skirtumas turi būti ne didesnis nei 80 °C. Nes dalys veiks viena kitos temperatūrai.

12. Norėdami nustatyti suaktyvintos apatinės orkaitės dalies kepimo laiką, vieną kartą palieskite \odot . Tuo pačiu metu mirksės \rightarrow .



13. Palieskite mygtukus \wedge / \vee , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami \checkmark . Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas \rightarrow .
14. Norėdami nustatyti kitos viršutinės dalies kepimo laiką, pirmiausia suaktyvinkite dalį palietę \checkmark . Mirksės viršutinės dalies simbolis \curvearrowright . Tada dar kartą paspauskite \odot . Tuo pačiu metu mirksės simboliai \rightarrow .



15. Nustatykite norimą viršutinės orkaitės dalies kepimo laiką palietę \wedge / \vee ir patvirtinkite \checkmark . Nustačius viršutinės dalies kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas \rightarrow .
16. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
17. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką \triangleright ir kepimas bus pradėtas. Pradėjus kepti ekrane pasirodys \blacktriangleright .

» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

i Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

18. Trumpo kepimo laiko pabaigoje pasigirs vienas signalas ir atitinkamos orkaitės dalies ekrane pranyks simboliai \rightarrow ir \blacktriangleright .
- Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti \curvearrowright ir \rightarrow bei pasigirs įspėjamasis signalas.
19. Pasibaigus kepimo trukmei ištraukite maistą iš orkaitės. Vėl uždarius orkaitės dureles kepimas kitoje dalyje, kurios kepimo trukmė ilgesnė, bus tęsiamas toliau.
20. Ilgo kepimo laiko pabaigoje pasigirs du signalai ir atitinkamos orkaitės dalies ekrane sumirksės simboliai \rightarrow ir \blacktriangleright .
21. Kepimas baigsis.
22. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, dvi sekundes paspauskite \triangleright . Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.



Jei nustatę pusiau automatinį programavimą norite jį atšaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo trukmę. Taip pat galite išjungti orkaitę 2 sekundes palietę

Elektrinės orkaitės išjungimas

2 sekundes palaikykite , kad išjungtumėte orkaitę.

Mygtukų užrakto naudojimas

Ijungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.



Kai orkaitė veikia parengties režimu, galima naudoti mygtukų užraktą. Dingus elektros tiekimui, nustatyta mygtukų užrakto funkcija bus atšaukta.

Mygtukų užrakto aktyvinimas

1. Trumpai kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys **OFF** (išjungta).



» Mirksės .

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, vieną kartą paspauskite . Mygtukų užraktas bus suaktyvintas, ekrane pasirodys **ON** (įjungta). Toliau mirksės .



3. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

» Tekstas pranyks ir pradės nuolat šviesti .



Kai mygtukų užraktas aktyvus, neveiks jokie orkaitės mygtukai išskyrus / .

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Jeigu norite išjungti mygtukų užrakto funkciją, vieną kartą paspauskite . Ekrane bus rodoma **OFF** (išjungta).

2. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.



» Mygtukų užraktas bus išjungtas, ekrane pranyks .

Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę.

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasibaigus nustatytam įspėjimo laikui, pasigirs garso signalai.



Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

Norėdami nustatyti įspėjimo signalą:

1. Keletą kartų trumpai palieskite , kol ekrane pasirodys . Pradės mirksėti .



2. Palieskite mygtukus / , kad nustatytumėte apgeidaujamą laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius įspėjimo laiką, bus nuolat rodomas .

3. Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garso signalai.

4. Įspėjimą galite išjungti palietę bet kurį mygtuką.

Norėdami išjungti įspėjimo signalą:

1. Keletą kartų trumpai palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys .

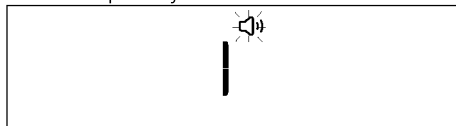
2. Lieskite , kol krane pasirodys **00:00** ir patvirtinkite paliesdami .

» Įspėjimas bus atšauktas ir simbolis pranyks.

Garso nuostata

Garsą galima nustatyti tik tada, kai rodomas orkaitės parengties ekranas.

1. Keletą kartų trumpai palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys . Ekrane mirksės .



2. Yra 2 garso tipai – 1 ir 2. Norėdami pasirinkti norimą tipą, palieskite / .

3. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

Dabartinio laiko nuostata

Dabartinį laiką galima nustatyti tik tada, kai orkaitė neveikia. Jei norite pakeisti laiką, nustatytą pradinės sąrankos metu:

1. Keletą kartų trumpai palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys . Ekrane mirksės valandų laukas ir simbolis .



2. Nustatykite valandų lauką naudodami \wedge / \vee .
3. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.
4. Ekране mirksės minučių laukas ir simbolis . Nustatykite minutes naudodami mygtukus \wedge / \vee . Norėdami patvirtinti minutes, palieskite .



» Grįžtama į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

10:28

Maisto gaminimo laiko lentelė



Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Viename dideliame skyriuje Kepimas ir kepimas



Kai atidarote orkaitės duris, jei yra maisto ruošimo patarimai laisvų ant orkaitės durelių stiklo, tai yra taikoma bendrosios visų skyrių.



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	175	25 ... 35
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas* 5-Skarda pyragaičiams*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 5-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	25 ... 40
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	175	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40

	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Erūko koja (troškiny)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
Keptas viščiukas	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 70
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	55 ... 65
Kaiskutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30







Sitiome iš anksto įkairinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Tik apatiniame skyriuje Kepimas ir kepinimas

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		1	175	40 ... 50

Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	150	35 ... 45
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	165	35 ... 40
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	190	35 ... 45
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	200	10 ... 15
Keptas viščiukas	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	15 min. 250/max tada 180 ... 190	55 ... 65
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	20 ... 30





Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparuodami su produktu.
** Šie priedai neparuodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Tik viršutiniame skyriuje Kepimas ir kepinimas

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Formose kepani pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		4	175	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		4	170 ... 180	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	190	35 ... 45
Keptas viščiukas	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	15 min. 250/max tada 180 ... 190	55 ... 65
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		5	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparuodami su produktu.
** Šie priedai neparuodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Picos kepimas aukštoje temperatūroje

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Dietinė pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	320	3 ... 4
Pica su dešrelėmis „a la Rome“	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	310	4 ... 5
Sulenkiama pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Viena skarda	Picos kepimo		2	260	10 ... 11

		akmuo**				
Turkiška pica	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		1	320	4 ... 5
Turkiška pita su malta mėsa*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	260	10 ... 12
Neapolio pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	310	4 ... 5
Pica Margarita*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo*		2	310	4 ... 5
Turkiška pita su čedaru ir rūkyta jautiena	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		1	300	5 ... 6
Įvairių skonių pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	320	4 ... 5
* Sidonime iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus. ** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.						

Eko. Karštas oras



Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepat Eko. Karštas oras režimu.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grutelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	30 ... 35
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45
Sviestiniai pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.					

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepiny s kepta pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniui, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti

kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepiny tolygiai keptų.



Kepinkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepimo lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

Patarimai dėl daržovių kepimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepinkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepinkite jas orkaitėje.

Picų receptai

PICA SU DEŠRELĖMIS „A LA ROME“

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažiui:

- 6 pomidorų
- 2 valgomųjų šaukštų pomidorų tyrės
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 2 arbatinių šaukštelių druskos

Viršui:

- 400 g tarkuoto mocarelos sūrio
- 400 g dešrelių
- 4 desertinių šaukštų džiovintų čiobrelių
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite dubenį 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Sumalkite pomidorus ir sumaišykite visus padažiui skirtus ingredientus atskirame puode.
- Viršui skirtas dešreles supjaustykite griežinėliais.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Ištepkite iškočiotą tešlą pomidorų padažu, tada įdėkite mocarelos sūrį ir dešreles.
- Sudėkite likusį mocarelos sūrį ir džiovintus čiobrelius ant dešrelių, užpilkite alyvuogių aliejaus ir kepkite picą.

•



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

DVIGUBA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomąjį šaukštą alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Viršui:

- 200 g gražgarsčių
- 240 g parmezano sūrio

- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite dubenį 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 8 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Šakute subadykite tešlą, kad nekiltų.
- Pasirūpinkite, kad teškoje būtų pakankamai skylių.
- Tešlą kepkite po vieną.
- Tarp dviejų iškeptų tešlos gabalų įdėkite sūrį, gražgarsčius ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi, tada patiekite.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

PERLENKTA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomąjį šaukštą alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažiui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 1 valgomąjį šaukštą alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinį šaukštelį druskos

Įdarai:

- 250 g rikotos arba išrūgų sūrio
- 200 g fermentuotų dešrelių
- 300 g mocarelos vandenyje
- 40 g parmezano sūrio
- 2 kiaušinių

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.

- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenge drėgnu audeklu.
- Sumaišykite visus padažo ingredientus atskirame dubenyje.
- Supjaustykite įdarui skirtas fermentuotas dešrelės ir mozarelos sūrį mažais kubeliais, tada sumaišykite su kitais produktais.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Sudėkite paruoštą įdarą ant vienos iškočiotos tešlos pusės ir uždenkite kita tešlos puse. Užsukite kraštus į vidų ir gerai užspauskite.
- Tešlą ištepkite padažo ingredientais, tada kepkite.



Pastaba. Tai keturių perlenktų picų receptas.

TURKIŠKA PICA INGREDIENTAI

Tešlai:

- 250 g šilto vandens (40 °C)
- ½ valgomąjo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 6 g šviežių mielių
- 1 arbatinio šaukštelio druskos
- 375 g miltų
- ½ valgomąjo šaukšto alyvuogių aliejaus

Viršui:

- 200 g liesos maltos jautienos
- 1 svogūno, smulkiai supjaustyto
- 2 skiltelių česnako, smulkiai sukaptų
- 4 šakelių petražolių, smulkiai sukaptų
- 1 žaliosios paprikos, smulkiai supjaustytos
- 2 valgomųjų šaukštų pomidorų tyrės
- 2 valgomųjų šaukštų raudonųjų paprikų pastos
- Druskos
- Juodųjų pipirų
- Kumino
- Paprikos

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.

- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenge drėgnu audeklu.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Sumaišykite visus viršaus ingredientus atskirame dubenyje.
- Ištepkite tešlos viršų, tada kepkite.



Pastaba. Tai keturių turkiškų picų receptas.

TURKIŠKA PITA SU MALTA MĖSA INGREDIENTAI

Tešlai:

- 250 g šilto vandens (40 °C)
- 50 g šilto pieno
- 25 g šviežių mielių
- 25 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 25 g druskos

Įdarui:

- 2 svogūnų, smulkiai supjaustyty
- 300 g liesos maltos jautienos
- 4 šakelių petražolių, smulkiai sukaptų
- 4 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- Druskos
- Juodųjų pipirų

Kraštams:

- 50 g airano
- 1 kiaušinio

Viršui:

- Sviesto

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą indą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.

- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Paskrudinkite svogūnus ir maltą jautieną keptuvėje pakaitintame alyvuogių aliejuje. Tai padarę pridėkite petražolių, druskos, juodųjų pipirų ir sumaišykite.
- Kočėlu labai plonai iškočiokite tešlą.
- Sudėkite paruoštą įdarą ant pusės iškočiotos tešlos, ištepkite airano-kiaušinių mišiniu kraštus dalies, kuri bus vyniojama ant viršaus, tada suvyniokite tešlą.
- Kepkite paruoštą suvyniotą pitą.
- Iškepę ištepkite pitą sviestu ir patiekite.



Pastaba. Tai keturių pitų receptas.

Neapolio pica

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio druskos

Viršui:

- 400 g mocarelos vandenyje
- 20 ančiuvių filė
- 4 valgomųjų šaukštų kaparių
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.

- Ištepkite dubenį 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Sumaišykite visus padažo ingredientus atskirame dubenyje.
- Viršui skirtą sūrį supjaustykite dideliais griežinėliais.
- Kočėlu iškočiokite tešlą.
- Aptepkite pomidorų padažu iškočiotą tešlą, sudėkite mocarelos sūrį, supjaustytą griežinėliais, ančiuvius ir kaparius, tada kepkite.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

PICA „MARGARITA“

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio druskos

Viršui:

- 400 g mocarelos vandenyje
- 10 šakelių šviežių bazilikų
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.

- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Sumaišykite visus padažo ingredientus atskirame dubenyje.
- Viršui skirtą sūrį supjaustykite dideliais griežinėliais.
- Kočėlu iškočiokite tešlą.
- Ištepkite iškočiotą tešlą pomidorų padažu, tada ant viršaus uždėkite griežinėliais supjaustytą sūrį.
- Iškepę prieš patiekdami apibarstykite šviežiais bazilikais ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi.



Pastaba. Tai keturių picy receptas.

TURKIŠKA PITA SU ČEDARIO SŪRIU IR RŪKYTA JAUTIENA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 250 g šilto vandens (40 °C)
- 50 g šilto pieno
- 25 g šviežių mielių
- 25 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 25 g druskos

Įdarui:

- 200 g tarkuoto čedaro sūrio
- 120 g rūkytos jautienos

Kraštams:

- 50 g airano
- 1 kiaušinio

Viršui:

- Sviesto

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą indą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.

- Sumaišykite ingredientus, skirtus kraštams, atskirame dubenyje.
- Kočėlu nelabai plonai iškočiokite tešlą.
- Iškočiotos tešlos kraštus ištepkite airano-kiaušinių mišiniu, tada užsukite kraštus į vyniojamos tešlos vidų. Ištepkite airano-kiaušinių mišiniu ir vyniojamus kraštus.
- Uždėkite ant tešlos čedaro sūrio, išdėliokite rūkytos jautienos gabalėlius vieną šalia kito, tada kepkite.
- Iškepę pitos kraštus ištepkite sviestu ir patiekite.



Pastaba. Tai keturių picy receptas.

MAIŠYTA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 4 šakelių šviežių čiborelių
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio druskos

Viršui:

- 20 gabalėlių fermentuotų dešrelių
- 200 g dešrelių
- 8 gabalėlių saliamio dešros
- 10 juodųjų alyvuogių be kauliukų
- 1 valgomojo šaukšto konservuotų kukurūzų
- 8 vidutinio dydžio pievagrybių
- 400 g tarkuoto mocarelos sūrio
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.

- Apibastykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždengę drėgnu audeklu.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Iškočiotą tešlą ištepkite pomidorų padažu, apibastykite trupučiu mocarelos sūrio ir sudėkite ant jos visus ingredientus, tada ant viršaus užbastykite likusį mozarelos sūrį ir kepkite.
- Iškeptą picą prieš patiekdami apšlakstykite alyvuogių aliejumi.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

Kaip naudoti grilį



DĖMESIO


Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

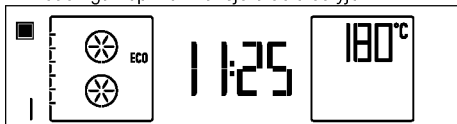



Kepti galima visoje orkaitėje, tik viršutinėje dalyje arba viršutinėje dalyje įjungus apatinę ir viršutinę dalis.

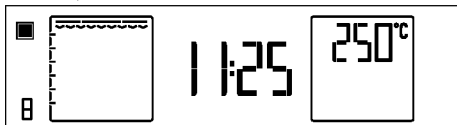
Kepimas vienoje didelėje dalyje

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami  dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui vienoje didelėje dalyje.






4. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
5. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .



6. Pasirinkus funkciją, galima nustatyti šias nuostatas: „Temperature“ (temperatūra), „Rapid Heating (Booster)“ (greitasis kaitinimas (stiprintuvas)), „Cooking time“ (kepimo laikas) ir „Cooking end time“ (kepimo pabaigos laikas). Žr.

(Orkaitės veikimas vieno skyriaus režimu) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 21*

7. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite , kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas.
8. Jei nustatytas kepimo laikas, orkaitė išsijungs automatiškai laiku pasibaigus. Pasigirs du signalai. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti vėl palieskite , kai maistas iškeps.
9. Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .


Kepimas įjungus tik viršutinės dalies režimą

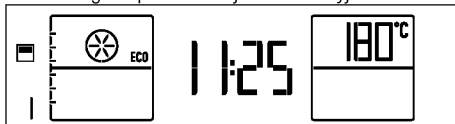
Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

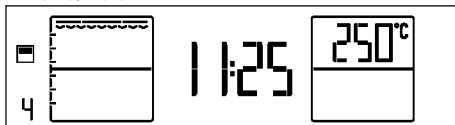




Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepančio vienoje didelėje dalyje.

2. Įjunkite orkaitę liesdami  dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui vienoje didelėje dalyje.



4. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .



5. Pasirinkus funkciją, galima nustatyti šias nuostatas: „Temperature“ (temperatūra), „Rapid Heating (Booster)“ (greitasis kaitinimas (stiprintuvas)), „Cooking time“ (kepimo laikas) ir „Cooking end time“ (kepimo pabaigos laikas). Žr. (Tik viršutinės arba tik apatinės orkaitės dalies naudojimas) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 21*
6. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite , kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas.
7. Jei nustatytas kepimo laikas, jam pasibaigus orkaitė išsijungs automatiškai. Pasigirs du signalai. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti vėl palieskite , kai maistas iškeps.
8. Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .


Kepimas tik viršutinėje dalyje, įjungus viršutinę ir apatinę orkaitės dalis

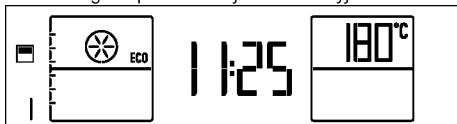
Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.


1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.





Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat vienoje didelėje dalyje.

2. Įjunkite orkaitę liesdami  dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepinui vienoje didelėje dalyje.



Kiekvieną kartą paspaudus  suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

4. Suaktyvinkite abi dalis dukart palietę . Simbolis  bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.



5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

Kepant vienoje didelėje dalyje: maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Žuvis	Grilio grotelės	4..5	20...25 min. #
Supjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4..5	25...35 min.
Enenos žiegtainiai	Grilio grotelės	4..5	20...25 min.
Rost bifas	Grilio grotelės	4..5	25...30 min. #
Versienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	1...3 min.

priklausomai nuo storio



Prieš kepat bet kokius patiekalus siūlome iš anksto maždaug 5 minutes pakaitinti.

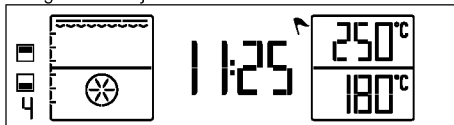
Kepant tik viršutinėje dalyje: maisto gaminimo grilyje laiko lentelė





Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Žuvis	Grilio grotelės	4..5	20...25 min. #
Supjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4..5	25...35 min.
Enenos žiegtainiai	Grilio grotelės	4..5	20...25 min.
Rost bifas	Grilio grotelės	4..5	25...30 min. #
Versienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	1...3 min.

priklausomai nuo storio

Prieš kepat bet kokius patiekalus siūlome iš anksto maždaug 5 minutes pakaitinti.

6. Liesdami  /  pasirinkite norimą funkciją, kurią naudosite su pasirinkta viršutinės dalies grilio funkcija.



7. Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies Temperature (temperatūra) ir Cooking time (kepinimo laikas). Šiems nustatymams mirksės aktyvios kepinimo dalies simbolis . Žr. (Viršutinės ir apatinės orkaitės dalių naudojimas vienu metu) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 21*
8. Jeigu kepinimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite , kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepinimas.
9. Jei nustatytas kepinimo laikas, jam pasibaigus orkaitė išsijungs automatiškai. Pasigirs du signalai. Jeigu kepinimo laikas nenustatytas, baigę kepti vėl palieskite , kai maistas iškeps.
10. Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .



Dėl kepinimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikdžių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie neprisidės orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



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



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

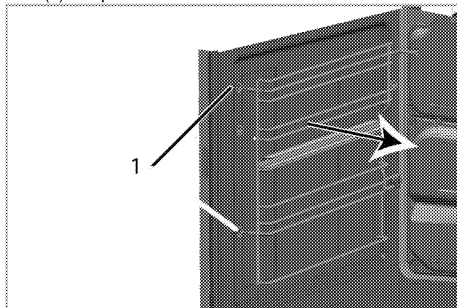
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės vidaus valymas

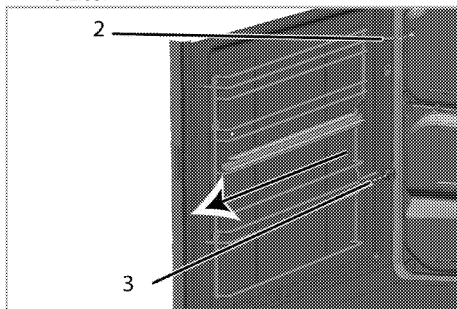
Orkaitės šoninių sienelių valymas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

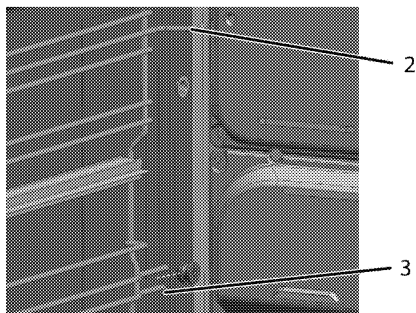
1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę
2. Ištraukite vielines groteles ir ištraukite kaištelį Nr. (1) iš apkabos.



3. Visiškai ištraukite vielines groteles, traukdami jas iš orkaitės. Įsitinkinkite, kad kaištelis Nr. 2 ištrauktas iš jo apkabos galinėje sienelėje, o galiukas Nr. 3 – iš šoninėje sienelėje esančios veržlės.



4. Nuvalykite vielines groteles ir orkaitės šonines sienes, naudodami indų ploviklį, drungną vandenį ir minkštą audinį ar kempinę.
5. Pritvirtinkite vielines groteles orkaitėje taip, kad jų kaišteliai (2) būtų įstatyti į jų apkabas ant korpuso, o galiukas Nr. 3 – į veržlę šoninėje sienelėje.



6. Įstatykite vielinių grotelių kaištėlį (1) į jo apkabą, esančią ant korpuso.

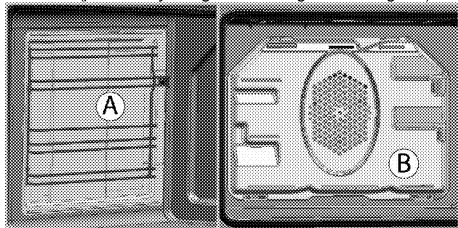


Įsitikinkite, kad vielinės grotelės gerai įstatytos į apkabą.

Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinės šoninės (A) ir / arba galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaime, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškiusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



Orkaitės durų valymas

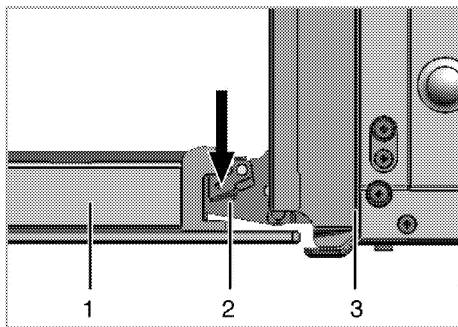
Orkaitės durelėms valyti naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



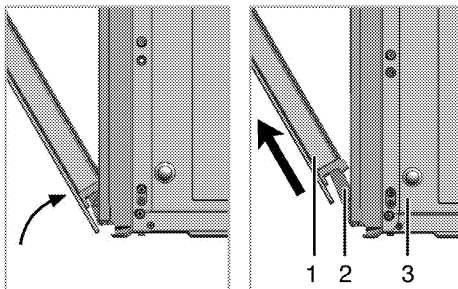
Nevalykite orkaitės durelių ir stiklo medžiagomis, kurios gali pažeisti paviršius, pvz., abrazyviniais valikliais, metaliniais gremžtukais, plieniniais šveitikliais arba balikliais.

Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Priekinės durelės
- 2 Vyris
- 3 Orkaitė



3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

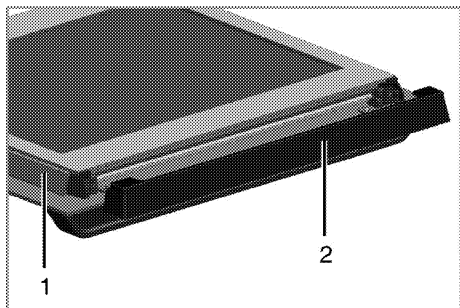
Durelių vidinės stiklo plokštės

išėmimas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

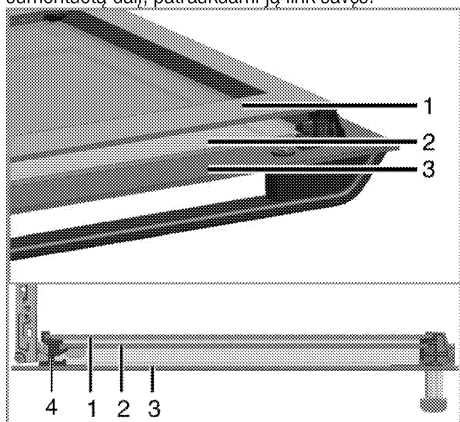
Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Rėmas
- 2 Plastmasinė dalis

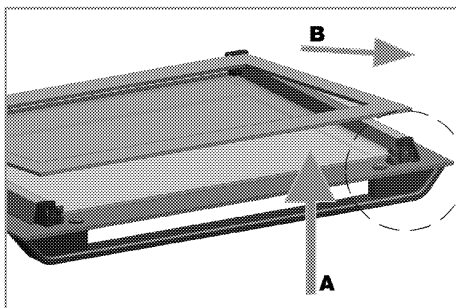
Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



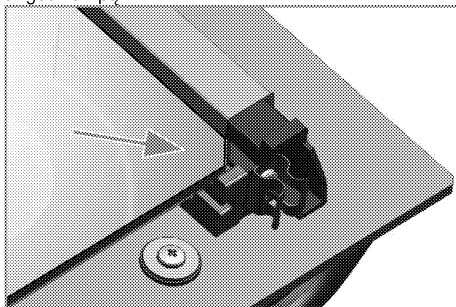
- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė
- 3 Išorinė stiklo plokštė
- 4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).
Dėkite nusklemtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklemtą plastikinės angos kampą.



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Įdedant tolimiausią viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėšęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.
Karšti paviršiai gali nudeginti!



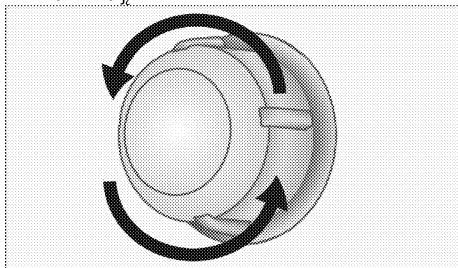
Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr.

Techniniai duomenys, puslapis 11. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.

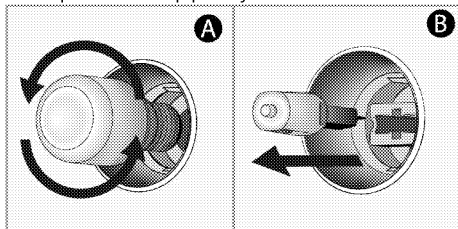
- i** Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- i** Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.
- i** Šiame prietaise naudojamoms lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



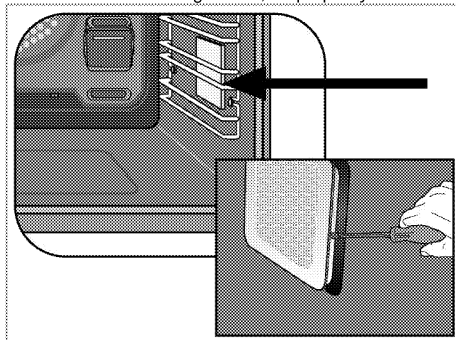
3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



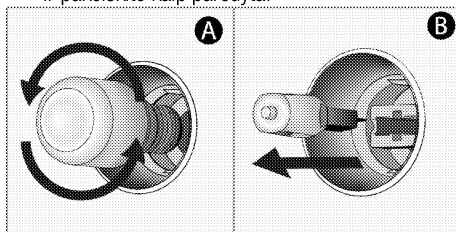
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Jeigu orkaitėje sumontuota keturkampė lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines groteles, kaip aprašyta. Žr. .



3. Atsuktuvu nuimkite apsauginį stiklinį gaubtelį.
4. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



5. Paskui uždėkite stiklinį gaubtelį, o paskui – groteles.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

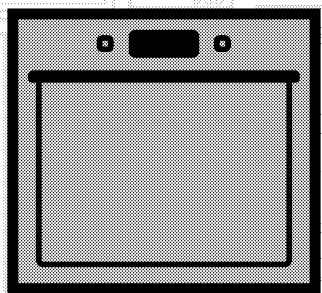
- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

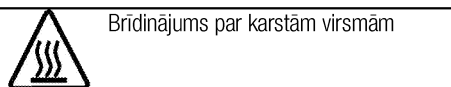
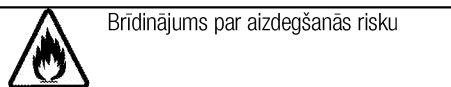
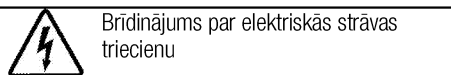
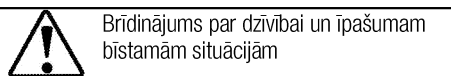
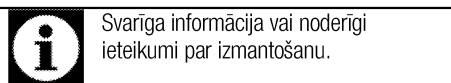
Cienijamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	7
Bērnu drošība.....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8

2 Vispārīgā informācija 9

Pārskats.....	9
Iepakojuma saturs.....	10
Tehniskā specifikācija	11

3 Uzstādīšana 12

Pirms uzstādīšanas	12
Uzstādīšana un pievienošana.....	13
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	14

4 Sagatavošana 16

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	16
Sākotnējā izmantošana.....	16
Sākotnējā laika iestatīšana.....	16
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	17
Sākotnējā sakarsēšana.....	17

5 Krāsns izmantošana 18

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	18
Kā lietot elektrisko cepeškrāsni	18
Cepeškrāsns funkcijas	19
Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana	23
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	34
Picas izvēlnes kulinārijas receptes.....	38
Grila izmantošana.....	42

6 Apkope un tīrīšana 45

Vispārīga informācija	45
Vadības paneļa tīrīšana.....	45
Cepeškrāsns iekšpusē tīrīšana.....	45
Krāsns durvju izņemšana.....	46
Iekšējo stikla durvju izņemšana	46
Krāsns lampas nomaiņšana	47

7 Traucējummeklēšana 49

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošīniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas triecienu risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka elektriskais

savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.

- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

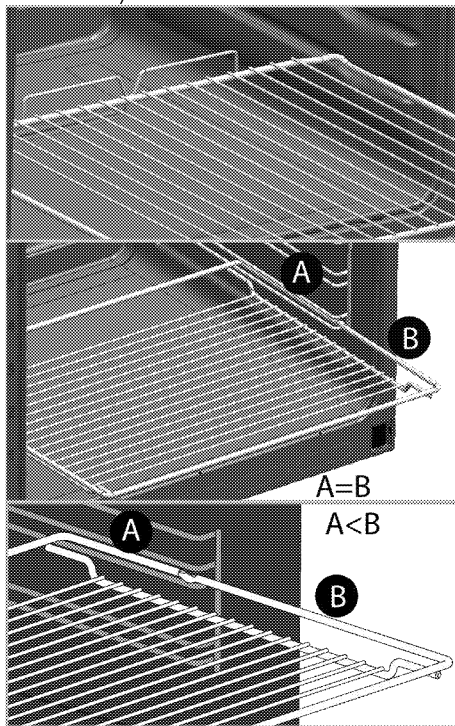
Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols

augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.

- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekļaut.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)
Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdi stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekļauts.
- Krāsns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieļi, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimodus.
- Ieklājiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neklājiet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārlicinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.

• Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.

- Nodrošini, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

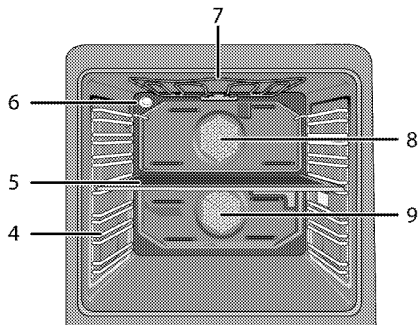
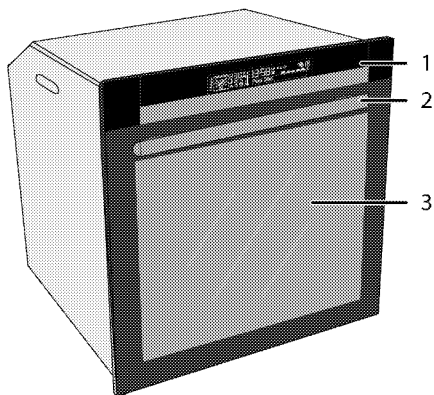
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķiroti atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājtsaimniecības atkritumiem.

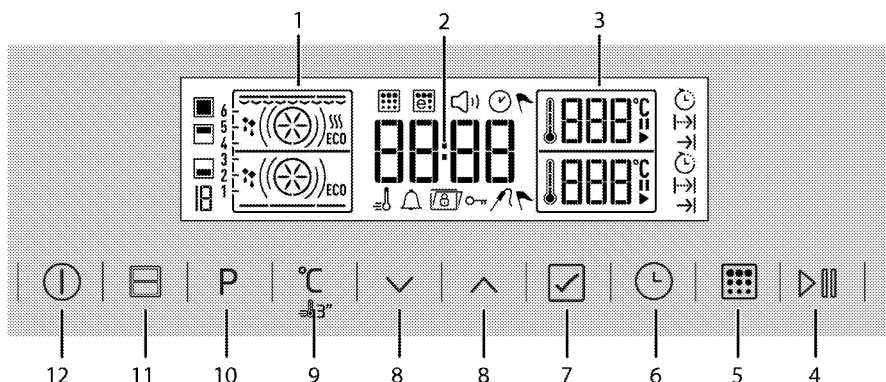
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Rokturis
- 3 Priekšējās durvis
- 4 Plaukta stāvokļi
- 5 Vidusdaļas plāksne
- 6 Lampa

- 7 Augšējais sildelements
- 8 Augšējās sadaļas ventilatora motors (aiz skārda loksnes)
- 9 Apakšējās sadaļas ventilatora motors (aiz skārda loksnes)



- 1 Funkciju displejs
- 2 Pareiza laika indikatora lauks
- 3 Temperatūras indikatora lauks
- 4 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 5 Pašattīrīšanas (pirolīzes) taustiņš*
- 6 Laika un iestatījumu taustiņš
- 7 Apstiprinājuma taustiņš
- 8 Taustiņš Uz augšu/uz leju
- 9 Temperatūras/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš

- 10 Funkcijas atlasē taustiņš
- 11 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
- 12 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Iepakojuma saturs

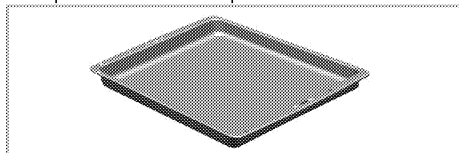


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

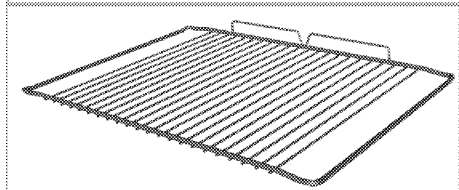
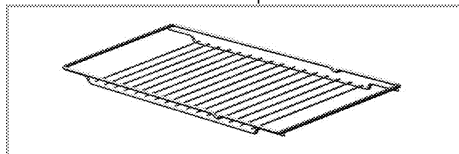
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



3. Grīla režģis

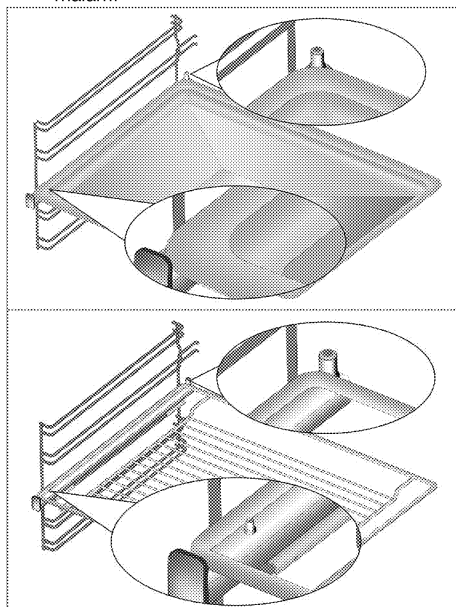
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



4. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3,5kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns - Divu sadaļu krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla jaudas patēriņš	2,2 kW

Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

** Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 12*.



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



BĪSTAMI:

Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnes, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.



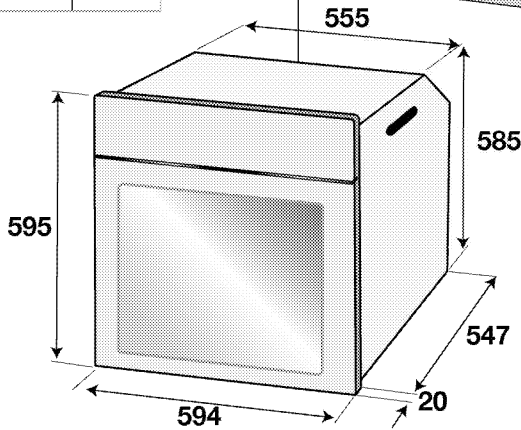
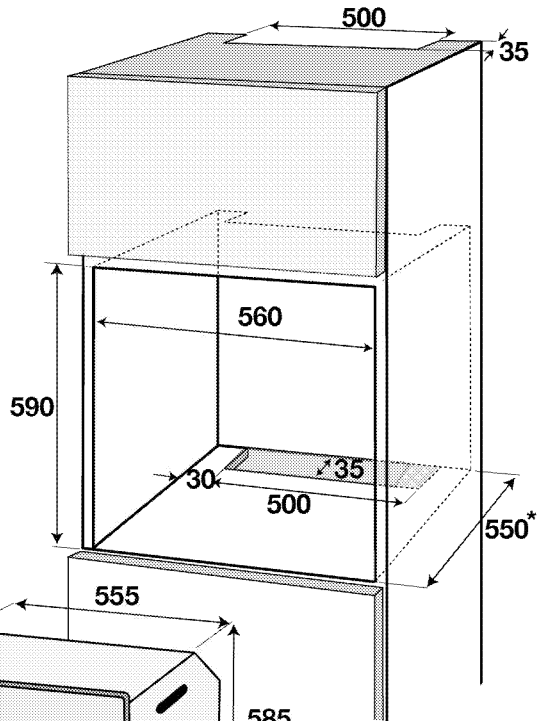
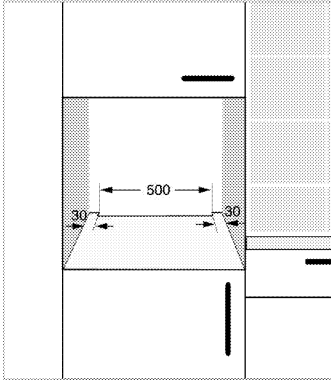
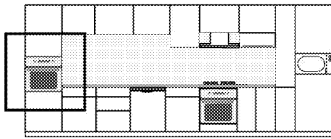
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētāvāvm. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



Ja iekārtai ir stieple rokturi, tad pēc tās pārvietošanas iebīdiet šos rokturus atpakaļ sānu sienās.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists.

Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas.

Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**BĪSTAMI:**

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektrīķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**BĪSTAMI:**

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

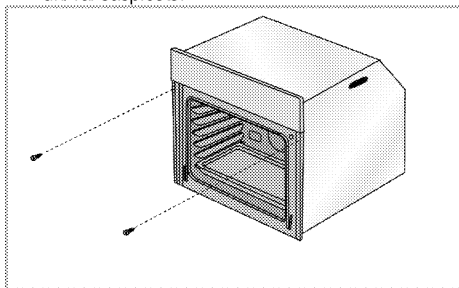


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Iekārtas uzstādīšana

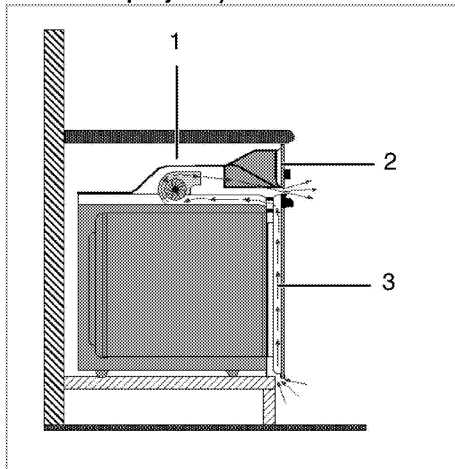
1. Iebīdīiet plīti skapīti, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārlecinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilktas un plīts nekustas. Ja plīts nav

uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktas, plīts var sašķiebties.

Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

Iebūvētais dzesēšanas ventilators atdzesē gan iebūvēto korpusu, gan iekārtas priekšpusi.



Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsni izslēgšanas.

Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogrammētu cepeškrāsni taimerī, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsni durvis, krāsni durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsni durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai ruktura.



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārlicinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

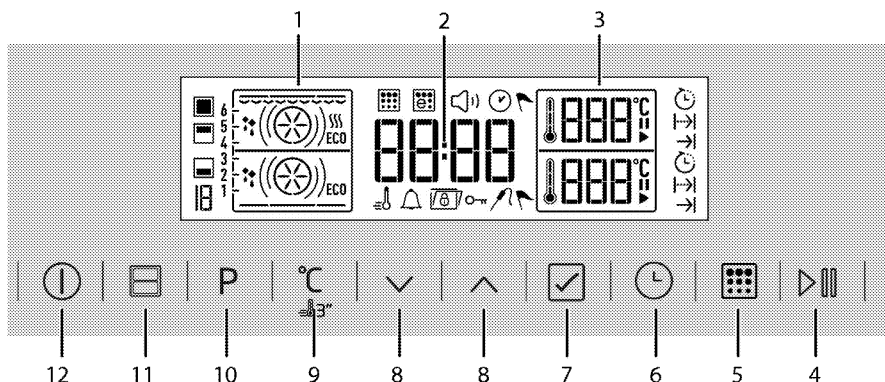
Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdieni cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.

- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdiena novietojot divus traukus ar ēdiena uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidziniet.

Sākotnējā izmantošana

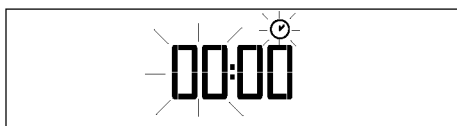
Sākotnējā laika iestatīšana



- 1 Funkciju displejs
 - 2 Pareiza laika indikatora lauks
 - 3 Temperatūras indikatora lauks
 - 4 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
 - 5 Pašattīrīšanas (pirolīzes) taustiņš*
 - 6 Laika un iestatījumu taustiņš
 - 7 Apstiprinājuma taustiņš
 - 8 Taustiņš Uz augšu/uz leju
 - 9 Temperatūras/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
 - 10 Funkcijas atlasē taustiņš
 - 11 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
 - 12 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Iestatiet sākotnējo laiku

1. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī, displejā sāks mirgot stundu lauks un



2. Iestatiet stundas ar
3. Lai apstiprinātu stundu iestatījuma lauku, pieskarieties
4. Sāks mirgot minūšu lauks un simbols . Iestatiet minūtes ar . Lai apstiprinātu minūšu iestatījumu, pieskarieties



» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

10:28



Ilgstoša energoapgādes pārtraukuma gadījumā tiks atkal atvērta laika iestatīšanas izvēlne.

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodedzināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet .
4. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet



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

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



BĪSTAMI:

Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājuptni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesna

uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā — tādējādi cepešpannā nokļūs tauki.

Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādām, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

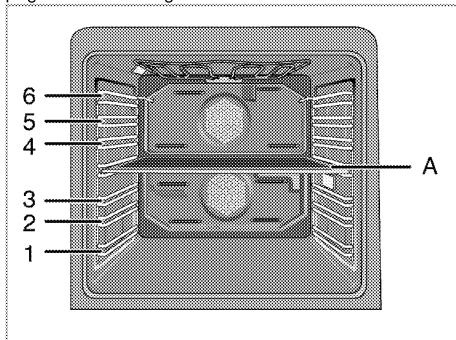


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanas risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Kā lietot elektrisko cepeškrāsnī

Režģu novietojums

Cepeškrāsnī ir izmantojami seši režģi — trīs režģi apakšējā daļā un trīs augšējā daļā. Vietā, kur tiek uzstādīta cepeškrāsns vidusdaļas plāksne (A), atrodas vēl viens režģis. Neizmantojiet šo iespēju kā ēdīnu pagatavošanas režģi.






Cepeškrāsnī ir četras ēdīnu gatavošanai paredzētas daļas.



Augšējā daļa

Ir iespējams izmantot tikai augšējo daļu. Šī daļa ir piemērota

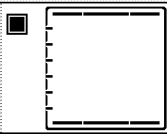
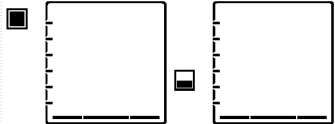
ieslēdzot augšējo daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība,

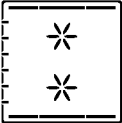
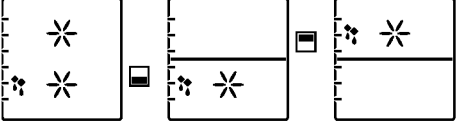
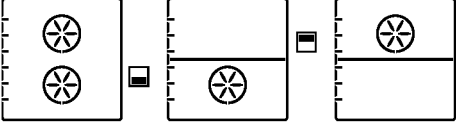
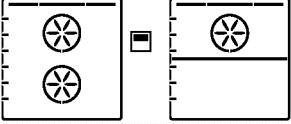
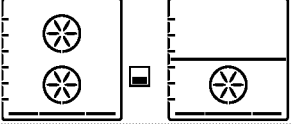
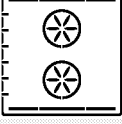
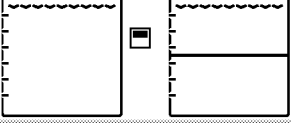
		grilēšanai un neliela apjoma ēdiena pagatavošanai.	režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Apakšējā daļa	Ir iespējams izmantot tikai apakšējo daļu. Šī daļa ir piemērota vidēji liela apjoma ēdienu pagatavošanai.	Ieslēdzot augšējo daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Apakšējā un augšējā daļa	Ir iespējams izmantot gan apakšējo, gan augšējo daļu. Šī daļa ir piemērota divu dažādu ēdienu pagatavošanai.	Ieslēdzot apakšējo un augšējo daļu, displejā būs atsevišķi redzama šo daļu temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Atsevišķa liela daļa	Ir iespējams izmantot atsevišķu lielu daļu. Šī daļa ir piemērota liela apjoma ēdienu vairāku ēdienu pagatavošanai.	Ieslēdzot atsevišķu lielu daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.

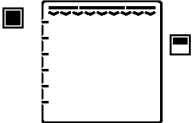
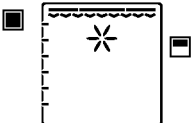
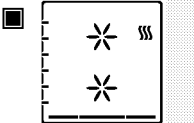
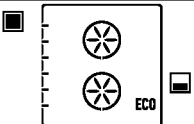
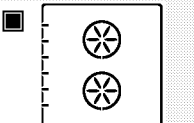



Cepeškrāsns funkcijas


Šeit redzamo darba režģu secība var atšķirties atkarībā no jūsu ierīces izkārtojuma. Šīs funkcijas attiecas uz cepeškrāsnī tikai ar vienu lielu daļu.

Šajā sadaļā ir aprakstītas visas cepeškrāsns funkcijas.

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Statiski (augšējais un apakšējais silddelements)	Vienlaikus darbojas augšējais un apakšējais silddelements. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.
	Apakšējais silddelements	Darbojas tikai apakšējais silddelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.

	<p>Statiski un ventilators (apakšējais/augšējais silddelements ar ieslēgtu ventilatoru)</p>	<p>Darbojas augšējais un apakšējais silddelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ventilators vienmērīgi sadala karsto gaisu visa cepeškrāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.</p>
	<p>Atlaidinašana (ieslēgts ventilators)</p>	<p>Cepeškrāsnis nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Šī funkcija ir piemērota sasaldētas granuļētas pārtikas lēnai atlaidinašanai istabas temperatūrā un pagatavotā ēdiena atdzesēšanai.</p>
	<p>Ēdiena gatavošana, izmantojot ventilatoru</p>	<p>Darbojas tikai ventilators, ar karsēšanu (aizmugurējā sienā). Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sakarsētais tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visa cepeškrāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama.</p>
	<p>Augšējais silddelements un ventilators (augšējais silddelements ar ieslēgtu ventilatoru)</p>	<p>Darbojas augšējais silddelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ventilators vienmērīgāk sadala karsto gaisu ar ventilatoru, nekā izmantojot tikai augšējo silddelementu.</p>
	<p>Pica</p>	<p>Vienlaikus darbojas apakšējais silddelements un ventilators ar sakarsēšanu (aizmugurējā sienā). Piemērots picas cepšanai.</p>
	<p>Multi „3D” gatavošana</p>	<p>Vienlaikus darbojas augšējais silddelements un ventilators ar sakarsēšanu. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.</p>
	<p>Ekonomiskais grils</p>	<p>Darbojas tikai augšējais silddelements iekšējā daļā cepeškrāsnis griestos. Piemērots nelielu vai vidēju lielu gaļas gabalu grilēšanai.</p>




		Pilns grila režīms	Vienlaikus darbojas augšējā sildelementa iekšējā un ārējā daļa cepeškrāsns griestos. Piemērots vidēja lieluma gaļas gabalu grilēšanai.
		Grīls un ventilators (grilēšana ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas ventilators cepeškrāsns aizmugurē kopā ar augšējā sildelementa iekšējo un ārējo daļu cepeškrāsns griestos. Ventilators vienmērīgi sadala karsto gaisu visā cepeškrāsnī. Piemērots vidēja lieluma gaļas gabalu grilēšanai.
		Siltuma uzturēšana	Izmanto ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā. Neizmantojiet pārtikas pagatavošanai.
		Gatavošana ar Eco ventilatoru	Darbojas tikai ventilators, ar karsēšanu (aizmugurējā sienā). Lai taupītu elektroenerģiju, izmantojiet tieši šo funkciju, nevis ēdiena gatavošanu ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru un 160–220 °C temperatūru. Tomēr ēdiena gatavošanas laiks mazliet palielināsies. Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā „Gatavošana, izmantojot Eco ventilatoru”.
		Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	Šī funkcija paredzēta ēdiena ilgstošai gatavošanai (10–15 stundas) zemā temperatūrā.
<p data-bbox="116 1147 228 1171">Augšējā daļa</p> 	<p data-bbox="344 1147 460 1203">Karsēšana ar ventilatoru</p> <p data-bbox="344 1203 460 1259">Ekonomiskais ventilators</p> <p data-bbox="303 1259 501 1315">Augšējais sildelements un ventilators</p> <p data-bbox="314 1315 490 1370">Pilns grila režīms un ventilators</p> <p data-bbox="325 1370 479 1426">Pilns grila režīms</p> <p data-bbox="337 1426 468 1482">Atļaidināšana</p> <p data-bbox="348 1482 479 1538">Ekonomiskais grīls</p>		<p data-bbox="848 1147 964 1203">Ekonomiskais ventilators</p> <p data-bbox="848 1203 964 1259">Atļaidināšana</p> <p data-bbox="848 1259 964 1315">Apakšējais sildelements</p> <p data-bbox="885 1315 927 1339">Pica</p>
<p data-bbox="116 1442 228 1466">Augšējā daļa</p>	<p data-bbox="344 1442 460 1498">Karsēšana ar ventilatoru</p>	<p data-bbox="591 1315 762 1370">Apakšējā un augšējā daļa</p> 	<p data-bbox="815 1315 997 1370">Darbojas ventilators + Darbojas ventilators</p> <p data-bbox="815 1370 997 1426">Pilns grila režīms + Darbojas ventilators</p> <p data-bbox="815 1426 997 1482">Atļaidināšana + Atļaidināšana</p> <p data-bbox="815 1482 997 1538">Ekonomiskais grīls +</p>

	Darbojas ventilators Darbojas ventilators + Apakšējais sildelements Darbojas ventilators + Pica
Atsevišķa liela daļa 	Statiski Statiski un ventilators Karsēšana ar ventilatoru Multi gatavošana (3D) Pica Augšējais sildelements un ventilators Pilns grīla režīms un ventilators Pilns grīla režīms Ekonomiskais grīls Ekonomiskais ventilators Apakšējais sildelements Siltuma uzturēšana Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā Atlaidināšana

Funkciju tabula

Funkciju tabulā ir norādītas izmantojamās cepeškrāsns funkcijas un to minimālā un maksimālā temperatūra.

	Funkcijas atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.
	Regulēšanas laikā displejā mirgos attiecīgi simboli.
	Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Cepeškrāsns atkārtoti jāieprogrammē.
	Pareizu laiku nevar iestatīt, kamēr ieslēgta kāda cepeškrāsns funkcija vai daļēji vai arī cepeškrāsns darbojas automātiskajā vai daļēji automātiskajā režīmā.
	Pat tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, atverot tās durvis, ieslēdzas cepeškrāsns lampa.

	Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju „Warm Keeping” (Siltuma uzturēšana) un „Low Temperature Cooking” (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais „Cooking time” (ēdiena gatavošanas laiks) ir 6 stundas.
	Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju „Warm Keeping” (Siltuma uzturēšana) un „Low Temperature Cooking” (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais „Cooking time” (ēdiena gatavošanas laiks) ir 6 stundas.
	Cepeškrāsns darbojas maksimāli divas stundas 280 °C vai augstākā temperatūrā.

Atsevišķa liela daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Statiski	200	40–320
Statiski un ventilators	175	40–280
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Multi gatavošana (3D)	205	40–250
Pica	210	40–320
Augšējais sildelements un ventilators	200	40–280
Pilns grīla režīms un ventilators	200	40–280
Pilns grīla režīms	280	40–280
Ekonomiskais grīls	280	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Apakšējais sildelements	180	40–220
Siltuma uzturēšana	60	40–100
Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	100	50–150
Atlaidināšana	-	-

Augšējā daļa

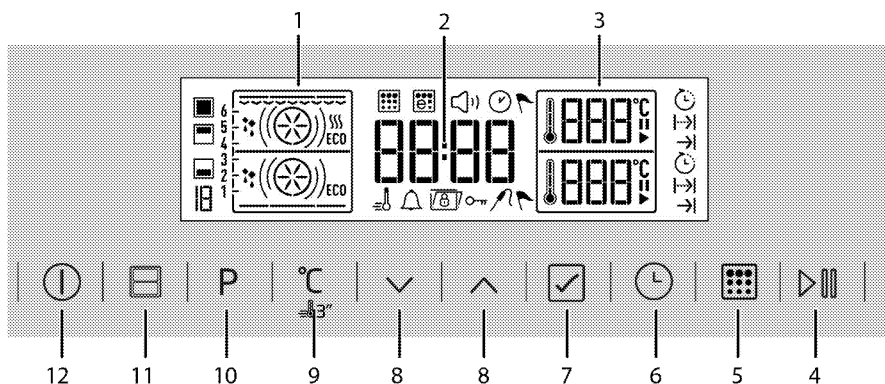
Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Augšējais sildelements un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms	280	40–280
Ekonomiskais grils	280	40–280
Ekonomiskais	180	160–220

ventilators		
Atlaidināšana	-	-

Augšējā daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Pica	210	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Apakšējais sildelements	180	40–220
Atlaidināšana	-	-



Cepekrāsns vadības paneļa izmantošana



- 1 Funkciju displejs
 - 2 Pareiza laika indikatora lauks
 - 3 Temperatūras indikatora lauks
 - 4 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
 - 5 Pašattīrīšanas (pirolīzes) taustiņš*
 - 6 Laika un iestatījumu taustiņš
 - 7 Apstiprinājuma taustiņš
 - 8 Taustiņš Uz augšu/uz leju
 - 9 Temperatūras/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
 - 10 Funkcijas atlasē taustiņš
 - 11 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
 - 12 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Displejā redzami simboli:


-  Ātrās sakarsēšanas (pastiprinātāja) simbols
-  Ēdiena gatavošanas ilguma simbols
-  Ēdiena gatavošanas beigu laika simbols
-  Brīdinājuma simbols
-  Daļu izvēles simbols
-  Ēdiena gatavošanas simbols
-  Pašreizējā laika simbols
-  Apturēšanas simbols
-  Siltuma uzturēšanas simbols
-  Atlaidināšanas simbols
-  Taustiņu bloķēšanas simbols
-  Laika rādījuma simbols
-  Skatījuma līmeņa iestatīšanas simbols
-  Pašattīrīšanās (pirolīzes) simbols*

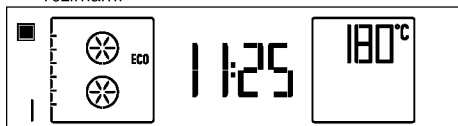
-  Ekonomiskās pašattīrīšanās (ekopirolīzes) simbols*
-  Gaļas termozondes simbols*
- * Atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.

Cepeškrāsns atsevišķas daļas izmantošana Manuāla ēdīenu gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

Manuālā režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

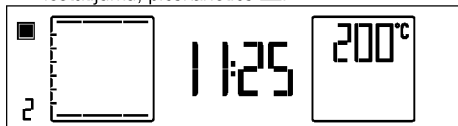
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsni, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.





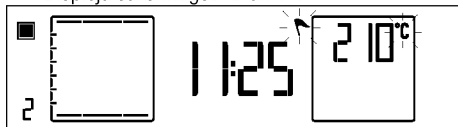
4. Pieskaroties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.




5. Iestatiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņiem . Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskaroties .







6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskaroties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  un .





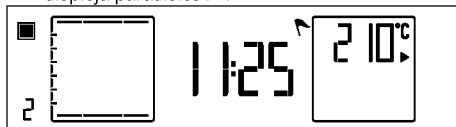
7. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskaroties . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskaroties , lai apstiprinātu temperatūru.

8. Izmantojot pastiprinātāja (ātrās sakarsēšanas) funkciju, aptuveni 3 sekundes pieskaroties un turiet nospiestu , līdz displejā parādās . Tiks parādīts  un ieslēgsies pastiprinātāja iestatījums.






 Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālas jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta,  vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru laikā būs redzams , ilgstoši pieskaroties . Pastiprinātāja funkciju var ieslēgt tikai tad, ja ēdiena gatavošana tiek veikta vienā lielā cepeškrāsns daļā.

9. Ielieciet ēdīenu cepeškrāsni un aizveriet durvis.
10. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskaroties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sakta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai.

 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.

11. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskaroties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.


Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku.

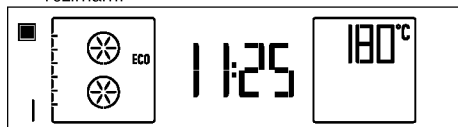
Izvēloties ēdienam piemērotu temperatūru un funkciju, kā arī gatavošanas laiku, ir iespējams iestatīt, lai cepeškrāsns automātiski izslēdzas gatavošanas laika beigās.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas

cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.

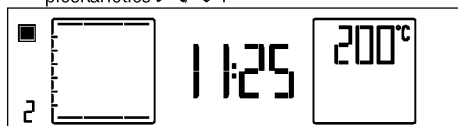
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



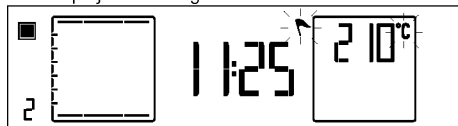
4. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.





» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

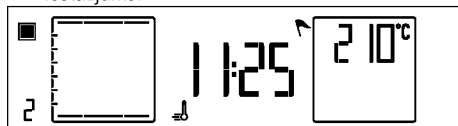
5. Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskarieties .






6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties **°C**, lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot **°C** simbols.

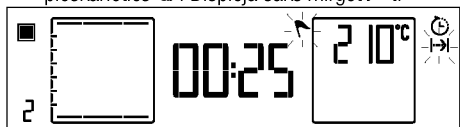







7. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties  / . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
8. Izmantojot pastiprinātāja (ātrās sakarsēšanas) funkciju, aptuveni 3 sekundes pieskarieties un turiet nospiestu **°C**, līdz displejā parādās . Tiks parādīts  un ieslēgsies pastiprinātāja iestatījums.

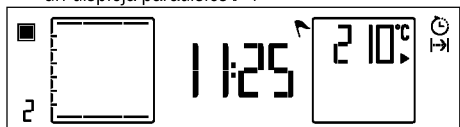


 Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālas jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta,  vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru laikā būs redzams , ilgstoši pieskaroties **°C**. Pastiprinātāja funkciju var ieslēgt tikai tad, ja ēdiena gatavošana tiek veikta vienā lielā cepeškrāsns daļā.



9. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas laiku, vienu reizi pieskarieties . Displejā sāks mirgot .




10. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskarieties  un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Kad gatavošanas laiks iestatīts, displejā vēl arvien degs  un .
11. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
12. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns būs gatava sākt darbību izvēlētas funkcijas režīmā un paaugstinās iekšējo temperatūru līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildelementi un izmantošanai ieteicamā paplāte.

 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.

13. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot  un atskanēs brīdinājuma signāls.
14. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

15. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

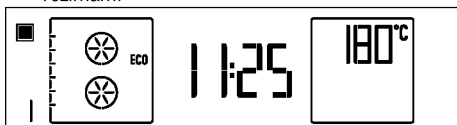
Ja vēlaties atcelt iestatījumu pēc ēdiena pagatavošanas iestatījuma izvēles, pielāgojot gatavošanas laiku, vajadzēs atiestatīt gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsns pieskaroties .

Gatavošanas beigu laika pagarinājuma iestatīšana

Ir iespējams panākt, lai cepeškrāsns darbotos un izslēgtos automātiski pēc iestatītā gatavošanas laika, iestatot temperatūru un darbības funkciju atbilstoši ēdienam, gatavošanas laikam un gatavošanas beigu laikam, neiestatot gatavošanas laiku.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

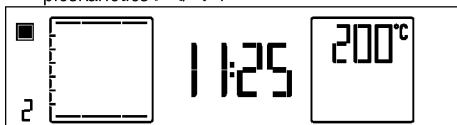
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



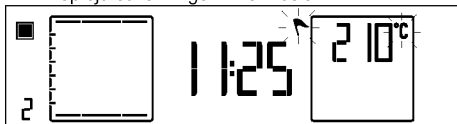
4. Pieskaroties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

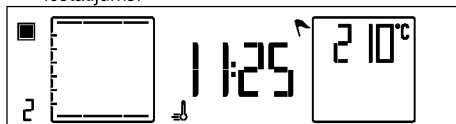
5. Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskaroties .



6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskaroties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot simbols.

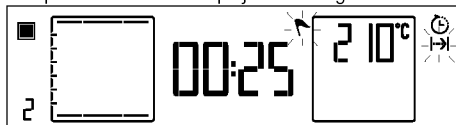


7. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskaroties . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskaroties , lai apstiprinātu temperatūru.
8. Izmantojot pastiprinātāja (ātrās sakarsēšanas) funkciju, aptuveni 3 sekundes pieskaroties un turiet nospiestu , līdz displejā parādās . Tiks parādīts un ieslēgsies pastiprinātāja iestatījums.



Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālas jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru laikā būs redzams , ilgstoši pieskaroties . Pastiprinātāja funkciju var ieslēgt tikai tad, ja ēdiena gatavošana tiek veikta vienā lielā cepeškrāsns daļā.

9. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas laiku, vienu reizi pieskaroties . Displejā sāks mirgot .



10. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskaroties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Kad gatavošanas laiks iestatīts, displejā vēl arvien degs un .


11. Divas reizes ātri pēc kārtas pieskaroties , lai izvēlētos gatavošanas beigu laiku. Displejā sāks mirgot .

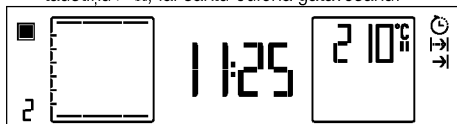


12. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas beigu laiku, pieskaroties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .

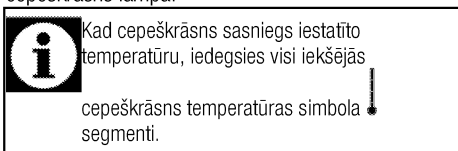
13. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.




14. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, laika un beigu laika vērtības ir piemērotas,

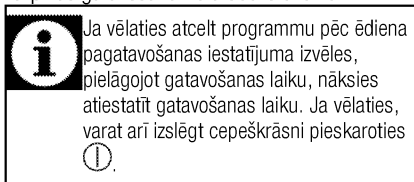
pieskarities un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu.



» Displejā parādīsies . Cepeškrāns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, atņemot ēdiena gatavošanas laiku no iestatītā ēdiena gatavošanas beigu laika. Iestatītajā gatavošanas laikā ieslēgsies izvēlētā ēdiena gatavošanas funkcija, displejā vairs nebūs redzams  un cepeškrāns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildelementi un izmantošanai ieteicamā paplaite. Ēdiena gatavošanas laikā degs cepeškrāns lampa.



15. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot  un  un atskanēs brīdinājuma signāls.
16. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarities jebkurai taustiņam. Cepeškrāns automātiski izslēgsies.
17. Ja vēlaties, lai cepeškrāns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.



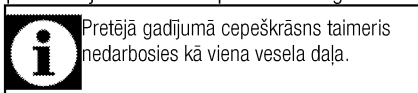
Tikai cepeškrāns augšējās un apakšējās daļas izmantošana


Manuāla ēdiena gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

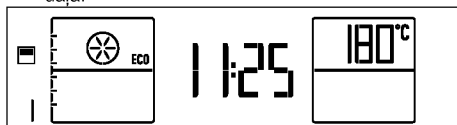
Manuālā režīma laikā cepeškrāns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāns lietotājam.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrānsi un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

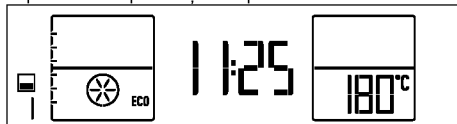



2. Ieslēdziet cepeškrānsi, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



4. Vienu reizi pieskarities , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāns daļu.

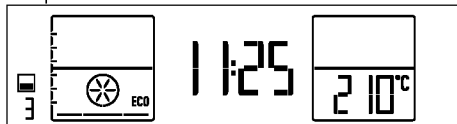
Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)



5. Pieskarities , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.






» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

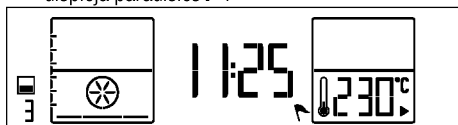
6. Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskarities  .




7. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarities , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols.




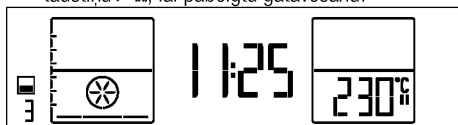
- Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties  / . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
- Ielieciet ēdīnu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
- Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .




» Cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai.

 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.

- Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.




 Ja ēdiena gatavošanai izmantojat tikai augšējo vai apakšējo cepeškrāsns daļu, neko neievietojiet neizmantotajā daļā, jo tā sakarsis.


Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku.

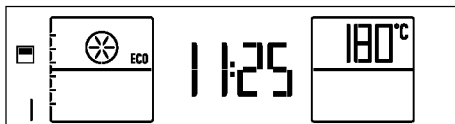
Izvēloties ēdīnam piemērotu temperatūru un funkciju, kā arī gatavošanas laiku, ir iespējams iestatīt, lai cepeškrāsns automātiski izslēdzas gatavošanas laika beigās.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

- Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

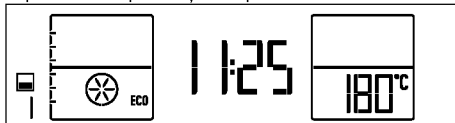
 Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.



- Ieslēdziet cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
- Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.




- Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.

Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)

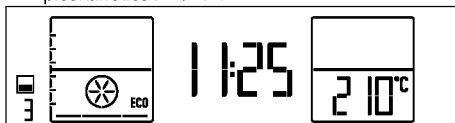


 Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

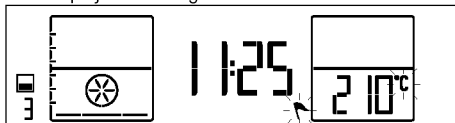
- Pieskarieties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.



- Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskarieties  / .



- Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols.




- Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties  / . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.

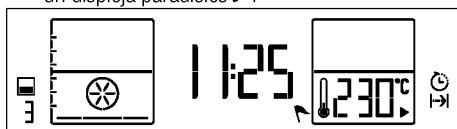
- Lai izvēlētos gatavošanas laiku, vienu reizi nospiediet , lai teksta displejā ritinātu „gatavošanas laiku”. Vienlaikus sāks mirgot .



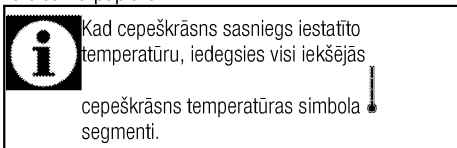
- Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskarieties  /  un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Kad gatavošanas laiks iestatīts, displejā vēl arvien degs  un .



- Ielieciet ēdīnu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

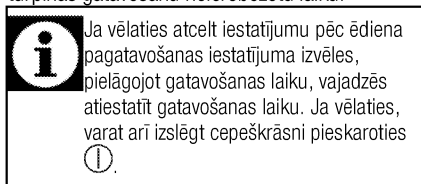
12. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns būs gatava sākt darbību izvēlētas funkcijas režīmā un paaugstinās iekšējo temperatūru līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildelementi un izmantošanai ieteicamā paplāte.



13. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot  un atskanēs brīdinājuma signāls.
14. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
15. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

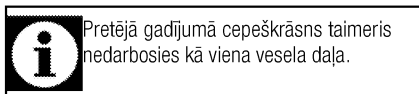



Gatavošanas beigu laika pagarinājuma iestatīšana

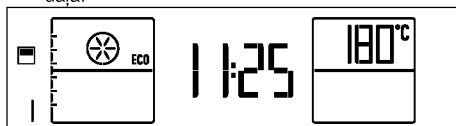
Ir iespējams panākt, lai cepeškrāsns darbotos un izslēgtos automātiski pēc iestatītā gatavošanas laika, iestatot temperatūru un darbības funkciju atbilstoši ēdienam, gatavošanas laikam un gatavošanas beigu laikam, neiestatot gatavošanas laiku.



Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

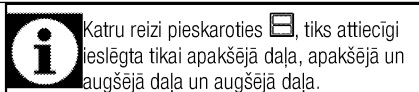
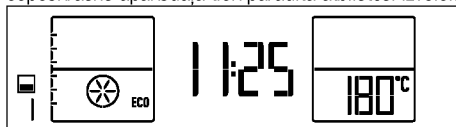
1. Ievietojiet cepeškrāsni vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.





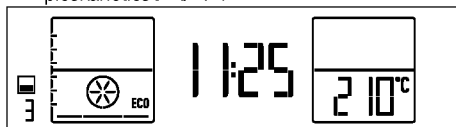
2. Ieslēdziet cepeškrāsni, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



4. Vienu reizi pieskaroties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.
- Blakus ieslēgtajai cepeškrāsns daļai parādīsies . Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)



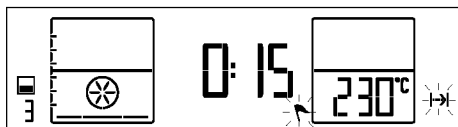
5. Pieskarieties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
- » Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
6. Lai iestatītu vēlamo darbības funkciju, pieskarieties .



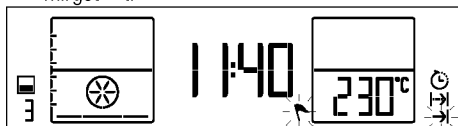
7. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskaroties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols.



8. Lai iestatītu vēlamo temperatūru, pieskaroties . Kad vēlāmā vērtība sasniegta, pieskaroties , lai apstiprinātu temperatūru.
9. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas laiku, vienu reizi pieskaroties . Displejā sāks mirgot .

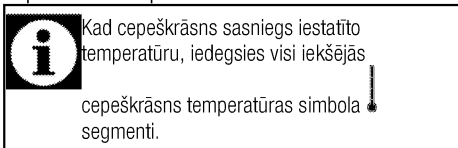


10. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .
11. Divas reizes ātri pēc kārtas pieskarieties , lai izvēlētos gatavošanas beigu laiku. Displejā sāks mirgot .



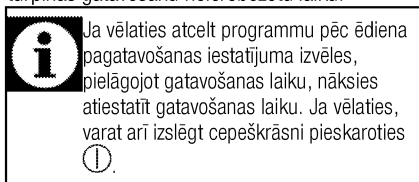
12. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .
13. Ielieciet ēdianu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
14. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, laika un beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Displejā parādīsies . Cepeškrāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, atņemot ēdiena gatavošanas laiku no iestatītā ēdiena gatavošanas beigu laika. Iestatītajā gatavošanas laikā ieslēgsies izvēlētā ēdiena gatavošanas funkcija, displejā vairs nebūs redzams un cepeškrāsns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildelementi un izmantošanai ieteicamā paplaite. Ediena gatavošanas laikā degs cepeškrāsns lampa.



15. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot un atskanēs brīdinājuma signāls.
16. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

17. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.



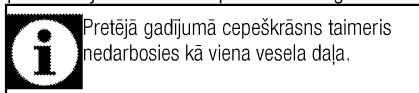
Cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas vienlaicīga izmantošana

Manuāla ēdianu gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

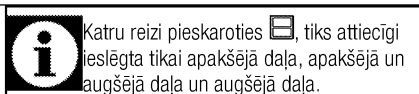
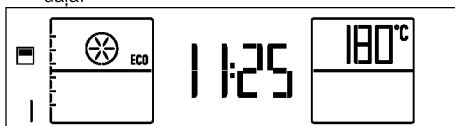
Manuāla režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

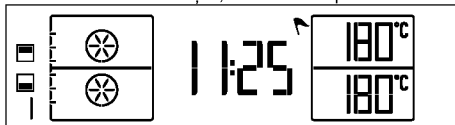
1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.



2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties .



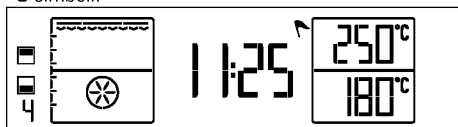
5. Pieskarieties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

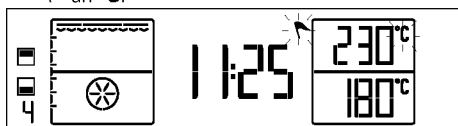
6. Pieskarieties , lai izvēlētos kādu no ēdiena gatavošanas funkcijām, kas pielāgotas abām cepeškrāsns daļām. Piemēram, lai grilētu augšējā

daļā un pagatavotu rauga mīklas izstrādājumus apakšējā daļā, varat izvēlēties funkciju Grils un ieslēgts ventilators.

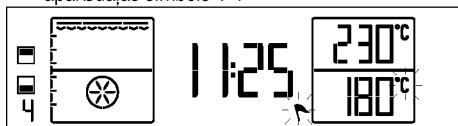
Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai var pielāgot „temperatūru” un „ēdiena gatavošanas laiku”. Sāks mirgot ieslēgto gatavošanas daļu un °C simboli.



7. Ja vēlaties mainīt augšējās cepeškrāsns daļas temperatūru, vienu reizi pieskarieties °C, lai atvērtu augšējās daļas temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot izvēlētas cepeškrāsns daļas un °C.



8. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties /✓. Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties ✓. Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas °C simbols un degs °C.
9. Lai mainītu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūru, ieslēdziet cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu, pieskaroties ✓. Sāks mirgot cepeškrāsns apakšdaļas simbols un °C.

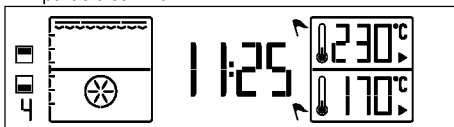


10. Vienu reizi pieskarieties °C, lai atvērtu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu. Izvēlētas cepeškrāsns daļas temperatūras ekrānā sāks mirgot °C un °C.
11. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties /✓. Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties ✓. Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas °C simbols un degs °C.

i Ja izmantojat augšējo un apakšējās daļu vienlaikus un vēlaties mainīt temperatūras iestatījumu, atšķirība starp daļām nedrīkst pārsniegt 80 °C, jo abas daļas ietekmēs katras daļas temperatūra.

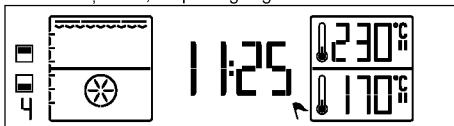
12. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

13. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu ►|||, lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un augšējā un apakšējā cepeškrāsns daļas displejā parādīsies ► un °C.



i Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

14. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu ►|||, lai pabeigtu gatavošanu.



Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku.

Daļēji automātiska darbība

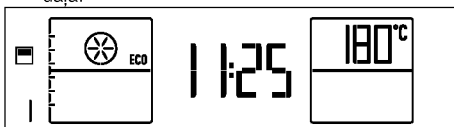
Izvēloties ēdienam piemērotu temperatūru un funkciju, kā arī gatavošanas laiku, ir iespējams iestatīt, lai cepeškrāsns automātiski izslēdzas gatavošanas laika beigās.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

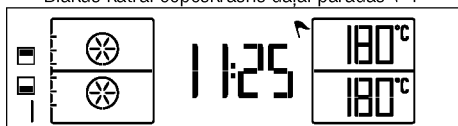
i Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu ①.
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



i Katru reizi pieskaroties ►, tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās .

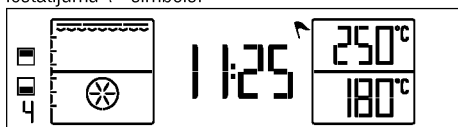


5. Pieskaroties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

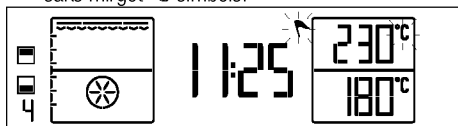
» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

6. Pieskaroties , lai izvēlētos kādu no ēdiena gatavošanas funkcijām, kas pielāgotas abām cepeškrāsns daļām. Piemēram, lai grilētu augšējā daļā un pagatavotu rauga mīklas izstrādājumus apakšējā daļā, varat izvēlēties funkciju Grils un ieslēgts ventilators.

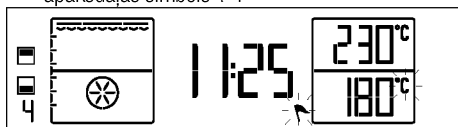
Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai var pielāgot „temperatūru” un „ēdiena gatavošanas laiku”. Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu simbols.



7. Ja vēlaties mainīt augšējās cepeškrāsns daļas temperatūru, vienu reizi pieskaroties , lai atvērtu augšējās daļas temperatūras ekrānu. Izvēlētais cepeškrāsns daļas temperatūras ekrānā sāks mirgot simbols.

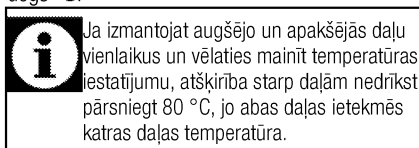


8. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskaroties . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas simbols un degs .
9. Lai mainītu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūru, ieslēdziet cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu, pieskaroties . Sāks mirgot cepeškrāsns apakšdaļas simbols .

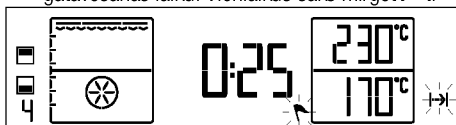


10. Vienu reizi pieskaroties , lai atvērtu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu. Izvēlētais cepeškrāsns daļas temperatūras ekrānā sāks mirgot simbols.

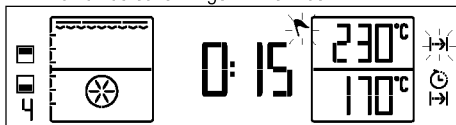
11. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskaroties . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas simbols un degs .



12. Vienu reizi pieskaroties , lai izvēlētos cepeškrāsns ieslēgtās apakšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku. Vienlaikus sāks mirgot .



13. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskaroties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ekrānā visu laiku būs redzams .
14. Lai izvēlētos citas augšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku, vispirms ieslēdziet šo daļu, pieskaroties . Sāks mirgot augšējās daļas simbols. Tad vienu reizi pieskaroties . Vienlaikus sāks mirgot simboli.





15. Iestatiet vēlamu augšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku, pieskaroties un apstipriniet izvēli ar . Pēc augšējās daļas ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ekrānā visu laiku būs redzams .
16. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
17. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskaroties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tikš sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns būs gatava sākt darbību izvēlētajās funkcijas režīmā un paaugstinās iekšējo temperatūru līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildēlementi un izmantošanai ieteicamā plaņtēle.

i Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.


18. Īslaicīgā gatavošanas laika beigās atskanēs viens skaņas signāls un attiecīgās cepeškrāsns daļas  un  simbols vairs nebūs redzams.


Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot  un  un atskanēs brīdinājuma signāls.

19. Kad gatavošanas laiks beidzies, izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. Vēlreiz aizverot cepeškrāsns durvis, gatavošana tiks turpināta citā cepeškrāsns daļā ar ilgāku gatavošanas laiku.


20. Kad ilgācīgā gatavošana pabeigta, atskanēs divi skaņas signāli un sāks mirgot attiecīgās cepeškrāsns daļas  un  simbols.

21. Ēdiena gatavošana tiks apturēta.

22. Divas sekundes pieskarieties , ja vēlaties, lai abas cepeškrāsns daļas turpina darbību. Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

i Ja vēlaties atcelt daļēji automātisku vai automātisku programmu pēc tās iestatīšanas, nepieciešams atiestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsns divas sekundes pieskaroties .

Elektriskās krāsns izslēgšana


Lai izslēgtu cepeškrāsns, divas sekundes pieskarieties .

Taustiņu bloķēšanas funkcijas izmantošana

Varat ieslēgt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu cepeškrāsns nevēlamu ieslēgšanu.

i Taustiņu bloķēšanas funkciju var izmantot, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā. Energoapgādes pārtraukuma gadījumā taustiņu bloķēšana tiks atcelta.


Taustiņu bloķēšanas funkcijas ieslēgšana


1. Īslaicīgi pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās „OFF” (Izslēgts).

OFF 

» Sāks mirgot .


2. Vienu reizi pieskarieties , lai izslēgtu taustiņu bloķēšanu. Tiks izslēgta taustiņu bloķēšana un

displejā parādīsies „On” (Ieslēgts). Turpinās mirgot .


On 

3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

» Teksts vairs nebūs redzams un sāks degt .


i Ieslēdzot taustiņu bloķēšanu, cepeškrāsns taustiņi, izņemot taustiņu , nedarbosies.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas izslēgšana

1. Vienu reizi pieskarieties , lai izslēgtu taustiņu bloķēšanu. Displejā parādīsies „OFF” (Izslēgts).

2. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

OFF 




» Taustiņu bloķēšana tiks izslēgta un  displejā vairs nebūs redzams.


Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana




Ierīces taimeris var iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai ēdiena gatavošanas programmai. Brīdinājuma signāls neietekmē cepeškrāsns funkcijas. To izmanto tikai kā brīdinājumu. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusi. Uzreiz pēc iestatīta laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.

i Maksimālais brīdinājuma signāla atskanēšanas laiks var būt 23 stundas un 59 minūtes.

Brīdinājuma signāla iestatīšana

1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās . Sāks mirgot .






0:00 

2. Pieskarieties , lai iestatītu vēlamo laiku, un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties . Kad brīdinājuma signāla laiks iestatīts, displejā visu laiku būs redzams .

3. Pēc iestatīta brīdinājuma laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.


4. Brīdinājuma signālu var izslēgt, nospiežot jebkuru taustiņu.

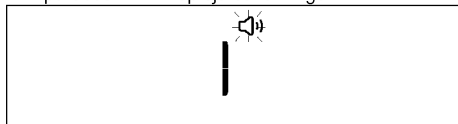
Břidinājuma signāla atcelšana



1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās .
 2. Pieskarieties , līdz displejā parādās „00:00”, un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties .
- » Břidinājuma signāls tiks atcelts un  simbols vairs nebūs redzams.

Skaņas iestatīšana

Skaņu var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.




1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās . Displejā sāks mirgot .

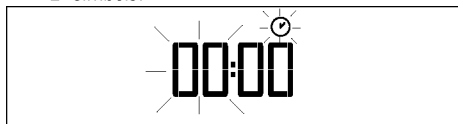



2. Pastāv divi skaņas veidi: „1” un „2”. Pieskarieties , lai atlasītu skaņas veidu.
 3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
- » Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.








Pašreizējā laika iestatīšana






Pašreizējo laiku var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns izslēgta. Ja vēlaties mainīt laiku, kas tika iestatīts sākotnējās iestatīšanas laikā:

1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās . Displejā sāks mirgot stundu lauks un  simbols.



2. Izmantojiet , lai iestatītu stundu laiku.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte	Viena panna	Standarta paplāte*		3	175	25 ... 35
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Dzīla paplāte* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pannas	1-Dzīla paplāte* 3-Standarta paplāte* 5-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvītkūka	Viena panna	Apata kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35


3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
4. Sāks mirgot minūšu lauks un simbols . Iestatiet minūtes ar taustiņiem  . Lai apstiprinātu minūšu iestatījumu, pieskarieties .




» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.




















Ēdiena gatavošanas laika tabula










 Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdiena temperatūras, biežuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

Atsevišķa liela daļa Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

 Ja atverat cepeškrāsns durvis un uz ierīces stikla durvīm ir redzami ēdienu gatavošanas ieteikumi, tie attiecas uz vienu veselu sadaļu.

 1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 5-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	25 ... 40
Cepumīni	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	175	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pīca	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15




Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepētis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
Apcepts cālis	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 70
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	55 ... 65
Titars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Tikai apakšējai daļai Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		1	175	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	150	35 ... 45
	2 pannas	1-Dzīļa paplāte* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	165	35 ... 40
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	190	35 ... 45
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		1	200	10 ... 15
Apcepts cālis	Viena panna	Standarta paplāte*		1	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	55 ... 65
Titars (Sagriezts)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Tikai augšējai daļai Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grīla režģa**		4	175	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorijas izstrādājumiem*		4	170 ... 180	35 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		4	190	35 ... 45
Apcēpts čaiis	Viena panna	Standarta paplāte*		4	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	55 ... 65
Titars (Sagriezts)	Viena panna	Standarta paplāte*		4	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		5	200	20 ... 30


Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.
 * Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.
 ** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Picas cepšana augstā temperatūrā

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Diētiskā pica*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	320	3 ... 4
Desu pica „A la Rome”	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	310	4 ... 5
Dubultā pica*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	260	10 ... 11
Turku pica	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		1	320	4 ... 5
Turku pica ar malto gaļu*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	260	10 ... 12
Neapolies pica*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	310	4 ... 5
Pica Margherita*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	310	4 ... 5
Turku pica ar čederas sieru un pastriami	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		1	300	5 ... 6
Jauktā pica*	Viena panna	Akmens paliktnis pica**		2	320	4 ... 5

* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.
 ** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Karsēšana ar Eco ventilatoru

 Nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

 Neatveriet durvis režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35

Cepumiņi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	30 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	40 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	40 ... 45

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Kūku cepšanas padomi

- Ja kūka ir pārāk sausa, paaugstiniet temperatūru par apt. 10 °C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10 °C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpuse ir izcepusies, bet iekšpuse joprojām ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

Konditorijas izstrādājumu cepšanas padomi

- Ja konditorejas izstrādājumi ir pārāk sausi, paaugstiniet temperatūru par apt. 10 °C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumu apakšdaļā nav pārāk daudz mitrā maisījuma. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi sadalīt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai panāktu vienmērīgu apbrūnājumu.



Pagatavojiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamā reizi produktus ielieciet cepeškrāsnī plauktu zemāk.

Dārzeņu pagatavošanas padomi

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis cepeškrāsnī paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiens netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvāriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konservus, un pēc tam ievietojiet cepeškrāsnī.

Picas izvēlnes kulinārijas receptes

DESU PICA „A LA ROME”

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 6 tomāti
- 2 ēdamkarotes tomātu pastas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 tējkarotes sāls

Garnējumam:

- 400 g sasmalcināta siera Mozzarella
- 400 g desas
- 4 deserta karotes sausa timiāna
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā iebieriet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaujojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Sasmalciniet tomātus un atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sagrieziet šķēlēs garnējumam paredzēto desu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu pastu, tad pievienojiet nedaudz siera Mozzarella un desu.
- Pievienojiet atlikušo sieru Mozzarella, pārkaisiet desu ar sauso timiānu un uzlejiet olīveļļu, tad sāciet cept picu.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

DUBULTPICA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Garnējumam:

- 200 g rukolas
- 240 g siera Parmesan
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā iebēriet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu astoņās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar mīklas rulli.
- Ar dakšiņu izveidojiet mīklā caurumus, lai nepieļautu rūgšanu. Izveidojiet mīklā pietiekami daudz caurumu.
- Izceptiet mīklu pa daļām.
- Ievietojiet starp divām izceptajām mīklas porcijām sieru Parmesan. Novietojiet virspusē sieru Parmesan, rukolu un olīveļļu, tad pasniedziet.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

CALZONE SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas

- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezena
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Pildījumam:

- 250 g siera Ricotta vai sūkalu siera
- 200 g fermentētas desas
- 300 g siera Mozzarella ūdenī
- 40 g siera Parmesan
- 2 olas

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā iebēriet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mercei.
- Sasmalciniet mazos gabaliņos pildījumam paredzēto fermentēto desu un sieru Mozzarella, tad sajauciet pārējās sastāvdaļas.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet ar pildījumu pusi no izrullētās mīklas un pārsedziet pirmo pusi otru, tukšo mīklas daļu. Cieši saspiediet abas malas.
- Pārklājiet mīklu ar merces sastāvdaļām, tad sāciet cept.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām Calzone pagatavošanas reizēm.

TURKU PICA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 250 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)

- ½ ēdamkarotes olīveļļas
- 6 g svaiga rauga
- 1 tējkarote sāls
- 375 g miltu
- ½ ēdamkarotes olīveļļas

Garnējumam:

- 200 g maltas liellopu gaļas ar zemu tauku saturu
- 1 smalki sasmalcināts sīpols
- 2 smalki sasmalcinātas ķiploku daiviņas
- 4 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- 1 smalki sasmalcināts zaļais pipars
- 2 tējkarotes tomātu pastas
- 2 tējkarotes sarkano piparu pastas
- Sāls
- Melnie pipari
- Ķimenes
- Paprika

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar mīklas rulli.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas garnējumam.
- Pārklājiet mīklu ar garnējumu, tad sāciet cept.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām turku picām.

TURKU PICA AR MALTO GAĻU SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 250 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 50 g remdena piena
- 25 g svaiga rauga
- 25 g smalkā cukura
- 500 g miltu

- 25 g sāls

Pildījumam:

- 2 smalki sasmalcināti sīpoli
- 300 g maltas liellopu gaļas ar zemu tauku saturu
- 4 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- 4 ēdamkarotes olīveļļas
- Sāls
- Melnie pipari

Malām:

- 50 g airāna
- 1 ola

Garnējumam:

- Sviests

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Cepešpannā izcepiet sīpolus un malto gaļu. Pēc cepešanas pievienojiet pētersīļus, sāli, melnos piparus un visu sajauciet.
- Ar mīklas rulli izrullējiet mīklu, taču ne pārāk plānā slāni.
- Pārklājiet ar sagatavoto pildījumu vienu izrullētās mīklas pusi, tad ar arināna un olas maisījumu pārklājiet otru mīklas daļu un savienojiet abas daļas.
- Cepiet sagatavoto iefīto picu.
- Pēc cepešanas pārklājiet picu ar sviestu un pasniedziet.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām picām.

NEAPOLES PICA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Garnējumam:

- 400 g siera Mozzarella ūdenī
- 20 anšovu filejas
- 4 ēdamkarotes kaperus
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sagrieziet lielās šķēlēs garnējumam paredzēto sieru.
- Izrullējiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu mērci, pievienojiet šķēlēs sagriezto sieru Mozzarella, anšovus un kaperus, tad sāciet cept.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

PICA MARGHERITA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas

- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Garnējumam:

- 400 g siera Mozzarella ūdenī
- 10 šķipsnas svaiga bazilika
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sagrieziet lielās šķēlēs garnējumam paredzēto sieru.
- Izrullējiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu mērci un virspusē novietojiet šķēlēs sagriezto sieru.
- Pēc cepšanas un pirms pasniegšanas pievienojiet svaigu baziliku un olīveļļu.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

TURKU PICA AR ČEDERAS SIERU UN PASTRAMI SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 250 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 50 g remdena piena
- 25 g svaiga rauga
- 25 g smalkā cukura
- 500 g miltu

- 25 g sāls

Pildījumam:

- 200 g sasmalcināta čedera siera
- 120 g pastrami (žāvēta liellopu gaļa)

Malām:

- 50 g airāna
- 1 ola

Garnējumam:

- Sviests

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet malām nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ar miklas rulli izrullējiet mīklu, taču ne pārāk plānā slānī.
- Uz izrullētās miklas malām uzklājiet ariāna un olu maisījumu, tad sakratiet malas, izveidojot iekšpusē pildījumu. Uzklājiet nedaudz ariāna un olu maisījuma arī uz ietītās malas.
- Uz miklas novietojiet čedera sieru, salāgojiet pastrami, tad saciet cept.
- Pēc cepšanas un pirms pasniegšanas pārklājiet malas ar sviestu.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām picām.

JAUKTĀ PICA SASTĀVDAĻĀS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura

- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 4 šķipsnas svaiga timiāna
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Garnējumam:

- 20 šķēles fermentētas desas
- 200 g desas
- 8 šķēles salami desas
- 10 melnās olīvas bez kauliņiem
- 1 ēdamkarote konservētas kukurūzas
- 8 videja lieluma kultivētas senes
- 400 g sasmalcināta siera Mozzarella
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar miklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu pastu, nedaudz pārkaisiet ar sieru Mozzarella, pievienojiet pārējās sastāvdaļas, tad pievienojiet atlikušo sieru Mozzarella un sāciet cept.
- Pirms pasniegšanas pārklājiet izcepto picu ar olīveļļu.



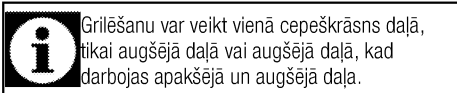
Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS

Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

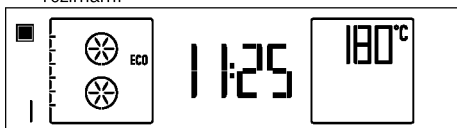


Grilēšanu var veikt vienā cepeškrāsns daļā, tikai augšējā daļā vai augšējā daļā, kad darbojas apakšējā un augšējā daļa.

Grilēšana atsevišķā lielā cepeškrāsns daļā


Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

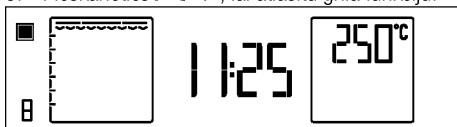
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties un divas sekundes turot nospiestu ①.
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.





4. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

5. Pieskarieties , lai atlasītu grila funkciju.



6. Pēc funkcijas atlasīšanas var iestatīt šādus parametrus: „Temperature” (Temperatūra), „Rapid Heating (Booster)” (Ātrā sakarsēšana (pastiprinātājs)), „Cooking time” (Gatavošanas laiks) un „Cook end time” (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). (Cepeškrāsns atsevišķas daļas izmantošana) *Cepeškrāsns vadības panela izmantošana, Lappuse 23*
7. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
8. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, šī laika beigās cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tiks atskaņoti divi skaņas signāli. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, vēlreiz pieskarieties , lai pabeigtu gatavošanu.
9. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pieskarieties ①.

Grilēšana tikai augšējā cepeškrāsns daļā

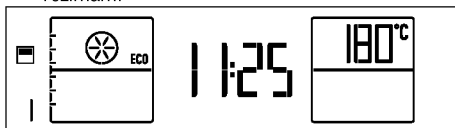
Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.


1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

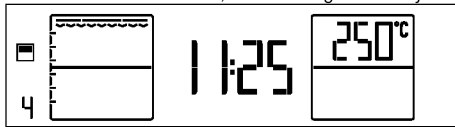




Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties un divas sekundes turot nospiestu ①.
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



4. Pieskarieties , lai atlasītu grila funkciju.



5. Pēc funkcijas atlasīšanas var iestatīt šādus parametrus: „Temperature” (Temperatūra), „Rapid Heating (Booster)” (Ātrā sakarsēšana (pastiprinātājs)), „Cooking time” (Gatavošanas laiks) un „Cook end time” (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). (Tikai cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas izmantošana) *Cepeškrāsns vadības panela izmantošana, Lappuse 23*
6. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
7. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, šim laikam paejot, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tiks atskaņoti divi skaņas signāli. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, vēlreiz pieskarieties , lai pabeigtu gatavošanu.
8. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pieskarieties ①.

Grilēšana, izmantojot tikai augšējo cepeškrāsns daļu, ja darbojas augšējā un apakšējā daļa

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

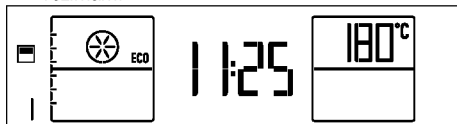
1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.




Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

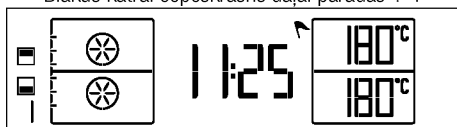
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties un divas sekundes turot nospiestu ①.

3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.




i Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

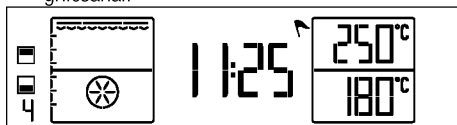
4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās .







5. Pieskaroties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestāšanās ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

6. Pieskaroties , izvēlieties vēlamu funkciju pāri, ja augšējā cepeškrāsns daļa ir izvēlēta grilēšanai.



7. Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai var pielāgot „temperatūru” un „ēdiena gatavošanas laiku”. Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu  simbols. Skatiet (Cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas vienlaicīga izmantošana) *Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 23*
8. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
9. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, šim laikam paejot, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tiks atskaņoti divi skaņas signāli. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, vēlreiz pieskarieties , lai pabeigtu gatavošanu.
10. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pieskarieties .



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Atsevišķa liela cepeškrāsns daļa: grilēšanas laiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Zivis	Grila režģis	4..5	20...25 min.
Šķēlēs sagriezts cālis	Grila režģis	4..5	25...35 min.
Jēra karbonāde	Grila režģis	4..5	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4..5	25...30 min.
Teļa gaļas karbonāde	Grila režģis	4..5	25...30 min.
Graudzēta maize	Grila režģis	4	1...3 min.

atkarībā no biežuma

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš sakarsēt cepeškrāsni apt. 5 minūtes.

Tikai augšējā cepeškrāsns daļa: grilēšanas laiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Zivis	Grila režģis	4..5	20...25 min.
Šķēlēs sagriezts cālis	Grila režģis	4..5	25...35 min.
Jēra karbonāde	Grila režģis	4..5	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4..5	25...30 min.
Teļa gaļas karbonāde	Grila režģis	4..5	25...30 min.
Graudzēta maize	Grila režģis	4	1...3 min.



atkarībā no biežuma

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš sakarsēt cepeškrāsni apt. 5 minūtes.



6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.


	BĪSTAMI: Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
	BĪSTAMI: Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss lielais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.

	Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.
	Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.

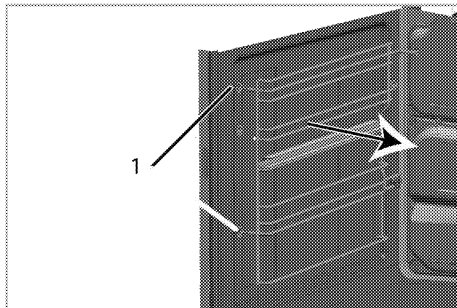
	Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenonemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!
--	---

Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšana

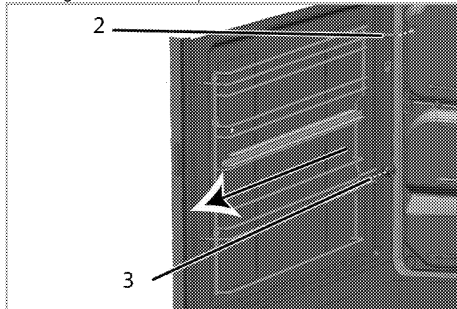
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

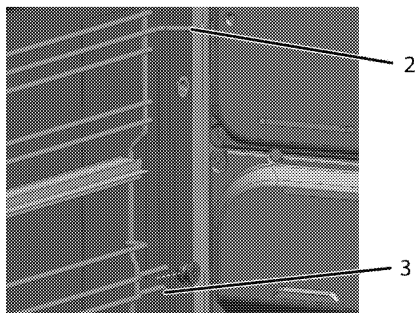
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni.
2. Pavelciet stieplu plauktu un izņemiet tapu Nr. (1) no tās ietvara.



3. Pilnībā izņemiet stieplu plauktu, izvelkot to ārā no cepeškrāsns. Pārļiecinieties, ka tapa Nr. 2 ir izņemta no tās ietvara aizmugures sienā un uzgalis Nr. 3 ir noņemts no skrūves sānu sienā.



4. Notīriet stieplu plauktu un cepeškrāsns sānu sienas, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, remdenu ūdeni un mīkstu drānu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu.
5. Piestipriniet sānu sienas un stieplu plaukta mezglu cepeškrāsnij tā, lai to tapas (2) varētu ievietot rāmja ietvaros, bet uzgali Nr. 3 — uz skrūves sānu sienā.



6. Ievietojiet stieplu plaukta tapu (1) tās ietvarā, kas atrodas korpusā.

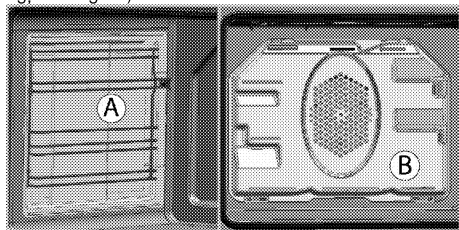


Pārliecinieties, ka stieplu plaukts labi iegul savā ietvarā.

Katalītiskas sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Katalītisko sienu porainā virsma tiek tīrīta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).



Cepeškrāsns durvju tīrīšana

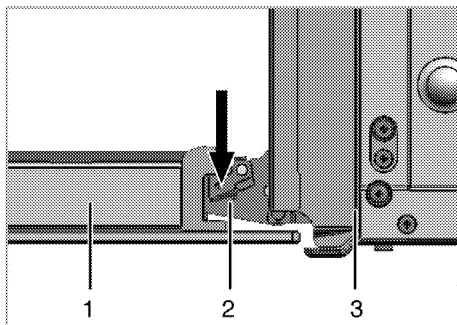
Izmantojiet siltu ūdeni, šķidrū mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu vai sūkli, lai notīrītu cepeškrāsns durvis, tad noslaukiet ar sausu drānu.



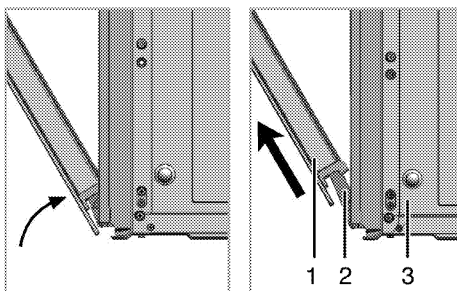
Netīriet cepeškrāsns durvis un stiklu ar materiāliem, kas var radīt virsmu bojājumus, piemēram, ar cietiem abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem, metāla skrāpjiem, tērauda skaidām vai balinātājiem.

Krāsns durvju izņemšana

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkīte spauštukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vryių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



1. Priekinės durelės
2. Vyris
3. Orkaitė



3. Pusiau praverkīte priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vryių.



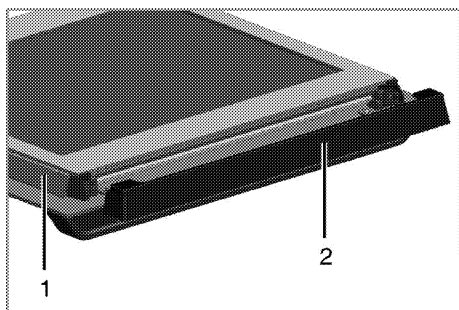
Norint vēl sumontuoti dureles, nuēmimo proceso metu atlikus žingsnius reikia atlikti atvirkščīa tvarka. Vēl įstātē dureles, nepamirškīte užspausti prie vryių korpusų esančių spauštukų.

Iekšējo stikla durvju izņemšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

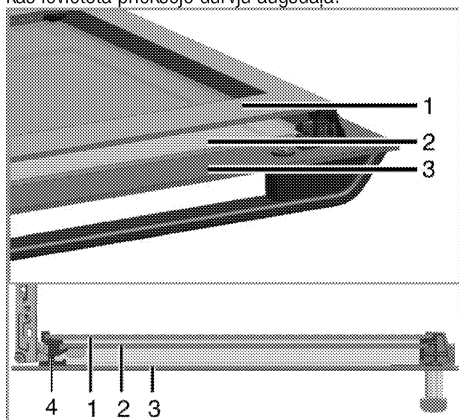
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.



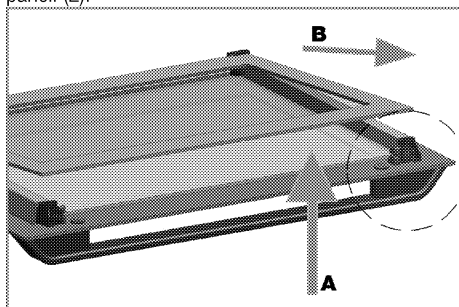
- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.

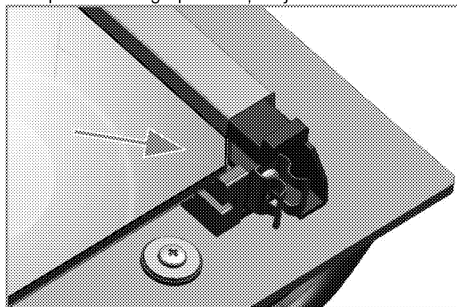


- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis
- 3 Ārējais stikla panelis
- 4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ. Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa noškelto stūri plastmasas gropes noškeltajā stūrī.



Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1). Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampa nomaiņšana



BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampa nomaiņšanas pārlecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Cepeškrāsns lampa ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 11". Cepeškrāsns lampa iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota mājāsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskaņāt pārtikas produktus.

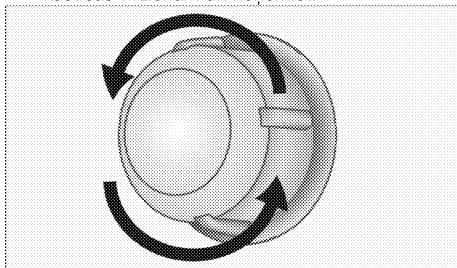


Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

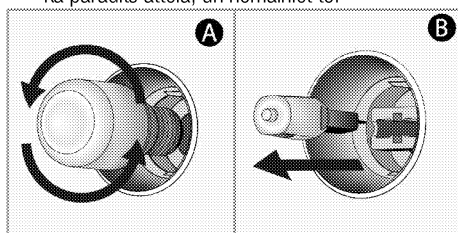
Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārta no barošanas avota.

2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



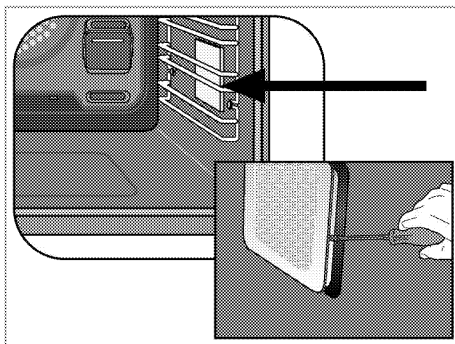
3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



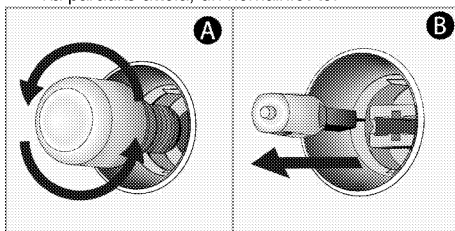
4. Uzlieciet stikla vāku.

Ja cepeškrāsnij ir četrkantaina lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Izņemiet stieplu plauktus, kā norādīts. Skatiet .



3. Ar skrūvgrieža palīdzību noņemiet stikla aizsargvāku.
4. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



5. Uzlieciet stikla vāku un ielieciet atpakaļ stieplu plauktus.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

