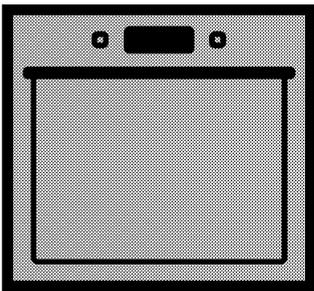


Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BID14500BDS

LT | LV

285.4476.58/R.AA/11.04.2019/4-3
7757882971

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

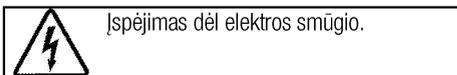
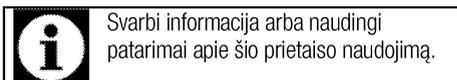
Gerbiamas pirkėjų,

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 pridedamus 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:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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.....	8
Vaikų sauga.....	8
Seno gaminio išmetimas.....	9
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	9

2 Bendra informacija 10

Apžvalga.....	10
Komplekto turinys.....	11
Techniniai duomenys.....	12

3 Įrengimas 13

Prieš įrengiant.....	13
Įrengimas ir prijungimas.....	15
Būsimas transportavimas.....	16

4 Paruošimo Darbai 17

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	17
Naudojant pirmą kartą.....	17
Laiko nustatymas.....	17
Pirmasis prietaiso valymas.....	18
Vandens kietumo lygio koregavimas.....	18
Pradinis šildymas.....	19

5 Kaip naudoti orkaitę 20

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	20
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	20
Veikimo režimai.....	21
Valdymo skydelio įvadas.....	24
Maisto ruošimo programų meniu.....	24
Automatinio kepimo funkcijų meniu.....	27
Meniu „Papildoma“.....	30
Nuostatų meniu.....	35
Maisto gaminimo laikų lentelė.....	36
Kaip naudoti grilį.....	38
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė.....	41

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 42

Bendroji informacija.....	42
Valdymo skydo valymas.....	42
Orkaitės valymas.....	42
Orkaitės durelių išėmimas.....	43

7 Triukščių nustatymas 44

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite 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 nebegalioji. 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 gaminys 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

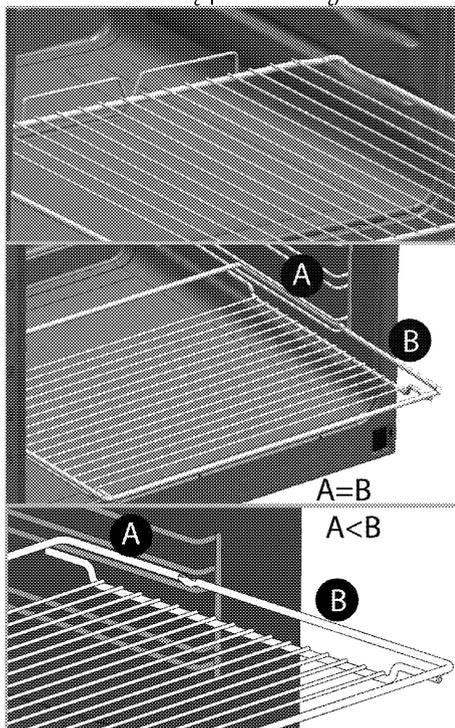
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi 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 gaminio 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 džiovinimui. 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 elemento. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- Prieš pradėdami valymo ciklą, drėgna šluoste nuvalykite purvą nuo orkaitės išorinio ir vidinio paviršių. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės. Žr. *Komplekto turinys, puslapis 11*.
- Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.
- Valant orkaitę pirolizės būdu, jos paviršiai gali įkaisti labiau nei įprasto naudojimo metu. Neleiskite vaikams artintis prie jos.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Garų sistemai:

- Troškinant garuose, atidarius gaminio dureles, gali išsiveržti garai. Kyla pavojus nusideginti. Atidarydami dureles, būkite atsargūs.
- Draudžiama pilti į orkaitę vandenį. Įpylus gali susidaryti karštų garų.
- Dėl drėgmės, likusios orkaitėje po troškinimo garuose, gali prasidėti korozija. Baigę ruošti maistą palaukite, kol išdžius orkaitės vidus. Nelaikykite orkaitėje drėgnų maisto produktų ilgą laiką.
- Neruoškite maisto, jei orkaitėje yra vandens. Gali būti pažeisti vidiniai orkaitės paviršiai.
- Ruošdami maistą garuose nenaudokite įrankių, kurie gali surūdyti.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.
- Draudžiama džiovinti vandens indelį orkaitėje.
- Po kiekvieno maisto ruošimo naudojant garus išpilkite vandens indelyje likusį vandenį ir jį išvalykite. Naudojant vandens indelyje likusį vandenį kitą kartą ruošiant maistą gali kilti higienos problemų.

- Panaudotą vandens indą būtina nusausti ir laikyti štai taip.
- Draudžiama plauti vandens indelį indaplovėje. Nuvalykite jį naudodami švarią ir drėgną šluostę, tada nušluostykite naudodami sausą šluostę.
- Kalkių pašalinimo metu naudokite gamintojo pateiktas kalkių pašalinimo tabletes. (Be to, galite naudoti prekyboje siūlomas nukalkinimo priemones, skirtas maisto ruošimo prietaisams su garų funkcija, kaip nurodyta jų naudojimo instrukcijose.)

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.
- Šį gaminį galima naudoti iki 2 500 metrų virš jūros lygio.

- 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. Gaminiiui 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 atitiktis:



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

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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

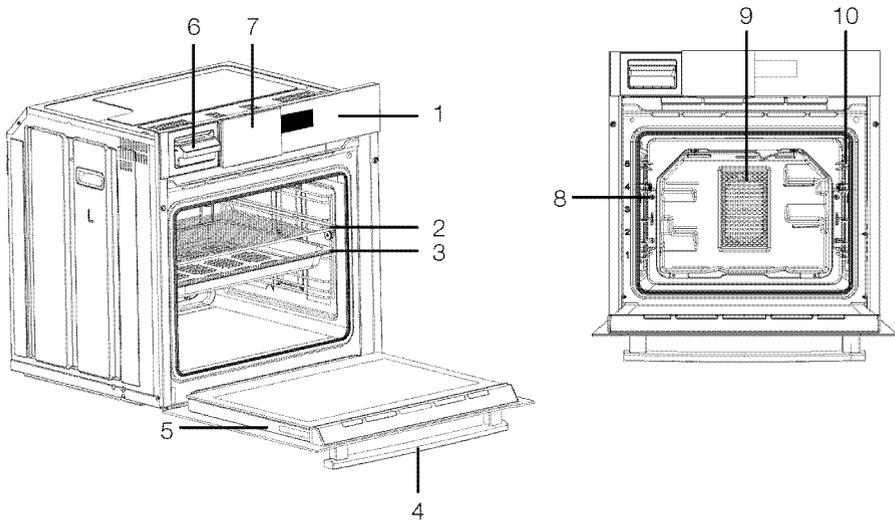
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

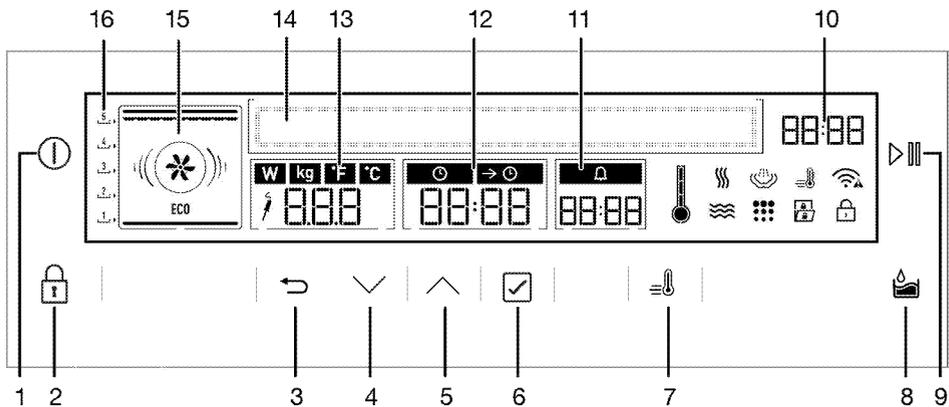
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiukite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Valdymo skydelis | 6 | Vandens indas |
| 2 | Grilio grotelės | 7 | Vandens indo dangtis |
| 3 | Skarda | 8 | Garų angos |
| 4 | Rankena | 9 | Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 5 | Priekinės durelės | 10 | Lentynos padėtis |



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | IJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 11 | Įspėjamojo garso signalo laiko laukias |
| 2 | Mygtukų užraktas | 12 | Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukias |
| 3 | Mygtukas Atgal | 13 | Temperatūros/svorio rodymo laukelis |
| 4 | Mygtukas Žemyn (menu pasirinkimo) | 14 | Tekstinis ekranas |
| 5 | Mygtukas Aukštyn (menu pasirinkimo) | 15 | Funkcijų rodomas ekranas |
| 6 | Mygtukas OK (gerai) | 16 | Lentynos padėtis |
| 7 | Greitojo kaitinimo mygtukas | | |
| 8 | Vandens indo dangčio atidarymo mygtukas | | |
| 9 | Kepimo paleidimo/sustabdyimo mygtukas | | |
| 10 | Esamo laiko rodmens laukelis | | |

Komplekto turinys



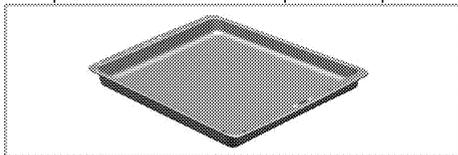
Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi varotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

2. Standartinis padėklas

(Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)

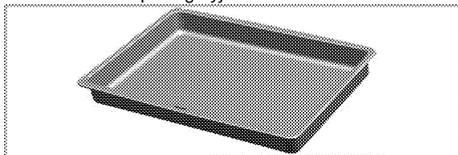
Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. Gili kepimo skarda

(Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)

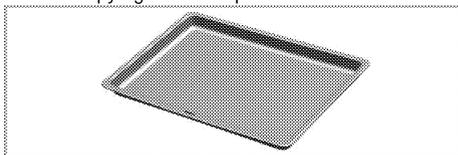
Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepatant grilyje.



4. Skarda pyragaičiams

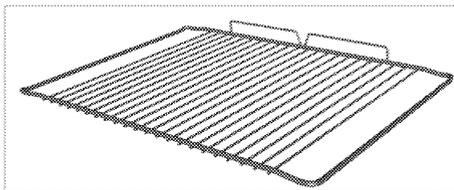
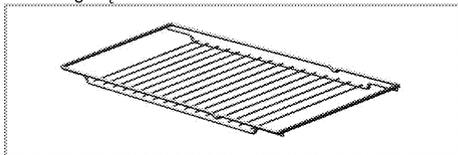
(Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



5. Grilio grotelės

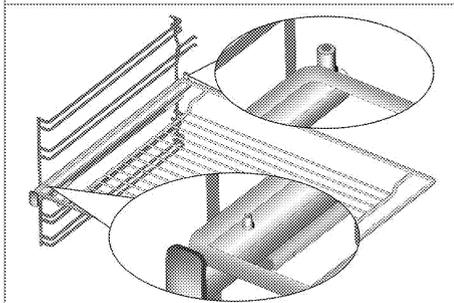
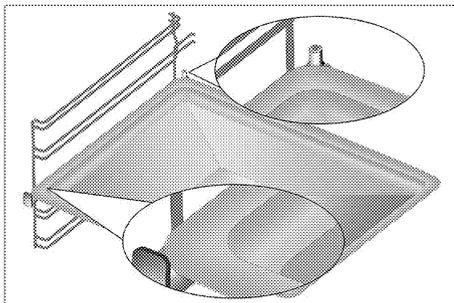
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepti, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



6. Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

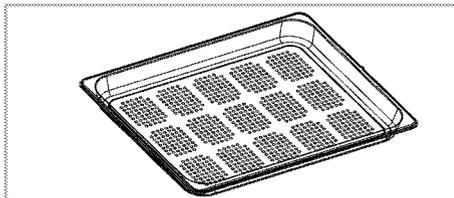
Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.

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



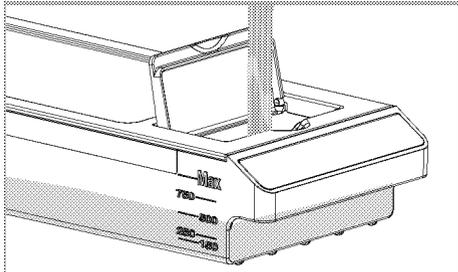
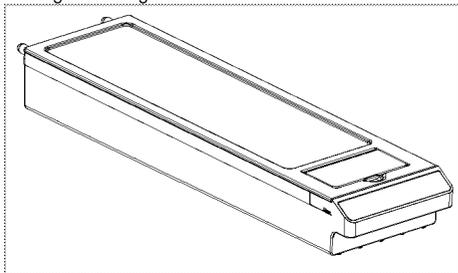
7. Perforuota didelė skarda gaminti garuose

Tinkama gaminti garuose. Perforuotos skardos tinkamos vandens kondensatui arba skysčiams iš maisto išleisti.



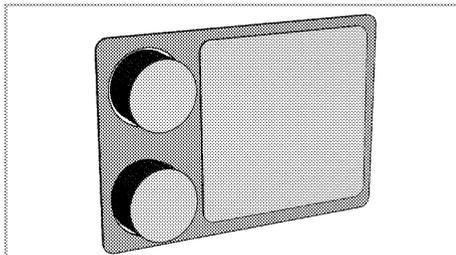
8. Vandens indas

Indas, kuriame laikomas vanduo, naudojamas gaminant garuose.



9. Nukalkinimo tabletė

Naudojama įjungus nukalkinimo funkciją. Su produktu pateikiamos dvi nukalkinimo tabletės.



DĖMESIO

Kenksminga prarijus. Dirgina odą. Stipriai dirgina akis. Gali sukelti alerginę odos reakciją. Gali dirginti kvėpavimo takus. Saugoti nuo vaikų.

Panaudoję kruopščiai nusiplaukite rankas. PRARIJUS: jei pasijutote blogai, kreipkitės į APSINUODIJIMŲ CENTRĄ / gydytoją. PATEKUS Į AKIS: atsargiai kelias minutes plaukite vandeniu. Jei yra ir lengvai išimami, išimkite kontaktinius lęšius. Plaukite toliau. Jei sudirgintos akys: kreipkitės patarimų / pagalbos į gydytoją. Turinį / talpyklą išmeskite pagal vietos taisykles. Tablečių sudėtyje yra maleino rūgšties. Laikyti sausoje vėsioje vietoje. Likučius galima nuplauti vandeniu.

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.4 kW
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	Garinė orkaitė
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 apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- 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 13.



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 lydiniuose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo 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 neįgaliojieji 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.

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).

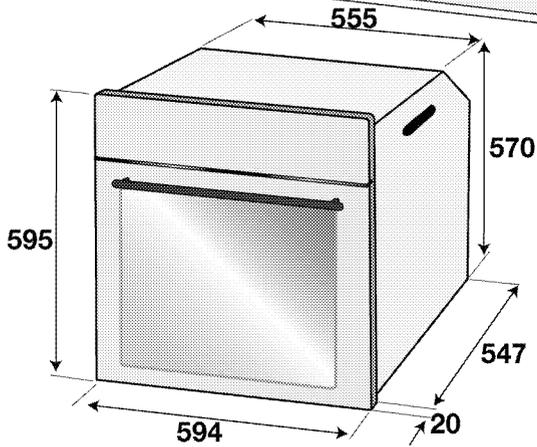
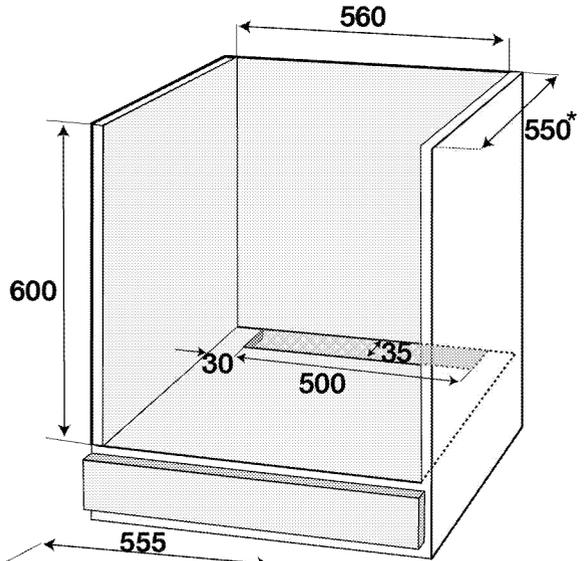
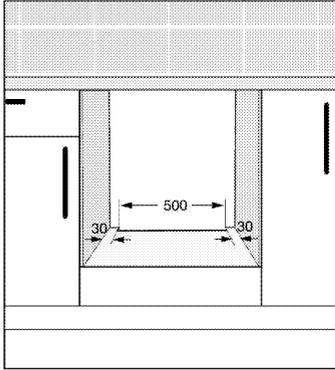
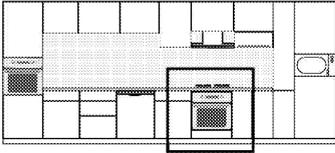
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir kilijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitę yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Norėdami perkelti, imkite orkaitę už angų abiejuose šonuose.
- Prieš montuodami gaminį, išimkite iš vidaus visas medžiagas ir dokumentus.
- Virtuvės baldai turi atitikti toliau paveikslėlyje nurodytus matmenis. Siekiant užtikrinti pakankamą ventiliavimą, galinėje virtuvės baldų dalyje turi būti išpjauta anga, kurios matmenys nurodyti paveikslėlyje toliau.



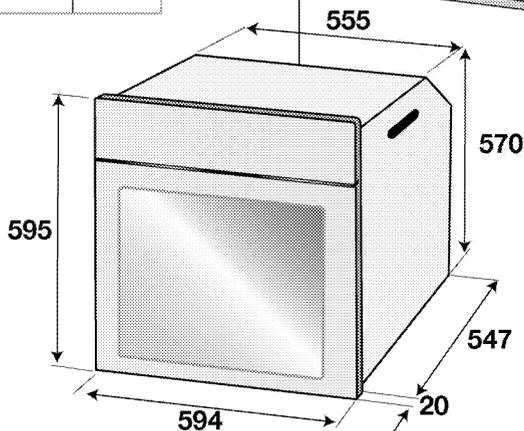
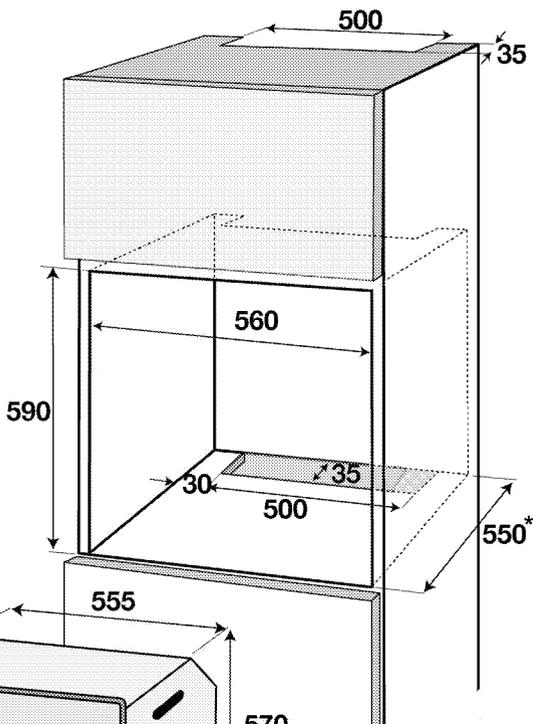
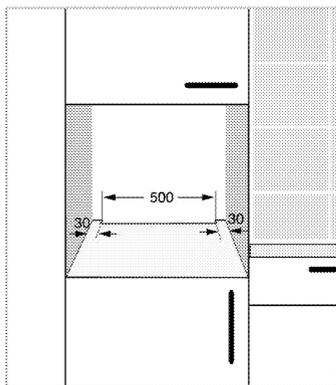
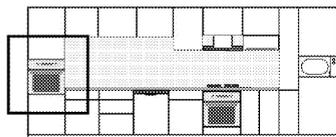
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



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



* min.



* 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!

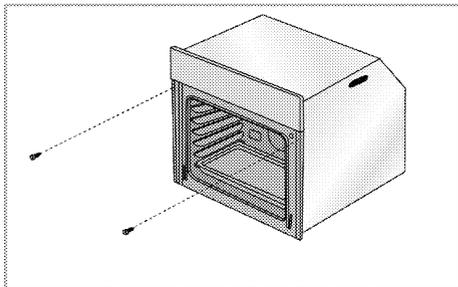
i Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

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.

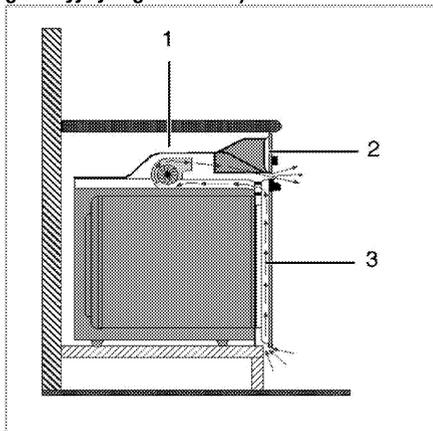
Gaminio įrengimas

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 vertikaliajose 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.

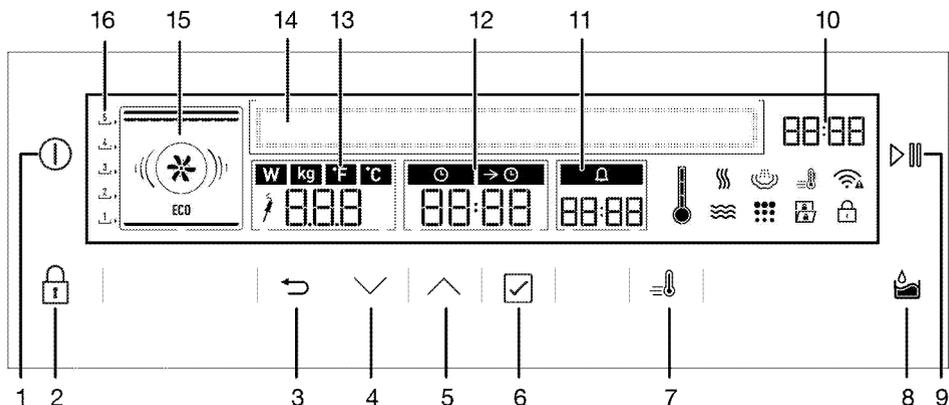
- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti naudojant

TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILIATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

- 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

Laiko nustatymas



- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Mygtukų užraktas
- 3 Mygtukas Atgal
- 4 Mygtukas Žemyn (menu pasirinkimo)
- 5 Mygtukas Aukštyn (menu pasirinkimo)
- 6 Mygtukas OK (gerai)
- 7 Greitojo kaitinimo mygtukas
- 8 Vandens indo dangčio atidarymo mygtukas
- 9 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 10 Esamo laiko rodmens laukelis
- 11 Išpėjamojo garso signalo laiko laukas
- 12 Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukas
- 13 Temperatūros/svorio rodmens laukelis
- 14 Tekstinis ekranas
- 15 Funkcijų rodmens ekranas
- 16 Lentynos padėtis

2. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Settings“ (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Language“ (kalba).
5. Palieskite . Bus rodoma pradinė orkaitė nustatyta kalba.
6. Norėdami pasirinkti norimą kalbą, palieskite  / .
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Laiko nustatymas

Pirmą kartą įjungus orkaitę automatiškai nustatoma 00:00. Norėdami pakeisti laiko nuostatą:

Kalbos nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas „Cooking Programs“ (maisto ruošimo programos).

1. Įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas „Cooking Programs“ (maisto ruošimo programos).
2. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Settings“ (nustatymai).
3. Palieskite .

4. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Clock“ (laikrodis).
5. Palieskite .
6. Palieskite , kad nustatytumėte esamą laiką.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Pirmasis prietaiso valymas



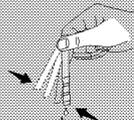
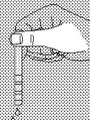
Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

Vandens kietumo lygio koregavimas

Naudojant orkaitę pirmą kartą, reikia nustatyti vandens kietumo lygį. Naudojamo vandens kietumo lygio diapazonai nurodyti lentelėje toliau. Tai būtina, siekiant laiku pašalinti kalkių nuosėdas nuo garų generavimo sistemos paviršių.

Testo juostelės paruošimas naudoti aprašytas toliau.

A	B	C	D	E	F
					1  Nėra kalkių nuosėdų 2  Labai mažai kalkių nuosėdų 3  Mažai kalkių nuosėdų 4  Kalkių nuosėdos 5  Per daug kalkių nuosėdų 6  Pernelyg daug kalkių nuosėdų
Išpakuokite testo juostelę.	1 minutę leiskite vandeniui iš čiaupo.	Palaukite, įmerkę testo juostelę vandenyje 1 minutę.	Ištraukite ją iš vandens ir nukratykite.	Palaukite 1 minutę.	Koreguokite gaminio vandens kietumo lygį, atsižvelgdami į testo juostelę gautus rezultatus.

Vandens kietumo koregavimo lentelė

Kietumo lygis	Vandens kietumas angliškais laipsniais °dE	Vandens kietumas vokiškais laipsniais °dH	Vandens kietumas prancūziškais laipsniais °dF	Kietumo lygis	Orkaitėje nustatomas vandens kietumo lygis
1 	0–5	0–4	0–8	Minkštas vanduo	1
2 	6–9	5–7	9–13	Dalinai minkštas vanduo	
3 	10–15	8–12	14–22	Dalinai vidutiniškai kietas vanduo	2
4 	16–19	13–15	23–27	Vidutiniškai kietas vanduo	
5 	20–24	16–19	28–34	Dalinai kietas vanduo	3
6 	25–62	20–50	35–90	Kietas vanduo	

- Nelaikykite testo juostelės po tekančiu vandeniu; matuokite stiklinėje.
- Laikant ilgiau nei 1 minutę, bus gauti neteisingi rezultatai.
- Jeigu testo rezultatai rodo, kad vanduo kietas, galite naudoti vandenį buteliuose. Jei norite, galite pakartoti testą su vandeniu buteliuose.
- Anksčiau pateiktoje lentelėje pasirinkite įvesties reikšmę, atitinkančią spalvą pakeitusių sričių

skaičių testo juostelėje, ir įveskite informaciją atitinkamo meniu ekrane.

- Išmatavę, neduokite testo juostelės vaikams ir ją išmeskite. Išpilkite vandenį iš matavimo stiklinės.

Vandens kietumo lygiai

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Rankinio maisto ruošimo funkcijos**.
2. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Nustatymai**.

3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Vandens kietumas**.
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas vandens kietumo lygis.
6. Palieskite  / , kad pasirinktumėte lygį, atitinkantį naudojamo vandens išmatuotą kietumo lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

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. 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.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 20*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 20*

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 nemalonūs 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 nepritegančias metalines lėkštes, aliumininis indus arba šilumai atsparias silicio formas.
Indai turi būti atsparūs karšties garams.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkautusi.
- 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 kepanant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepinimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsio kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Keptant mėsą, žuvį ir paukštinę grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepinamą mėsą ir dešreles bei daržoves, 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 nevirsytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepimo 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

Maisto gaminimo 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.



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



Nustatant funkciją, šviečia atitinkamo nustatymo rėmelis.



Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Būtina 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.



Didesne kaip 280 °C temperatūra orkaitė veikia ilgiausiai 2 val.

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Garai	180	40-100
Garai+Statinis+vent.	175	40-280
Statinis	180	40-320**
Statinis+vent.	200	40-280
Garai + vent. šild.	175	40-280
Eko. Karštas oras	180	160-220
Vent. šildymas	180	40-280
Multi kepimas <3-D>	200	40-280
Garai + Stiprus grilis+vent.	200	40-280
Stiprus grilis	280	40-280
Silpnas grilis	280	40-280
Stipr.grilis+vent.	200	40-280
Garai + Vent. šildymas + apat	220	50-250
Vent. šildymas+apat	220	50-320**
Apat. šildymas	180	40-220
Kepimas žem. temp.	100	50-150
Šildymas palaik.	95	40-100

* Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.
 **Modeliuose su pirolinio savaiminio valymosi funkcija (pirolize) galima nustatyti iki 310 °C temperatūrą.

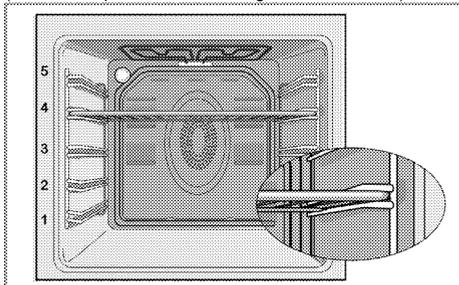
Elektrinės orkaitės išjungimas

Palieskite įjungimo / išjungimo klavišą, kad išjungtumėte orkaitę.

Svarbu tinkamai padėti vielines grotėles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines grotėles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



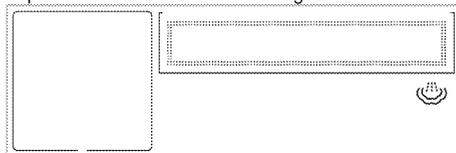
Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

Orkaitės laiko ekrane rodomi maisto ruošimo funkcijų pavadinimai ir rekomenduojamos grotelių padėtys.

Garai

Maistas ruošiamas naudojant garus. Tinka gaminti tokius maisto produktus, kaip daržovės, raudona mėsa, žuvis ir paukštiena naudojant garus. Garai pasiekia maisto paviršų, todėl gaminant maistą neprarandamos maistinės medžiagos.

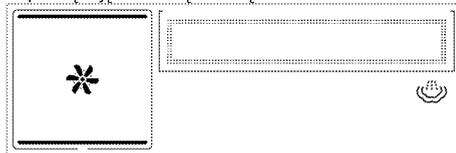


Garai+Statinis+vent.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo viršutinis ir apatinis šildytuvas.

Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus.

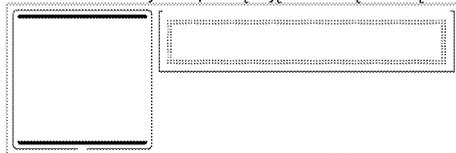
Kepkite įdėję tik vieną skardą.



Statinis

Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios.

Tinkama, pvz., tortams, pyragaičiams ar tortams ir troškiniams tešloje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

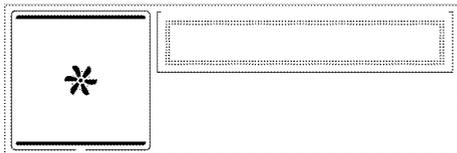


Statinis+vent.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo viršutinis ir apatinis šildytuvas.

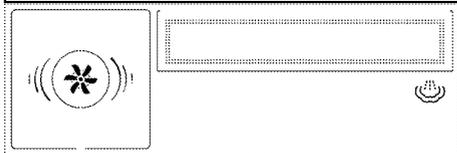
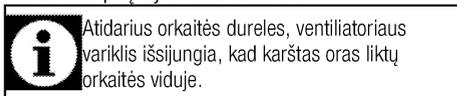
Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Statinis+vent.



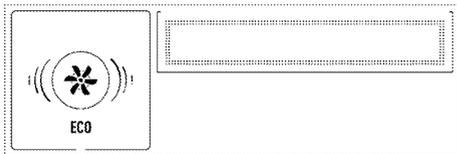
Garai+vent. šild.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.



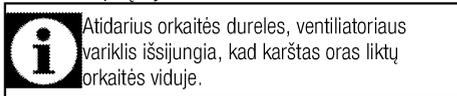
Eko. karštas oras

Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte naudodami kaitinimą su ventiliatoriumi 160–220 °C temperatūroje. Visgi kepimo laikas truputį pailgės. Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko. karšto oro“ lentelėje **Eko. Karštas oras**.

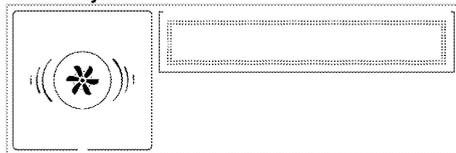


Vent. šildymas

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

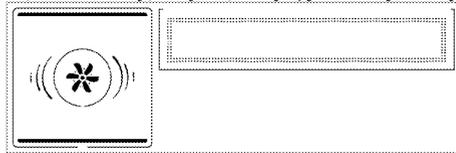


Vent. šildymas



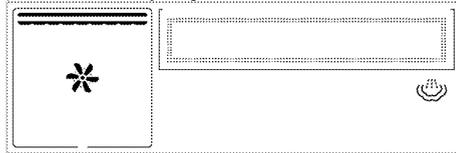
Multi kepimas <3-D>

Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



Garai + Stiprus grilis+vent.

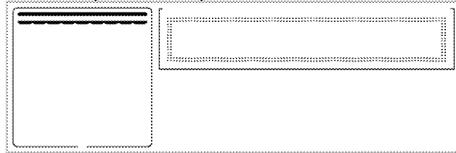
Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį. Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus.



- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Stiprus grilis

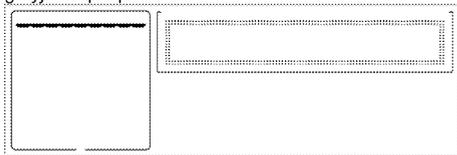
Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį.



- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Silpnas grilis

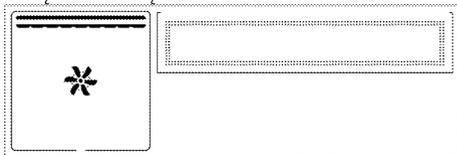
Veikia orkaitės viršuje esantis grilis. Tinkama kepti grilyje ir apkepęs.



- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Stipr. grilis+vent.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo stiprus grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį.



- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Garai + Vent. Šildymas + apat

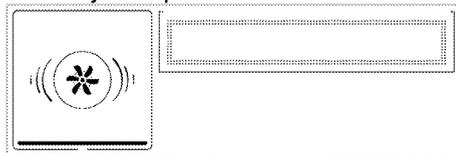
Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus. Tinkama gaminti picą ir tešlainius.



Vent. šildymas+apat

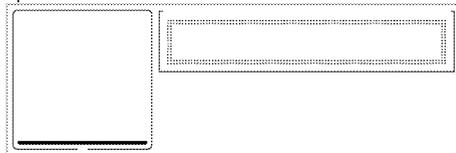
Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Tinkama keptant picą.

Vent. šildymas+apat



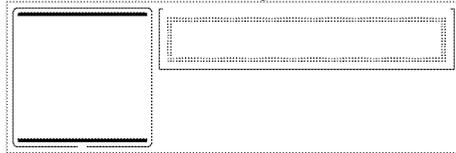
Apat. šildymas

Veikia tik apatinis kaitinimo elementas. Tinka picoms kepti ir paskesniai patiekalų apskrudinimui iš apačios.



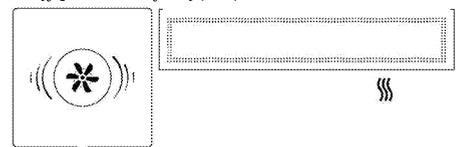
Kepimas žem. temp.

Naudojama ilgai kepti patiekalus žemoje temperatūroje (10–15 valandų).



Šilumos palaik.

Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti.



GARŲ TIEKIMAS

Šiose funkcijose palaikomas garų tiekimas.

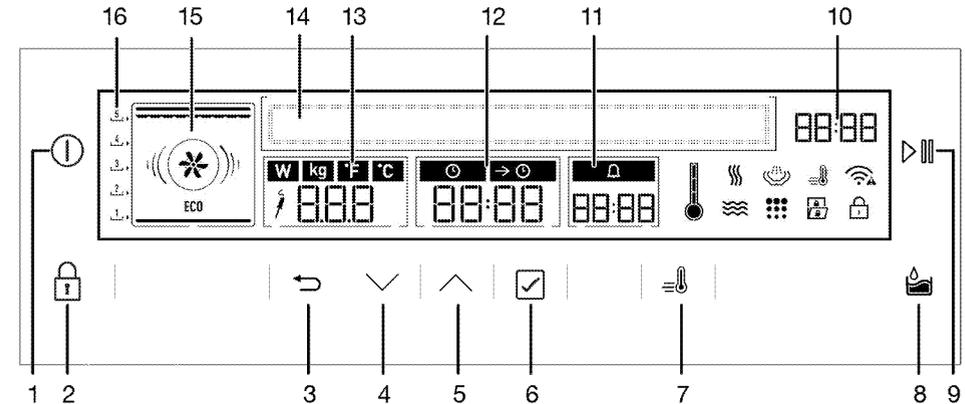
- Garai+Statinis+vent.
- Garai + vent. šild.
- Garai + Stiprus grilis+vent.
- Garai + Vent. Šildymas + apat

Visose funkcijose yra trys skirtingi garų lygiai: žemas, vidutinis ir aukštas. Šios funkcijos reguliariai įleidžia garų, kad palaikytų maisto gaminimo lygį. Kepant, pvz., keksus, bandeles ir pan., rekomenduojama naudoti žemą garų lygį.

Kepant duoną rekomenduojama naudoti vidutinį garų lygį. Garai užtikrina, kad kepinių paviršius bus šviesesnis, plutelė traškesnė, o apimtis didesnė.

Aukštas garų lygis rekomenduojamas ruošiant mėsą (didelius mėsos gabalus, visą vištą ir pan.). Garai sumažina drėgmės nuostolius kepant mėsą, todėl ji išlieka drėgnesnė ir sultingesnė.

Valdymo skydelio įvadas



- | | | | |
|----|---|---|---|
| 1 | ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | ☺ | : Šilumos palaikymo simbolis |
| 2 | Mygtukų užraktas | 🔒 | : Užrakto simbolis |
| 3 | Mygtukas Atgal | 📁 | : Atidarytų durelių simbolis |
| 4 | Mygtukas Žemyn (menu pasirinkimo) | 🔪 | : Mėsos termometro simbolis* |
| 5 | Mygtukas Aukštyn (menu pasirinkimo) | ☘ | : Savaiminio valymo (pirolizės) simbolis* |
| 6 | Mygtukas OK (gerai) | ☺ | : Kepimo naudojant garus simbolis |
| 7 | Greitojo kaitinimo mygtukas | | |
| 8 | Vandens indo dangčio atidarymo mygtukas | | |
| 9 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | | |
| 10 | Esamo laiko rodmens laukelis | | |
| 11 | Įspėjamojo garso signalo laiko laukelis | | |
| 12 | Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukelis | | |
| 13 | Temperatūros/svorio rodmens laukelis | | |
| 14 | Tekstinis ekranas | | |
| 15 | Funkcijų rodmens ekranas | | |
| 16 | Lentynos padėtis | | |

*(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

: Stiprintuvo simbolis

: Kepimo laiko simbolis

: Kepimo pabaigos laiko simbolis

: Įspėjimo signalo simbolis

: Vidaus temperatūros simbolis

Maisto ruošimo programų meniu

Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą be garų

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Norėdami pasirinkti norimą orkaitės funkciją be garų, palieskite / . Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
5. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite / , kai bus rodomas temperatūros / svorio

rémelis, tada nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

 Aktyvų lauką supra temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supra rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.

6. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.
7. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką**, palieskite  nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.
8. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka priminimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą.

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

9. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir kepimas bus pradėtas. Bus pradėtas kepimas, o ekrane bus rodoma nustatyta veikimo funkcija ir pranešimas **Kepimas**.

 Orkaitės veikimui nėra būtina nustatyti kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką ar įspėjimo signalo laiką. Jie nustatomai pasirinktinai.

 Jeigu kepančią atidarysite orkaitės durelas, ekrane bus rodomas simbolis .

» **Jeigu kepimo laikas nenustatytas**; orkaitė veikia rankiniu režimu. Jeigu maistas paruoštas, norėdami

išjungti orkaitę, palieskite . Kitaip orkaitė toliau veiks.

» **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas**; orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekrane bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

» **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas**; orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkaiš iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekrane bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Norėdami pasirinkti ruošimą garuose arba norimą garų funkciją, palieskite  / . Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
5. Palieskite . Norėdami reguliuoti garų lygį, naudokite  / . Palieskite  dar kartą, kad patvirtintumėte nuostatą.
6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite  / , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

 Aktyvų lauką supra temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supra rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.

7. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.

Naudojant šią funkciją kepimą galima pradėti tik prieš tai nustatčius kepimo laiką. Ekране automatiškai nustatomas 30 min. kepimo laikas.

8. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką**, palieskite  nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma  . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.
9. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami prininimo**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka prininimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą.

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

10. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir kepimas bus pradėtas.
11. **Garų funkcijos naudojimo žingsniai:**
Jei ilgą laiką nenaudojote ruošimo garuose funkcijos, bus rodomas pranešimas **Įpilkite švaraus vandens**.
12. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
13. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

 Pavojuis sveikatai! Garų sistemai užpildyti nenaudokite jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.

 Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.

 Dėl atidaromo indelio dangtelio, nėra būtina išimti indelio norint įpilti vandens.

14. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

 Jeigu kepat atidarysite orkaitės dureles, ekране bus rodomas simbolis .

 Jeigu kepimo metu indelyje baigsis vanduo, bus rodomas pranešimas **Pripilkite vandens** ir pasigirs orkaitės garsinis įspėjimas. Kepimas baigsis. Įpylus vandens į indelį ir įstačius į korpusą bus toliau tęsiamas kepimo ciklas.

» » **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas**; orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekране bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas**; orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaiciuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekране bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

15. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

 Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

16. Įjunkite džiovavimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

 Jeigu automatinė džiovavimo funkcija įjungta, ji bus automatiškai įjungta po kiekvieno ruošimo garuose ciklo.

17. **Norėdami tęsti maisto ruošimą: Praėjus 5 minutėms kepimo ciklo pabaigos**

galite paliesti , kad vėl būtų naudojamos orkaitės garų funkcijos.

» Orkaitė veiks toliau su nustatyta kepimo funkcija ir temperatūros nuostata.

18. Jei vėl norite naudoti orkaitę **po 5 minučių po ruošimo ciklo pabaigos**, bus rodomas pranešimas **Orkaitė ruošinama**, nes orkaitė pradėjo siurbti vandenį iš garų generatoriaus sistemos atgal į vandens indą. Kai bus rodomas pranešimas, palieskite , kad kepimas būtų

pradėtas. Vandens generavimo sistemoje esantis vanduo tiekiamas į vandens indelį, todėl bus rodomas pranešimas **Įpilti švaraus vandens**.

19. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
 20. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.
 21. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.
- » Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

 Jei atidarysite orkaitės dureles, kai veikia garų funkcija, ventilatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.

 Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventilatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sumažintų garų tankį orkaitėje.

22. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

 Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

23. Įjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

 Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus rodoma orkaitės ekrane kiekvieno ruošimo garuose proceso pabaigoje. Palieskite , kad paleistumėte ją.

 Prieš paleisdami džiovinimo funkciją, išimkite iš orkaitės maistą ir priedus, pvz., skardas, grilio grotelės ir kt.

Stiprintuvo nustatymas (greitas kaitinimas)

Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą. Pasirinkite norimą kepimo funkciją, tuomet:

1. Vieną kartą palieskite . Ekrane bus rodomas simbolis .
2. Nustatę kepimo laiką ir temperatūrą, palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

»  Simbolis dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiami pageidaujama temperatūra ir orkaitė vėl

ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvo funkciją.

3. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, vieną kartą palieskite . Stiprintuvą bus išjungtas, o ekrane pranyks .

Mygtukų užrakto įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.

 Mygtukų užrakta galima naudoti, kai orkaitė veikia arba neveikia. Orkaitė veikiant, ją galima išjungti paspaudus  net ir tuomet, kai mygtukų užrakto funkcija yra įjungta.

1. Lieskite , kol ekrane bus rodomas .
- » Suaktyvinus mygtukų užrakta, paspaudus bet kurį mygtuką, ekrane bus rodomas įspėjimas **Mygtukų užraktas aktyvus** ir simbolis  (išskyrus mygtukus ).

 Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Lieskite , kol ekrane nebebus rodomas .
- » Mygtukų užraktas bus išjungtas.

Automatinio kepimo funkcijų meniu

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite , kol bus rodoma „Automatinio kepimo meniu“.
3. Palieskite , kad pasiektumėte automatinio kepimo meniu.
4. Palieskite , kad pasirinktumėte maisto produkto, kurį ruošiatės gaminti, pagrindinį meniu. (Žr. automatinio kepimo meniu lentelę.) Palieskite , kad patvirtintumėte.
5. Palieskite , kad pasirinktumėte maisto produkta, kurį ruošiatės gaminti.
6. Norėdami pakeisti maisto produkto svorį, palieskite , kai laukas temperatūra / svoris bus rėmelyje, tada nustatykite svorį. Pakeitus svorio reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta. Kepimo laikas bus automatiškai pakeistas atsižvelgiant į maisto produkto svorį.

 Galima keisti tik tų patiekalų svorį, kurių svoris nurodytas.

 Aktyvų lauką supa temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laikus supa rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laikus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laikus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.

7. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pagedaujama maisto ruošimo laiką. Kepimo laiko pakeitimų atsižvelgiant į maisto produkto svorį skaičius yra ribotas.
8. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, svoris ir kepimo laikas jums tinka, palieskite mygtuką , kad pradėtumėte kepimą.
9. **Jeigu pasirinktas maisto produktas apima garų funkciją, vykdykite toliau pateiktas garų funkcijos instrukcijas:**
Jei ilgą laiką nenaudojote ruošimo garuose funkcijos, bus rodomas pranešimas **Įpilkite švaraus vandens**.
10. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
11. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

 Pavojus sveikatai! Garų sistemai užpildyti nenaudokite jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.

 Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.

 Dėl atidaromo indelio dangtelio, nėra būtina išimti indelio norint įpilti vandens.

12. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.
- » Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

 Jeigu kepant atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .

 Jeigu kepimo metu indelyje baigsis vanduo, bus rodomas pranešimas **Pripilkite vandens** ir pasigirs orkaitės garsinis įspėjimas. Kepimas baigsis. Įpylus vandens į indelį ir įstačius į korpusą bus toliau tęsiamas kepimo ciklas.

- » **Jeigu nustatytas kepimo laikas**; orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
13. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

 Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

14. Įjunkite džiovavimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

 Jeigu automatinė džiovavimo funkcija įjungta, ji bus automatiškai įjungta po kiekvieno ruošimo garuose ciklo.

15. **Norėdami tęsti maisto ruošimą: Praėjus 5 minutėms kepimo ciklo pabaigos** galite paliesti , kad vėl būtų naudojamos orkaitės garų funkcijos.

» Orkaitė veiks toliau su nustatyta kepimo funkcija ir temperatūros nuostata.

16. Jei vėl norite naudoti orkaitę **po 5 minučių po ruošimo ciklo pabaigos**, bus rodomas pranešimas **Orkaitė ruošinama**, nes orkaitė pradėjo siurbti vandenį iš garų generatoriaus sistemos atgal į vandens indą. Kai bus rodomas pranešimas, palieskite , kad kepimas būtų pradėtas. Vandens generavimo sistemoje esantis vanduo tiekiamas į vandens indelį, todėl bus rodomas pranešimas **Įpilti švaraus vandens**.

17. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
18. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.
19. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.
- » Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.



Jei atidarysite orkaitės dureles, kai veikia garų funkcija, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.



Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sumažintų garų tankį orkaitėje.

20. Pasibaigus kepimo ciklui išpikite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.



Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandenį indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpikite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

21. Įjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.



Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus rodoma orkaitės ekrane kiekvieno ruošimo garuose proceso pabaigoje. Palieskite ►||, kad paleistumėte ją.



Prieš paleisdami džiovinimo funkciją, išimkite iš orkaitės maistą ir priedus, pvz., skardas, grilio groteles ir kt.

Automatinio gaminimo funkcijos:

Gali skirtis priklausomai nuo modelio

Daržovės	Tortai/duona/pyrag.	Paukštiečia	Žuvis	Mėsa	Spec. patiekalai
Šviežios bulvės (*)	Puri bandelė (*)	Viščiukas <1600g (*)	Upėtakis	Jautienos kepsnys garuose (*)	Makaronai su sūriu
Brokolių galvutės (*)	(Mielinė) duonos kepalas (*)	Viščiukas >1600g (*)	Ešerys	Maltos mėsos kepsnys	Lazanija
Šviežios pupos (*)	Sumuštinų duona (*)	Kalakuto šlaunelės (*)	Žuvies gabalėliai	Kepta jautiena	Šviežių vaisių pyragas
Įdaryta paprika	Sausainiai	Viščiukas <1600g	-	Ėrienos vyniotinis	Obuolių pyragas
Bulvės su lupenomis	Tortas	Viščiukas >1600g	Upėtakis su daržovėmis	Ėrienos kepsnys	Sluoksniuotos tešlos obuolių pyragaičiai
Musaka	Band.su cinamonu	Vištienos kepsnys	Žuvies filė	-	Merengos
Sluoksniuotos bulvės	-	Vištienos filė	Žuvies kebabai	„Tandoori“ ėriena	Eklerai
-	Biskvitas	Grilyje kept.višta	Žuvies troškinys	Kepsniai	-
Daržovės „au gratin“	Vaisinis pyragas	Keptas kalakutas	Lašišos filė	Pikantiški mėsos kukuliai	Karamelinis kremas
Saldytos daržovės	Aštrūs tešlainiai	-	-	Jautienos filė	Šokoladinis pudingas
	Arbatinės bandelės	Kalakuto filė	-	Kiaulienos kukuliai	Krem-briušė
	Ilgai batonai	Antis		Kepta kiauliena	Obuoliai su medumi
	Sumuštinų duona	Žąsis		Kiaulienos gabalas	Šokoladinis pyragas
	Įdarytas kepalukas	Triušiena			Manų bandelės
	Aštrūs rageliai	Fazanas medžiotojų stiliumi			Manų pyragas
	Pinti rageliai	Fazanas			Džiovinami obuoliai

	Varške įdaryti pyragėliai			Džiovininti svarainiai
	Riostainis			Džiovinintos kriaušės
	Pica			-
	Šokoladinė bandelė			Daržovių pyragas
	Manų bandelės			-

* Ruošiant šiuos patiekalus veikia garų funkcija.

Meniu „Papildoma“

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

Jei norite pašalinti garų generavimo sistemoje susikaupusias kalkes, rekomenduojame naudoti nukalkinimo programą. Orkaitė įspės nukalkinti, atsižvelgiant į jūsų nustatytą vandens kietumo lygį. Su produktu pateiktos dvi nukalkinimo tabletės. (Be to, galite naudoti prekyboje siūlomas nukalkinimo priemones, skirtas maisto ruošimo prietaisams su garų funkcija, kaip nurodyta jų naudojimo instrukcijose.)

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Palieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Nukalkinimas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą.
6. Bus rodoma „**Įpilkite 250 ml vandens ir įdėkite tabletę į bakelį**“.
7. Palieskite . Vandens bakelio dangtelis atidaromas į šoną ir vandens bakelis išimamas.
8. Įpilkite į bakelį 250 ml švaraus vandens ir įdėkite tabletę. Įstatykite bakelį ir palieskite , kad uždarytumėte dangtelį.
9. Palieskite  dar kartą, kad pradėtumėte procesą.
10. Nukalkinimo proceso metu, ištirpusi tabletė pašalins orkaitės garų generatoriuje susikaupusias kalkių nuosėdas. Orkaitė atliks šį procesą automatiškai ir procesui pasibaigus bus rodomas pranešimas „**Ištuštinkite bakelį ir įpilkite 250 ml vandens**“.

11. Palieskite . Vandens bakelio dangtelis atidaromas į šoną ir vandens bakelis išimamas.
12. Ištuštinkite bakelį ir įpilkite 250 ml švaraus vandens. Įstatykite bakelį ir palieskite , kad uždarytumėte dangtelį. Procesas bus tęsiamas.

13. Pasibaigus nukalkinimo procesui, bus rodomas pranešimas **Operacija atlikta**.



Pirmasis nukalkinimo etapas trunka 90 minučių, o antrasis etapas trunka apie 20 minučių.

» Atidarykite orkaitės dureles, kad išeitų garai, tada išpikite vandens bakelyje likusį vandenį.

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

Garinant po maisto gaminimo naudojant garus likusį vandenį išdžiovinamas orkaitės vidus. Higienos sumetimais rekomenduojama naudoti šią funkciją po kiekvieno maisto ruošimo naudojant garus.



Prieš pradėdami džiovinimo procesą, išimkite iš orkaitės maistą ir skardas.



Prieš naudodami džiovinimo funkciją, naudodami sausą šluostę nuvalykite ant orkaitės dugno susikaupusį vandenį (jei tokio yra).

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Džiovinimas**.
5. Palieskite .
6. Palieskite , kad būtų pradėtas džiovinimas.
7. Po 10 min., t. y. automatiškai nustatyto džiovinimo laiko, ekrane rodomas pranešimas **Atidarykite orkaitės dureles**.

» Atidarykite orkaitės dureles, kad išeitų garai.

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

Tinka keptam maistui pašildyti. Tiekiami garai neleidžia maistui išdžiūti.

- Naudokite karščiui atsparius indus.
 - Ruošdami garuose naudokite perforuotą skardą.
 - Pašildydami, neuždenkite maisto.
1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.

2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Pašildymas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka užraugtai tešlai, pvz., duonos, bandelių arba picos, kildinti. Tiekiami garai neleidžia išdžiūti tešlos paviršiui.

- Naudokite karščiui atsparius indus.
- Kildindami, neuždenkite maisto.
- Kildinimo proceso metu neatidarykite orkaitės durelių; priešingu atveju galite išleisti drėgmę ir tešla subliušk.
- Prieš naudodami spurgų kildinimo funkciją, įsitikinkite, kad kepimo vieta yra pakankamai vėsi (kambario temperatūros).
- Kildinimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į tešlos dydį ir svorį.
- Kildinant, ant grilio grotelių rekomenduojama naudoti karščiui atsparius didelius indus.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Fermentacija**.

5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka atitirpinti užšaldytus maisto produktus, pvz., daržoves ir šaldinius. Atitirpindami naudokite perforuotą skardą, skirtą ruošti garuose. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte vandenį iš atitirpinamų maisto produktų.



Maisto produktų saugos sumetimais, mėsa, paukštieną, žuvį ir pan. rekomenduojama atitirpinti šaldytuve.



Užšaldytus maisto produktus į orkaitę įdėkite nuėmę pakuotę (jei yra).

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Atitirpinimas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka vaisiams ir daržovėms blanširuoti prieš užšaldant ar konservuojant.

Blanširuodami naudokite perforuotą ruošimo garuose skardą. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte vandenį iš blanširuojamų maisto produktų.



Norėdami išsaugoti blanširuotų maisto produktų spalvą, blanširuotus maisto produktus sudėkite į vandenį su ledu, kad atvėsintumėte, tada vandenį išleiskite.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Blanširavimas**.

5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka stiklainiams ir jų dangteliams, kurie bus naudojami konservuojant, sterilizuoti. Sterilizuodami indus / dangtelius, naudokite orkaitės grilio grotėles. Padėkite orkaitės skardą po apatine grilio lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte iš garų susidariusį vandenį. Indai / dangteliai turi būti atidaryti. Padėkite indus / dangtelius apverstus, kad viršutine dalimi liestųsi prie grilio grotelių.



Naudokite karščiu ir garams atsparius indus.



Sterilizuojant daugiau nei vieną indą / dangtelį, įsitinkinkite, kad jie nesiliečia tarpusavyje.



Sterilizuokite panašaus dydžio indus.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Higiena**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka blanširuotiems maisto produktams (pvz., vaisiams ir daržovėms) pakartotinai kaitinti, sudėjus juos į sterilizuotus stiklainius.

Užpilkite blanširuotus maisto produktus skysčiu (vandens, saldinto vandens, sūdyto vandens ir kt.), kad apsemtų. Užpildykite indą tiek, kad nuo viršaus liktų ne

daugiau nei 3 cm tarpas, ir uždenkite sterilizuotu dangteliu.

Užpildydami indus, naudokite perforuotą ruošimo garuose skardą. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte iš garų susidariusį vandenį. Atvėsinę užpildytus stiklainius, išimkite juos iš kepimo zonos. Išėmę stiklainius iš kepimo zonos, palikite juos atvėsti iki kambario temperatūros.

- Užpildant daugiau nei vieną indą, įsitinkinkite, kad jie nesiliečia tarpusavyje.
- Užpildykite panašaus dydžio indus.
- Pilstymo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į maisto produktų ir stiklainių kiekį.



Naudokite karščiu ir garams atsparius indus.



Pilstymo proceso metu stiklainiai gali suskilti. Įsitinkinkite, kad stiklainiai ar dangteliai nedeformuoti.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Pilstymas**.

5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka šokolado gabalėliams tirpinti.

Padėkite paruoštą valgyti supakuotą šokoladą ant perforuotą ruošimo garuose skardos, kad jį ištirpintumėte.

Jei šokolado gabalėliai išpakuoti, sudėkite juos į karščiu atsparų stiklinį indą, uždėkite dangtelį ir padėkite ant perforuotos ruošimo garuose skardos.



Tirpinimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į maisto produktų kiekį.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.

2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Šokolado tirpinimas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtųmėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

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

Tinka jogurtui gaminti su pasterizuotu pienu.

Įdėkite 100 g (3–4 valgomuosius šaukštus) jogurto į 1 000 ml kambario temperatūros pasterizuoto pieno ir gerai išmaišykite. Supilkite šį mišinį į karščiui atsparų stiklainį indą ir uždėkite dangtelį. Gamindami jogurtą, naudokite orkaitės grilio grotelės.

- Jei norite saldaus ir skystesnio jogurto, laikykite trumpiau, jei rūgštaus ir tirštesnio – gaminkite ilgiau.
- Procesus pasibaigus, jogurtą rekomenduojama valgyti 12 valandų palaikius šaldytuve (+4 °C).
- Sterilizuotas ilgai negendantis pienas netinka jogurtui gaminti. Jo naudoti nereikėtų.
- Fermentacijai skirtas jogurtas turi būti šviežias.



Jogurtams gaminti galite naudoti žalią karščiui neapdorotą pieną, tačiau jį reikia užvirti, kad pašalintumėte ligų sukėlėjus / pavojingus mikroorganizmus. Prieš gaminant jogurtą, virintą pieną reikia atvėsinti iki kambario temperatūros.

1. Palieskite ①, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Jogurtas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtųmėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

Kiaušinis, kietai virtas, vidutiniškai virtas, minkštai virtas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka kiaušiniams virti skirtingu kietumu. Ypač tinka verdant daug kiaušinių.

Virdami kiaušinius, naudokite perforuotą ruošimo garuose skardą. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte vandenį iš blanšiuojamų maisto produktų.



(Prieš verdant kiaušinius, juos reikia pradurti keliose vietose aštriu įrankiu, pvz., adata. Priešingu atveju verdant kiaušiniai gali sprogti.)



Kiaušinio virimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į kiaušinių kiekį.

1. Palieskite ①, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Kietai virtas kiaušinis, Vidutiniškai virtas kiaušinis** arba **Minkštai virtas kiaušinis**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtųmėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

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

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (jisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje dėl garinimo susidaręs kondensatas.

1. Palieskite ①, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Valymas garais**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtųmėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

6. Pasibaigus laikui, bus rodomas pranešimas **Nuvalykite paviršius**. Atidarykite dureles ir sausa kempine arba šluoste nuvalykite vidinius orkaitės paviršius.

Valymas (pirolitinis savaiminis valymas) (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lėntynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

Sioje orkaitėje įrengta pirolitinio savaiminio valymosi funkcija. Orkaitė įkaitinama iki maždaug 430–480 °C ir susikaupęs purvas išdega, virsdamas pelenais. Gali kilti daug dūmų. Užtikrinkite gerą vėdinimą. Orkaitę reikia valyti karščiu kas 10 panaudojimų.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Jei modelis turi vielines groteles, išimkite jas. Nepamirškite išimti iš orkaitės vandens indelio.

Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės.

2. Prieš pradėdami valymo procedūrą, nušluostykite orkaitės paviršius ir iškuopkite maisto likučius muiluota šluoste.



Nevalykite durelių tarpiklio. Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti. Jeigu durelių tarpiklis pažeistas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą.

3. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
4. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
5. Palieskite .
6. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Valymas**.
7. Palieskite .
8. Palieskite , kad būtų pradėtas valymas. Ekrane rodoma savaiminio valymosi laiko trukmė. Trukmės keisti negalima. Galite nustatyti savaiminio valymo funkcijos pabaigos laiką.
9. Orkaitės durelių negalima atidaryti, o užrakto simbolis  pasirodo laiko ekrane savaiminio valymosi metu. Nebandykite atidaryti durelių užrakto traukdami už rankenos, kol valymo proceso ir užrakto simbolis nepranyks.

10. Valymo procesui pasibaigus nuvalykite baltas nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.

Taupusis valymas (pirolitinis savaiminis valymas, taupioji pirolizė) (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lėntynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

Jeigu orkaitė nėra labai nešvari, rekomenduojame naudoti (taupiojo valymo) funkciją. Jeigu orkaitė labai nešvari, taupiojo valymo funkcijos nepakaks. Tokiu atveju atlikite valymą naudodami valymo režimą.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Jei modelis turi vielines groteles, išimkite jas. Nepamirškite išimti iš orkaitės vandens indelio.

Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės.

2. Prieš pradėdami valymo procedūrą, nušluostykite orkaitės paviršius ir iškuopkite maisto likučius muiluota šluoste.



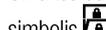
Nevalykite durelių tarpiklio. Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti. Jeigu durelių tarpiklis pažeistas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą.

3. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
4. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu

Papildoma.

5. Palieskite .
6. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Eko valymas**.

7. Palieskite .
8. Palieskite , kad būtų pradėtas valymas. Ekrane rodoma savaiminio valymosi laiko trukmė. Trukmės keisti negalima. Galite nustatyti savaiminio valymo funkcijos pabaigos laiką.
9. Orkaitės durelių negalima atidaryti, o užrakto



simbolis  pasirodo laiko ekrane savaiminio valymosi metu. Nebandykite atidaryti durelių užrakto traukdami už rankenos, kol valymo proceso ir užrakto simbolis nepranyks.

10. Valymo procesui pasibaigus nuvalykite baltas nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.

Nuostatų meniu

Kalbos nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Language** (kalba).
5. Palieskite . Bus rodoma pradinė orkaitėi nustatyta kalba.
6. Norėdami pasirinkti norimą kalbą, palieskite  .
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Laiko nustatymas

Pirmą kartą įjungus orkaitę automatiškai nustatoma **00:00**. Norėdami pakeisti laiko nuostatą:

1. Įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Clock** (laikrodis).
5. Palieskite .
6. Palieskite  , kad nustatytumėte esamą laiką.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Šviesumo nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Brightness** (šviesumas).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas šviesumas.
6. Lieskite mygtukus  / , kad pasirinktumėte norimą lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Garsumo nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .

4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Volume** (garsumas).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas garsumas.
6. Lieskite mygtukus  / , kad pasirinktumėte norimą lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Temperatūros vienetų nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Temperature unit** (temperatūros vienetai).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas temperatūros vienetas **C**.
6. Lieskite mygtukus  , kad pasirinktumėte **F**.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Vandens kietumo lygio nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Water hardness** (vandens kietumas).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas vandens kietumo lygis.
6. Palieskite  / , kad pasirinktumėte lygį, atitinkantį naudojamo vandens kietumo lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Automatinio džiovavimo nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Auto Drying** (automatinis džiovinimas).
5. Palieskite . Ekrane bus rodoma **On** (įjungta) ir bus suaktyvinta automatinio džiovavimo funkcija.

Maisto gaminimo laikų lentelė



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



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



Kepant vidutiniškai 1 valandą, orkaitė sunaudoja beveik 1 litrą vandens iš vandens indo. Kepant ilgiau nei 1 valandą, gali prireikti daugiau vandens. Jei kepte ilgiau nei 1 valandą, nepamirškite stebėti orkaitės pateikiamų įspėjimų.

Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą

Patiekalas	Skardos numeris	Kepimo funkcija	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda		3	175	25 ... 35
Formose kepami pyragai	Viena skarda		2	180	40 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse	Viena skarda		3	175	20 ... 30
	2 skardos		1 - 3	165	35 ... 45
	3 skardos		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Biskvitas*	Viena skarda		3	175	10 ... 20
	2 skardos		2 - 4	175	20 ... 30
Sausainiai	Viena skarda		3	175	25 ... 30
	2 skardos		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 skardos		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Tešlainiai	Viena skarda		2	200	30 ... 40
	2 skardos		1 - 5	200	40 ... 50
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda		2	200	25 ... 35
	2 skardos		1 - 5	200	35 ... 45
	3 skardos		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda		2	200	35 ... 45
	2 skardos		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	Viena skarda		2	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda		3	200	10 ... 15
Pica**	Viena skarda		1 - 2	310	4 ... 7
	Viena skarda		3	310	4 ... 7
Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Eriuko koja (troškiny)	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas	Viena skarda		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 70
	Viena skarda		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	70 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda		3	200	20 ... 30
	Viena skarda		3	200	20 ... 30

Jeigu kepte ant 1-mų ir 3-čių grotelių vienu metu, gilesnę skardą dėkite ant žemesnio lygio grotelių, o kitą – ant aukštesnio lygio grotelių. Jeigu kepte ant 1-mų ir 5-čių grotelių vienu metu, gilesnę skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o kitą – ant žemesnio lygio grotelių. Jeigu kepte ant 3 skardų vienu metu, gilesnę skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o kitas – ant žemesnio lygio grotelių. Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš keptant bet kokius patiekalus.

* Biskvitiniam pyragui rekomenduojama naudoti 26 cm skersmens pyrago formą.

** (310 °C) Kai naudojamas picos kepimo akmuo ir lizė

Troškinimas garuose

Patiekalas	Maisto svoris (g)	Skarda	Grotelių padėtis	Kepimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Saldyti žirneliai	2600	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	30 ... 40
Saldyti žirneliai	1800 vienai skardai	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3 ... 5	Troškinimas garuose	100	35 ... 45
Sonkauliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	65 ... 75
Bulvių gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	30 ... 40
Vištienos krūtinėlė	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35
Brokoliai	1 400	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	20 ... 30
Jautienos nugarinė	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	50 ... 60
Žuvis	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	20 ... 30
Čukinių gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35
Kalafijoras	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	30 ... 40
Briuseliniai kopūstai	500	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	10 ... 20
Šparagines pupelės	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35
Morkų gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	20 ... 30
Ryžiai	Vanduo: 475 Ryžiai: 180	Borosilikatinio stiklo kepimo indai + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35

1 - iš anksto nekaitinti.

2 - Kepdami orkaitės skardą įstatykite į 1-ą lentynėlę, o perforuotą skardą – į 3 lentynėlę.

Eko. Karštas oras



nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas Eko. Karštas oras režimu.



neatidarykite durelių Eko. Karštas oras režimu. Jei neatidarysite durelių, vidinė temperatūra bus optimizuota taupyti energiją ir ji gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

Patiekalas	Skardos numeris		Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai popierinėse formelėse	Viena skarda		3	175	40 ... 50
Sausainiai	Viena skarda		3	180	25 ... 35
Teštainiai	Viena skarda		3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda		3	200	35 ... 45

Kaip naudoti grilį



DĖMESIO

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

Kepimas grilyje be garų

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją be garų, lieskite / . Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
5. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite / , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.



Aktyvų lauką supa temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supa rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.

6. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.
7. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką**, palieskite nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma . Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.

8. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujamą įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka priminimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą.



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

9. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite ir kepimas bus pradėtas. Bus pradėtas kepimas, o ekrane bus rodoma nustatyta veikimo funkcija ir pranešimas **Kepimas.**



Orkaitės veikimui nėra būtina nustatyti kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką ar įspėjimo signalo laiką. Jie nustatomi pasirinktinai.



Jeigu kepant atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .

» **Jeigu kepimo laikas nenustatytas;** orkaitė veikia rankiniu režimu. Jeigu maistas paruoštas, norėdami išjungti orkaitę, palieskite . Kitaip orkaitė toliau veiks.

» » **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas;** orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekrane bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas;** orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekране bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Keptimas grilyje su garais

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Lieskite , kad pasirinktumėte pageidaujama kepimo grilyje su garais funkciją. Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
5. Palieskite . Norėdami reguliuoti garų lygį, naudokite . Palieskite  dar kartą, kad patvirtintumėte nuostatą.
6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada nustatykite pageidaujama temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

 Aktyvų lauką supa temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supa rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte j laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.

7. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką,** palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama maisto ruošimo laiką.

Naudojant šią funkciją kepimą galima pradėti tik prieš tai nustačius kepimo laiką. Ekране automatiškai nustatomas 30 min. kepimo laikas.

8. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką,** palieskite  nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma . Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama maisto ruošimo pabaigos laiką.

9. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo,** palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka priminimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepama patiekalą.

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

10. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir keptimas bus pradėtas.

11. Garų funkcijos naudojimo žingsniai:

- Jei ilgą laiką nenaudojote ruošimo garuose funkcijos, bus rodomas pranešimas **Įpilkite švaraus vandens.**
12. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
 13. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

 Pavojus sveikatai! Garų sistemai užpildyti nenaudokite jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.

 Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.

 Dėl atidaromo indelio dangtelio, nėra būtina išimti indelio norint įpilti vandens.

14. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad keptimas būtų pradėtas.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

 Jeigu keptant atidarysite orkaitės dureles, ekране bus rodomas simbolis .

 Jeigu kepimo metu indelyje baigsis vanduo, bus rodomas pranešimas **Pripilkite vandens** ir pasigirs orkaitės garsinis įspėjimas. Kepimas baigsis. Įpylus vandens į indelį ir įstačius į korpusą bus toliau tęsiamas kepimo ciklas.

» **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas**; orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

» **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas**; orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkals iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

15. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

 Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

16. Įjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

 Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus automatiškai įjungta po kiekvieno ruošimo garuose ciklo.

17. **Norėdami tęsti maisto ruošimą**:
Praėjus 5 minutėms kepimo ciklo pabaigos

galite paliesti , kad vėl būtų naudojamos orkaitės garų funkcijos.

» Orkaitė veiks toliau su nustatyta kepimo funkcija ir temperatūros nuostata.

18. Jei vėl norite naudoti orkaitę **po 5 minučių po ruošimo ciklo pabaigos**, bus rodomas pranešimas **Orkaitė ruošinama**, nes orkaitė pradėjo siurbti vandenį iš garų generatoriaus sistemos atgal į vandens indą. Kai bus rodomas pranešimas, palieskite , kad kepimas būtų pradėtas. Vandens generavimo sistemoje esantis vanduo tiekiamas į vandens indelį, todėl bus rodomas pranešimas **Įpliti švaraus vandens**.

19. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.

20. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

21. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

 Jei atidarysite orkaitės dureles, kai veikia garų funkcija, ventilatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.

 Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventilatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sumažintų garų tankį orkaitėje.

22. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

 Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

23. Įjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

 Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus rodoma orkaitės ekrane kiekvieno ruošimo garuose proceso pabaigoje. Palieskite , kad paleistumėte ją.

 Prieš paleisdami džiovinimo funkciją, išimkite iš orkaitės maistą ir priedus, pvz., skardas, grilio groteles ir kt.



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

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Zuvis	4...5	250/max	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	4...5	250/max	25...35 min.
Erienos žiegtainiai	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbifas	4...5	250/max	25...30 min. #
Veršienos kotletai	4...5	250/max	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	4	250/max	1...3 min.

priklausomai nuo storio
*Pakeitinimas 5 minutes
**Jeigu jūsų gaminio grilio temperatūros negalima reguliuoti, grilis veiks maksimalia temperatūra.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikių 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 nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiiui 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 paviršius. Valydami nenaudokite šlifuojančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

Vandens indelio valymas

Vandens indelis yra galinėje dangtelio dalyje, valdymo skydelio kairėje. Nuėmimas ir valymas:

1. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
2. Išimkite vandens indelį ir nuplaukite jį po tekančiu vandeniu.
3. Išplovę indelį įstatykite jį į vietą, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis.



Vandens indeliui valyti nenaudokite jokių cheminių medžiagų. Naudokite tik vandenį.



Draudžiama plauti vandens indelį indaplovėje.

Valdymo skydo valymas

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



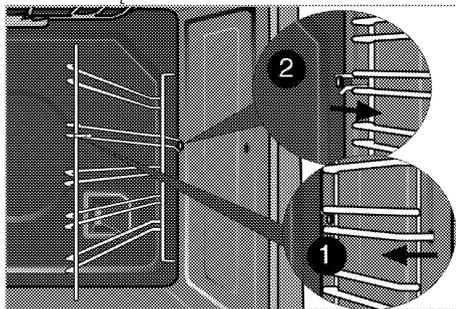
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

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

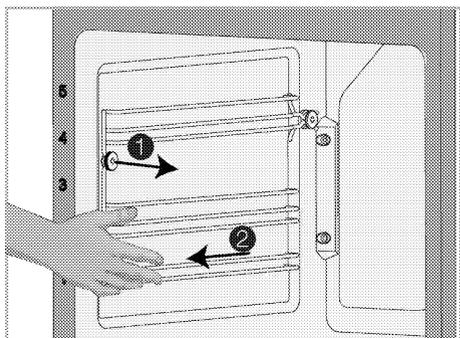
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

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

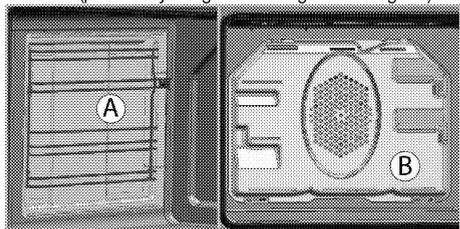
1. Atsukite varžtą, esantį šoninės vielinės lentynos priekinėje dalyje, kaip parodyta toliau pateikiamame paveikslėlyje.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



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 išsitažkičius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



Orkaitės durų valymas

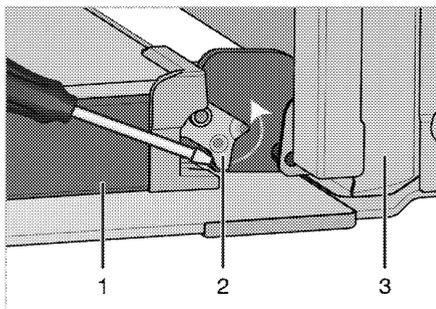
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



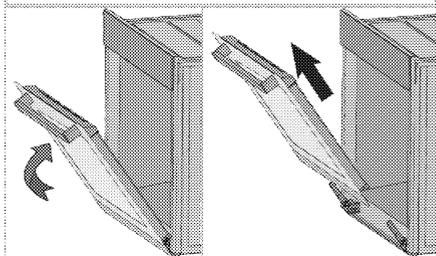
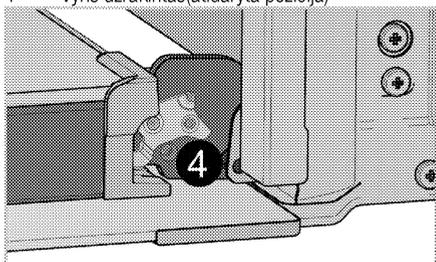
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atidarykite spaustukus prie virių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusių paspaudę ant kablo, kaip parodyta paveikslėlyje. Užrakto vaizdas turi atrodyti kaip (4), kai jis yra atidarytas.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



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



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

"Soft Open & Soft Close" funkcija

Kai kuriuose modeliuose gali būti "Soft Close & Soft Open" funkcija. "Soft Close" funkcija leidžia vartotojui sklandžiai uždaryti orkaitės dureles, pastumdama ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stumdami ją. Automatinė sklendžių sistema padeda tyliai uždaryti duris. Panašios savybės pastebimos, kai orkaitės durelės yra visiškai atidarytos; Maždaug 9 cm nuo visiškai atidarytos padėties, sklendžių sistema pradeda leisti švelniai atidaryti.

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.

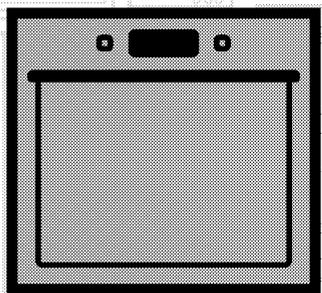
- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba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

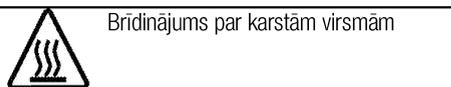
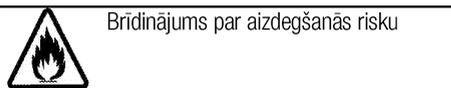
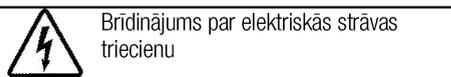
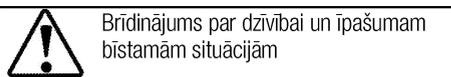
Cienījamais pircēj!

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	8
Bērnu drošība	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	9
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	9

2 Vispārīgā informācija 10

Pārskats	10
Iepakojuma saturs	11
Tehniskā specifikācija	12

3 Uzstādīšana 13

Pirms uzstādīšanas	13
Uzstādīšana un pievienošana	15
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	16

4 Sagatavošana 17

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	17
Sākotnējā izmantošana	17
Laika iestāšana	17
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	18
Ūdens cietības līmeņa pielāgošana	18
Sākotnējā sakarsēšana	19

5 Krāsns izmantošana 20

Vispārīga informācija par cepšanu, apacepšanu un grilēšanu	20
Elektriskās krāsns izmantošana	20
Darba režīmi	21
Vadības paneļa pārskats	23
Gatavošanas programmu izvēlne	24
Automātiskas ēdiena gatavošanas funkciju izvēlne	27
Papildu programmu izvēlne	30
Iestatījumu izvēlne	35
Ēdiena gatavošanas ilguma tabula	36
Grīla izmantošana	38
Ēdiena grilēšanas laika tabula	41

6 Apkope un tīrīšana 42

Vispārīga informācija	42
Vadības paneļa tīrīšana	42
Krāsns tīrīšana	42
Krāsns durvju izņemšana	43

7 Traucējummeklēšana 44

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 instruktāžu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējās 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 trieciena 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 uzlejojot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciat 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 nomaina 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.

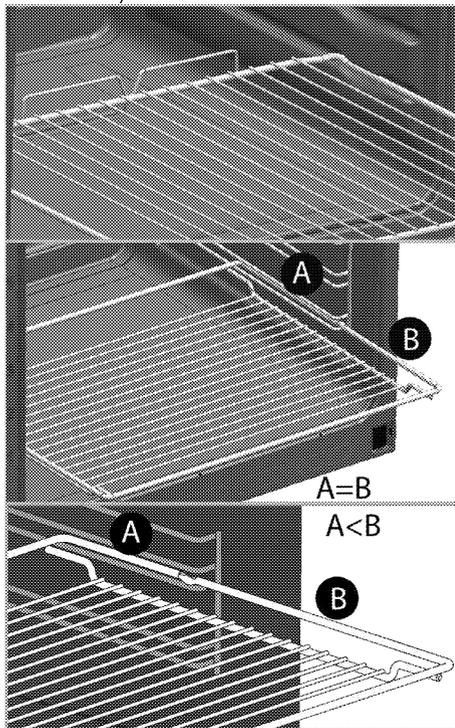
Produkta drošība

- **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 ieplaisāt.
- 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. Iebīdiet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliedcinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- 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.
- Iekļājiel 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. Neekļājiel cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- Pirms tīrīšanas cikla notīriet netīrumus no ārējām virsmām un izslaukiet krāsns iekšpusi ar mitru drāniņu. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar karstumizturīgu piederumu (tādu, kas ir noturīgs pret pašattīrīšanos augstā temperatūrā), šie piederumi nav jāizņem no krāsns. skatiet *lepakojuma saturs, Lappuse 11*.
- Karstas virsmas izraisa apdegumus! Nepieskarieties iekārtai paštīrīšanās cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās

tuvumā. Pirms atlikumu notīrīšanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.

- Pirolitiskās tīrīšanas laikā virsmas var sakarst vairāk nekā parastas tīrīšanas laikā. Neļaujiet bērniem atrasties plīts tuvumā.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Informācija par tvaika sistēmu:

- Tvaicējot ēdienu, tvaiks var izkļūt, kad tiek atvērtas ierīces durvis. Var tikt gūti apdegumi. Atverot ierīces durvis, esiet piesardzīgi.
- Nelejiel ūdeni cepeškrāsnī. Pretējā gadījumā var izplūst karsts tvaiks.
- Mitrums, kas cepeškrāsnī palicis pēc gatavošanas ar tvaiku, var izraisīt rūšēšanu. Pēc gatavošanas nogaidiet, līdz cepeškrāsns iekšpuse ir izžuvusi. Pārāk ilgi neuzglabājiel cepeškrāsnī mitrus pārtikas produktus.
- Nesāciet gatavot ēdienu, ja cepeškrāsnī ir ūdens. Tas var sabojāt cepeškrāsns iekšējās virsmas.
- Gatavojot ar tvaiku, neizmantojiel piederumus, kas var sarūsēt.
- Neizmantojiel destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiel tikai ūdeni pudelēs. Neiepidiēl ūdens tvertnē

šķīdumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.

- Nekad nežāvējiet ūdens tvertni cepeškrāsnī.
- Katru reizi pēc gatavošanas ar tvaiku izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni un iztīriet tvertni. Ūdens tvertnē atlikušā ūdens izmantošana nākamajā gatavošanas ciklā radīs higiēnas problēmas.
- Ūdens tvertne pēc lietošanas ir jāizžāvē un jāuzglabā šādi.
- Nekad nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Izslaukiet to ar tīru, mitru drānu, pēc tam izslaukiet to ar sausu drānu.
- Katlakmens noņemšanai izmantojiet katlakmens noņemšanas tabletes, ko piedāvā ražotājs. (Varat izmantot arī tirdzniecībā iegādājamus atkaļķošanas līdzekļus, kurus var izmantot ierīcēs ar tvaika gatavošanas funkciju saskaņā ar šo ierīču lietošanas norādījumiem.)

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

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

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šis izstrādājums ir piemērots izmantošanai 2500 metru augstumā.
- 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 atlaidināšanai, 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 mājāsaimniecības 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:

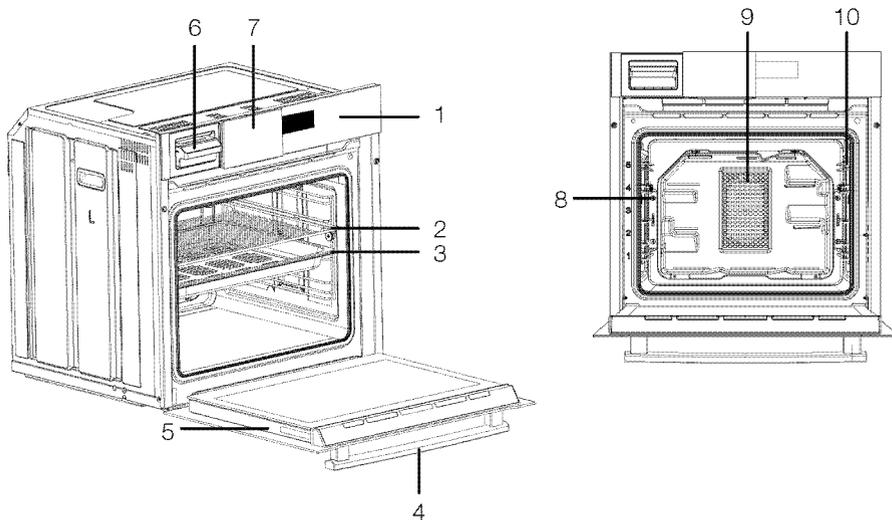
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

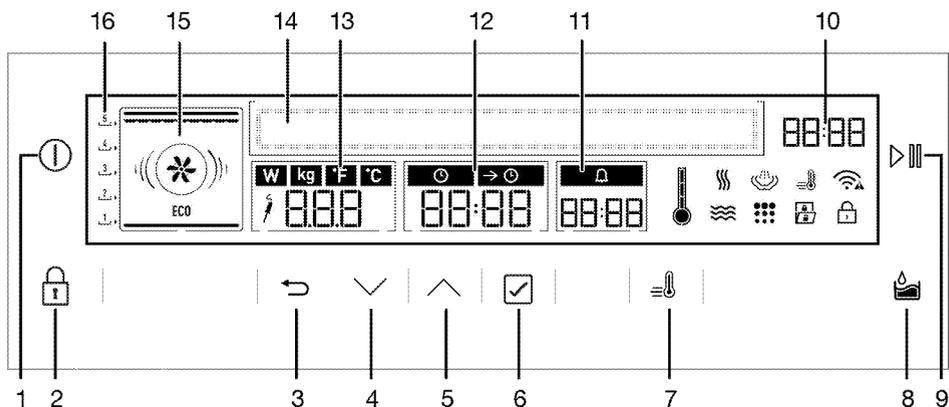
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Vadības panelis | 6 | Ūdens tvertne |
| 2 | Stieplu plaukts | 7 | Ūdens tvertnes aizsargs |
| 3 | Panna | 8 | Garaiņu izplūdes caurumi |
| 4 | Rokturis | 9 | Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes) |
| 5 | Priekšējās durvis | 10 | Plaukta stāvokļi |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš | 10 | Pareiza laika indikatora lauks |
| 2 | Bloķēšanas taustiņš | 11 | Brīdīnājuma laika zona |
| 3 | Taustiņš, lai dotos atpakaļ | 12 | Ēdiena gatavošanas/ēdiena gatavošanas beigu laika zona |
| 4 | Taustiņš uz leju (izvēlnes atlase) | 13 | Temperatūras/svara indikatora lauks |
| 5 | Taustiņš uz augšu (izvēlnes atlase) | 14 | Teksta displejs |
| 6 | Taustiņš OK | 15 | Funkciju displejs |
| 7 | Ātrās sakarsēšanas taustiņš | 16 | Plaukta stāvokļi |
| 8 | Ūdens tvertnes aizsarga atļaišanas taustiņš | | |
| 9 | Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš | | |

Iepakojuma saturs



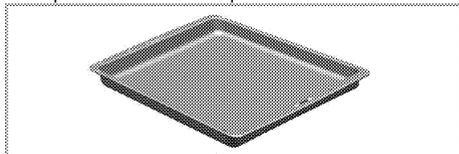
Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

2. Standarta paplāte

(Izturīgs pret karstumu — noturīgs pret pašattīrīšanos augstā temperatūrā)

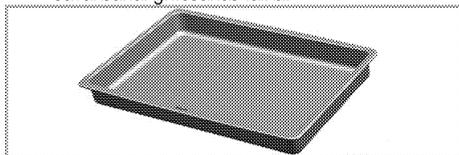
Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



3. Dziļā paplāte

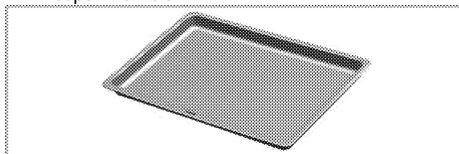
(Izturīgs pret karstumu — noturīgs pret pašattīrīšanos augstā temperatūrā)

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, lieliem cepešiem, sulīgiem ēdieniem un tauku savākšanai grilēšanas laikā.



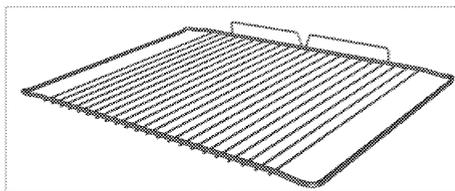
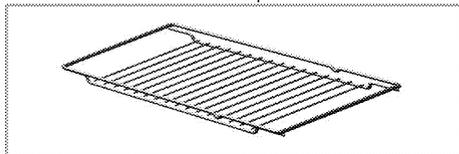
4. Paplāte konditorejas izstrādājumiem (Izturīgs pret karstumu — noturīgs pret pašattīrīšanos augstā temperatūrā)

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



5. Grila režģis

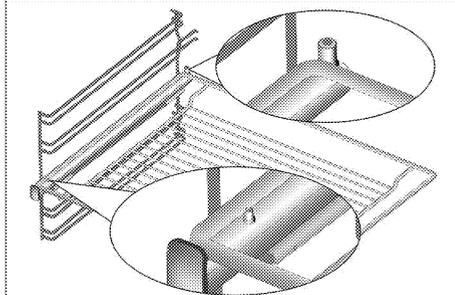
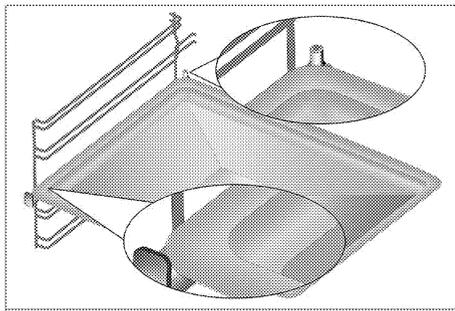
Lietojams apacepšanai un sautējuma traukos cepamās, apacepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



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

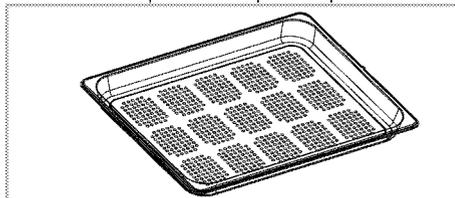
Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

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



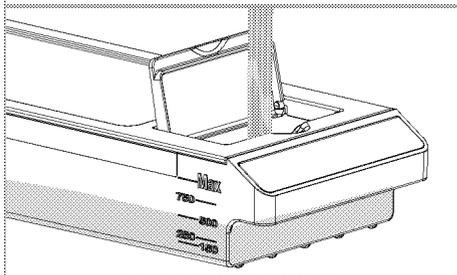
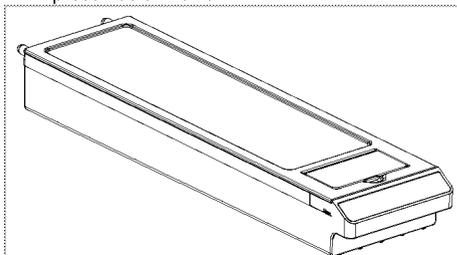
7. Caurumota liela panna gatavošanai ar tvaiku

Piemērota gatavošanai ar tvaiku. Caurumotās pannas ir piemērotas, lai aizvadītu kondensācijas ūdeni vai šķidrumus no pārtikas produktiem.



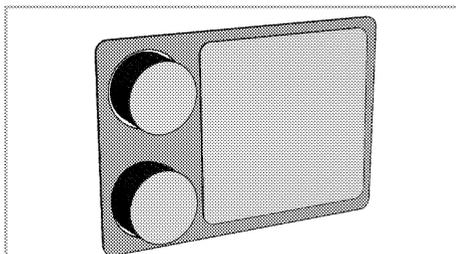
8. Ūdens tvertne

Tā ir tvertne, kurā jāielej ūdens, gatavojot produktus ar tvaiku.



9. Atkalķošanas tablete

Izmanto atkalķošanai. Izstrādājuma komplektācijā ir divas tabletes.



BRĪDINĀJUMS

Norijot kaitīgs. Rada ādas kairinājumu. Rada spēcīgu acu kairinājumu. Var izraisīt alerģisku ādas reakciju. Var izraisīt elpceļu kairinājumu. Glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

Rūpīgi mazgājiet rokas pēc lietošanas. -
NORIJOT: Ja jūtaties slikti, sazinieties ar TOKSIKOLOĢIJAS CENTRU vai ārstu.
IEKĻŪSTOT ACIS: Vairākas minūtes uzmanīgi skalojiet acis ar ūdeni. Ja atvieglotu skalošanu, izņemiet kontaktlēcas, ja tādas ir. Turpiniet skalot. Ja acu kairinājums nemazinās: Vērsieties pēc medicīniskās palīdzības.
Atbrīvojieties no satura/tvertnes saskaņā ar valsts noteikumiem. Tabletes satur maleīnskābi. Uzglabājiet tikai sausā un vēsā vietā. Pārpalikumu var nomazgāt ar ūdeni.

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3.4 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dzīlums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Tvaika cepeškrāsns
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 13*.



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).

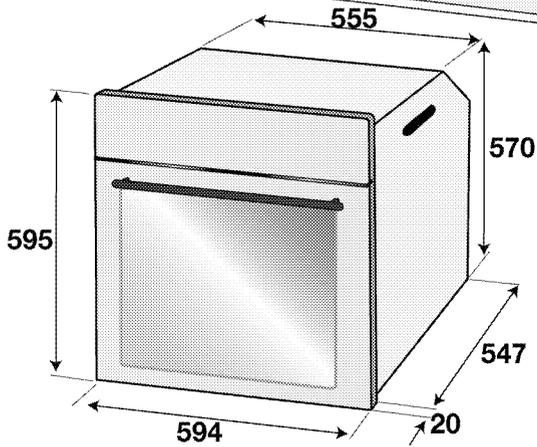
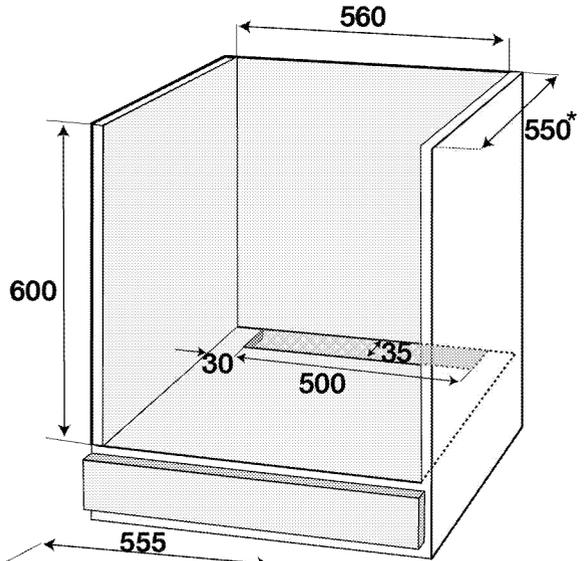
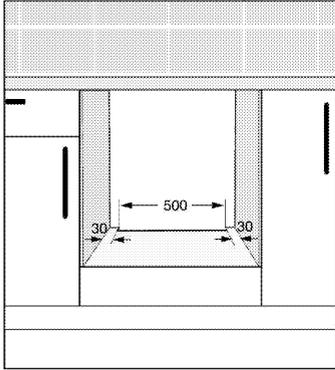
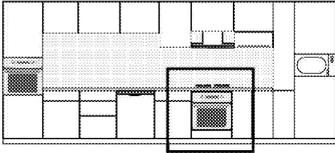
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnes, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.
- Lai pārvietotu plīti, izmantojiet pārvietošanai paredzētās atveres abās plīts pusēs.
- Pirms iekārtas uzstādīšanas, noņemiet visus materiālus un izņemiet visus dokumentus no tās.
- Virtuves mēbeļu izmēriem ir jāatbilst tālāk redzamajā zīmējumā norādītajiem. Lai nodrošinātu pietiekamu ventilāciju, virtuves mēbeļu aizmugures daļā ir jāizveido atvērums, kura izmēri atbilst tālāk redzamajā zīmējuma norādītajiem.



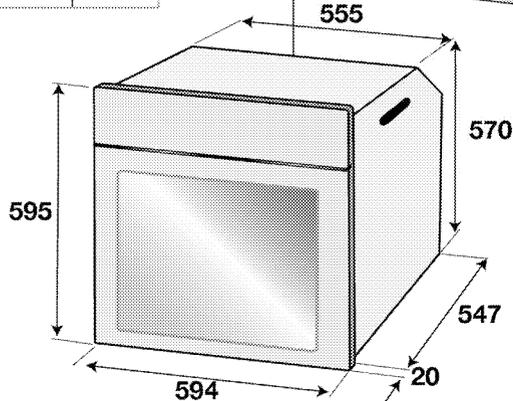
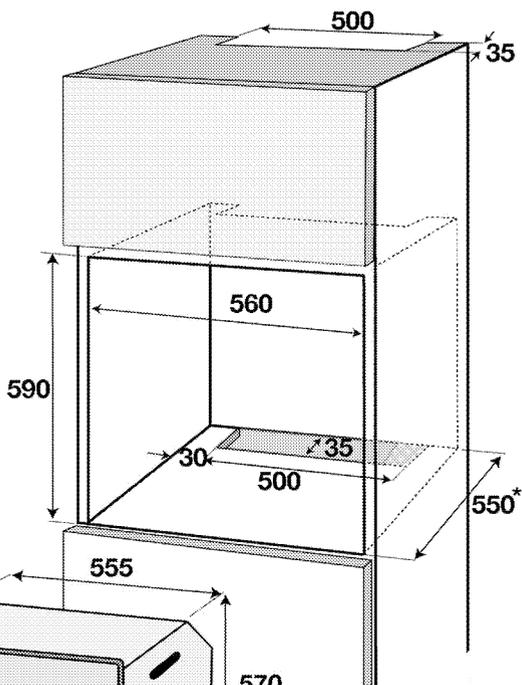
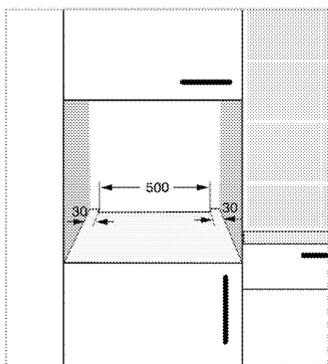
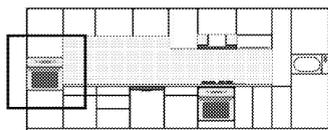
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



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



* min.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, 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 elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas triecienu, 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, sāksian atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

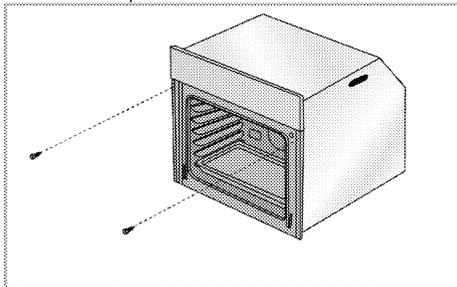
i Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnīm ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

i 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

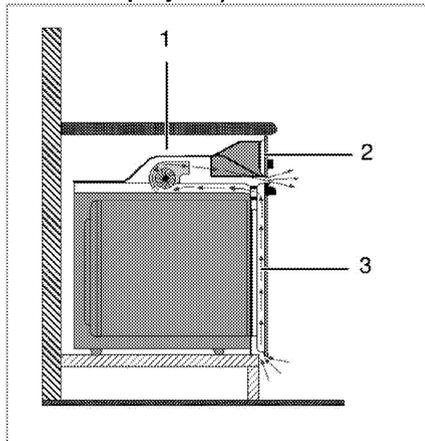
1. Iebīdīti plīti skapīti, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspīests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēn, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārļiecinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilkta un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilkta, plīts var sašķļbeties.

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.

i Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas. Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogramētu cepeškrāsns taimeris, 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 kastis 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 līmenīti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmenīti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai ruktura.

i Novietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.

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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

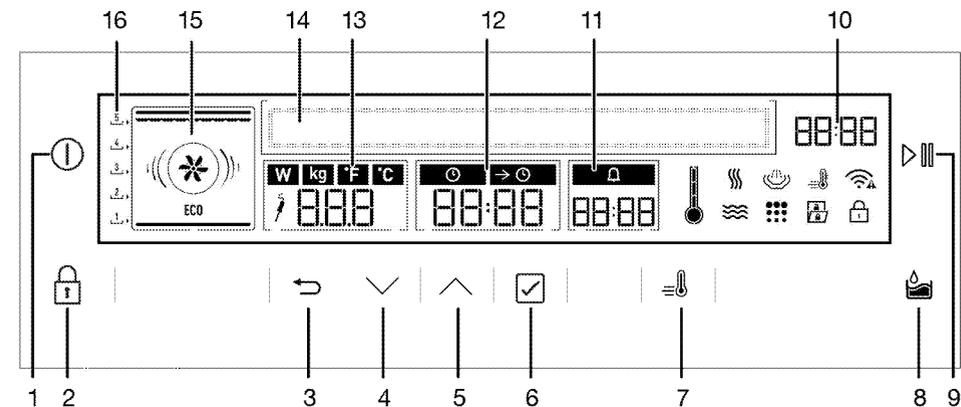
- Gatavojiet ēdiena cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durtiņas.
- Ja durvis nav atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai režīmā ECO FAN HEATING

(Karsēšana ar Eco ventilatoru) taupītu enerģiju, un var atšķirties no displejā parādītās.

- 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 atlaidiniet.

Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Bloķēšanas taustiņš
- 3 Taustiņš, lai dotos atpakaļ
- 4 Taustiņš uz leju (izvēlnes atlase)
- 5 Taustiņš uz augšu (izvēlnes atlase)
- 6 Taustiņš OK
- 7 Ātrās sakarsēšanas taustiņš
- 8 Ūdens tvertnes aizsēga atlaišanas taustiņš
- 9 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 10 Pareiza laika indikatora lauks
- 11 Brīdinājuma laika zona
- 12 Ēdiena gatavošanas/ēdiena gatavošanas beigu laika zona
- 13 Temperatūras/svara indikatora lauks
- 14 Teksta displejs
- 15 Funkciju displejs

Valodas iestatīšana

1. Iedarbinot cepeškrāsnī pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums "Cooking Programs" (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams "Settings" (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams "Language" (Valoda).
5. Pieskarieties . Tiks parādīta cepeškrāsnij sākotnēji iestatītā valoda.
6. Pieskarieties , lai atlasītu vēlamu valodu.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Laika iestatīšana

Iedarbinot cepeškrāsnī pirmo reizi, automātiski tiks iestatīts "00:00". Lai mainītu laika iestatījumu:

1. Iedarbinot cepeškrāsni, teksta displejā tiks parādīts "Cooking Programs" (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams "Settings" (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams "Clock" (Pulkstenis).
5. Pieskarieties .
6. Pieskarieties , lai iestatītu pareizu laiku.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

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

Ūdens cietības līmeņa pielāgošana

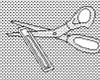
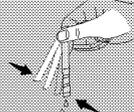
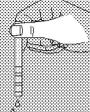
Cepeškrāsns pirmās lietošanas laikā jāpielāgo ūdens cietības līmenis. Ūdens cietības līmeņa diapazons ir norādīts zemāk tabulā. Tas ir nepieciešams, lai no tvaika ģenerēšanas sistēmas virsmas savlaicīgi notīrītu kaļķakmeni.

Zemāk ir aprakstīta pārbaudes strēmeles sagatavošana.

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.

A	B	C	D	E	F												
					<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 </td> <td style="text-align: center;">Bez kaļķakmens</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2 </td> <td style="text-align: center;">Loti neliels kaļķakmens daudzums</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3 </td> <td style="text-align: center;">Neliels kaļķakmens daudzums</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4 </td> <td style="text-align: center;">Kaļķakmens</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5 </td> <td style="text-align: center;">Liels kaļķakmens daudzums</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6 </td> <td style="text-align: center;">Pārāk liels kaļķakmens daudzums</td> </tr> </table>	1 	Bez kaļķakmens	2 	Loti neliels kaļķakmens daudzums	3 	Neliels kaļķakmens daudzums	4 	Kaļķakmens	5 	Liels kaļķakmens daudzums	6 	Pārāk liels kaļķakmens daudzums
1 	Bez kaļķakmens																
2 	Loti neliels kaļķakmens daudzums																
3 	Neliels kaļķakmens daudzums																
4 	Kaļķakmens																
5 	Liels kaļķakmens daudzums																
6 	Pārāk liels kaļķakmens daudzums																
Izpakojeiet pārbaudes strēmi.	Atgrieziet ūdenskrānu un ļaujiet ūdenim plūst 1 minūti.	Mērcējiet pārbaudes strēmi ūdenī 1 minūti.	Tad izņemiet no ūdens un nokratiet.	Uzgaidiet 1 minūti.	Noregulējiet savas ierīces ūdens cietību, pamatojoties uz pārbaudes strēmeles rādījumu.												

Ūdens cietības līmeņa regulēšanas tabula

Cietības līmenis	Britu mērišanas sistēmas ūdens cietības līmenis °dE	Vācu mērišanas sistēmas ūdens cietības līmenis °dH	Franču mērišanas sistēmas ūdens cietības līmenis °dF	Cietības līmenis	Ūdens cietības līmenis, kas jāiestata cepeškrāsnī
1 	0–5	0–4	0–8	Miksts ūdens	1
2 	6–9	5–7	9–13	Daļēji miksts ūdens	
3 	10–15	8–12	14–22	Daļēji vidēji ciets ūdens	2
4 	16–19	13–15	23–27	Vidēji ciets ūdens	
5 	20–24	16–19	28–34	Daļēji ciets ūdens	3
6 	25–62	20–50	35–90	Ciets ūdens	

- Neturiet pārbaudes strēmi zem tekoša ūdens; veiciet mērījumu glāzē.
- Gaidot ilgāk par 1 minūti, rezultāti nebūs pareizi.
- Ja rezultātā konstatējāt, ka ūdens ir ciets, varat lietot arī pudeļu ūdeni. Ja vēlaties, varat atkārtot mērījumu arī pudeļu ūdenim.

- Saskaņā ar iepriekšējo tabulu izvēlieties ievades vērtību tām pārbaudes strēmeles vietām, kas maina krāsu, un ievadiet informāciju attiecīgās izvēlnes ekrānā.
- Pēc mērīšanas izmetiet pārbaudes strēmeli, neļaujot tai pieklūt bērniem. Izlejiet mērglāzē esošo šķidrumu.

Ūdens cietības līmeņi

1. Ieslēdzot cepeškrāsni pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **"Cooking Programs"** (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarities , līdz teksta displejā redzams **"Settings"** (Iestatījumi).
3. Pieskarities .
4. Pieskarities , līdz teksta displejā redzams **"Water hardness"** (Ūdens cietība).
5. Pieskarities . Tiks parādīts iepriekš iestatītais ūdens cietības līmenis.
6. Pieskarities , lai atlasītu tādu ūdens cietības līmeni, kas atbilst ūdenim, ko lielosīt pēc mērīšanas.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarities .

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.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 20*.
5. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsni. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 20*

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 ēdienus 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. Traukiem jābūt arī noturīgiem pret intensīvu tvaika iedarbību.
- 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 karstas.
- 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 biežuma 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 mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cisiņi, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sipoli.

- Izkārtojiet grilējamos 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 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.

Elektriskās krāsns izmantošana

Ēdiena gatavošanas funkciju tabula

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



Funkcijas atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.



Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju "Keep Warm" (Siltuma uzturēšana) un "Low Temp." (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais "Cooking time" (Ēdiena gatavošanas ilgums) ir 6 stundas.



Iestatot funkciju, iedegties attiecīgā iestatījuma fona gaismas indikators.



Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Cepeškrāsns atkārtoti jāielej programme.



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.



Cepeškrāsns darbojas maksimāli divas stundas, ja temperatūra ir 280 °C vai augstāka.

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Gatavošana ar tvaiku	100	40-100
Tvaiks+statiski+ventilators	175	40-280
Statiski	180	40-320**
Statiski + Ventilators	200	40-280
Tvaiks + karsēšana ar ventilatoru	175	40-280
Karsēšana ar Eco ventilatoru	180	160-220
Karsēšana ar ventilatoru	180	40-280
Multi gatavošana (3D)	200	40-280
Tvaiks + grīls + ventilators	200	40-280
Grīls	280	40-280
Apakšējais grīls	280	40-280
Grīls ar ventilatoru	200	40-280
Tvaiks + Pica	220	50-250
Pica	220	50-320**
Karsēšana no apakšas	180	40-220
Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	100	50-150
Silta ēdiena saglabāšana	65	40-100

* Funkcijas atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.
 **Modeļiem, kam ir pašattīršanās ar pirolīzi funkcija (pirolīze), temperatūru var iestatīt līdz 310°C.

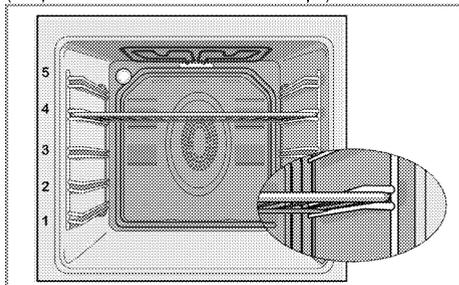
Elektriskās krāsns izslēgšana

Lai izslēgtu cepeškrāsni, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam.

Stieplu grīla pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grīls ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grīlam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grīlu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durvīņu palīdzību, lai panāktu labu grīla veiktspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



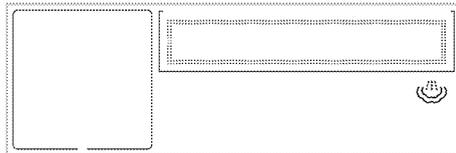
Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.

Gatavošanas funkciju nosaukumus un ieteicamo režģa novietojumu varat redzēt cepeškrāsns laika displejā.

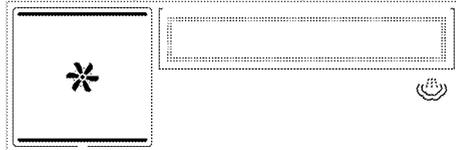
Gatavošana ar tvaiku

Gatavošana tiek veikta ar tvaiku. Šī funkcija ir piemērota, lai ar tvaiku gatavotu pārtikas produktus, piemēram, dārzeņus, sarkano gaļu, zivis un mājputnus. Tā kā tvaiks pārklāj produktu virsmu, nenotiek produktu uzturvielu zudums gatavošanas laikā.



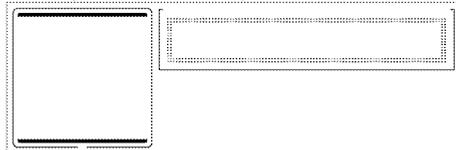
Tvaiks + Statiski + Ventilators

Ar apakšējo un augšējo sildelementu sasilītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Turklāt šo funkciju arī papildina tvaiks. Ēdiena gatavošanai izmantojiet vienu pannu.



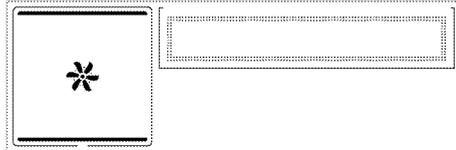
Statiski

Pārtikas produkti tiek vienlaikus karsēti no augšas un apakšas. Tas ir piemēroti kūkām, konditorejas izstrādājumiem, kēksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanai izmantojiet vienu pannu.



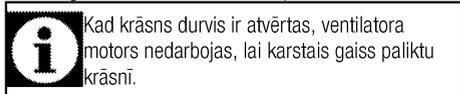
Statiski + ventilators

Ar apakšējo un augšējo sildelementu sasilītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanai izmantojiet vienu pannu.



Tvaiks + karsēšana ar ventilatoru

Ar aizmugurējo sildelementu sasildītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek ļoti ātri vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Turklāt šo funkciju arī papildina tvaiks. Piemērots maltiņu gatavošanai dažādos režģa novietojuma līmeņos un vairākumā gadījumu iepriekšēja sakarsēšana nav nepieciešama. Piemērots ēdiena gatavošanai uz vairākām pannām.



Karsēšana ar Eco ventilatoru

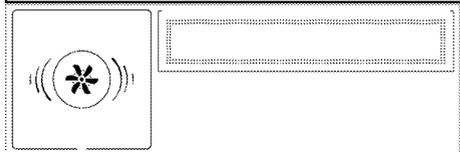
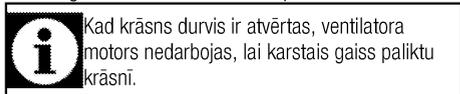
Lai taupītu elektroenerģiju, izmantojiet tieši šo funkciju, nevis ēdiena gatavošanu ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru un 160–220 °C temperatūru. Tomēr ēdiena gatavošanas ilgums mazliet palielināsies.

Ēdiena gatavošanas ilgums ar šo funkciju ir norādīts tabulā **"Karsēšana ar Eco ventilatoru"**.



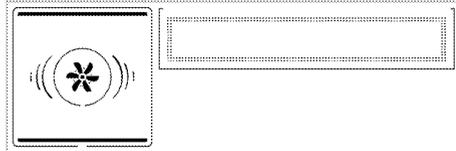
Karsēšana ar ventilatoru

Ar aizmugurējo sildelementu sasildītais karstais gaiss ar ventilatoru tiek ļoti ātri vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Piemērots maltiņu gatavošanai dažādos režģa novietojuma līmeņos un vairākumā gadījumu iepriekšēja sakarsēšana nav nepieciešama. Piemērots ēdiena gatavošanai uz vairākām pannām.



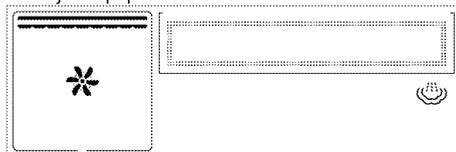
Multi gatavošana (3D)

Darbojas augšējais un apakšējais sildelements un notiek karsēšana, ko papildina ventilators. Pārtikas produkti tiek vienmērīgi un ātri pagatavoti no visām pusēm. Ēdiena gatavošanai izmantojiet vienu pannu.



Tvaiks + Grils + Ventilators

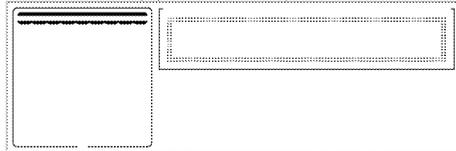
Darbojas liels grils cepeškrāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai. Turklāt šo funkciju arī papildina tvaiks.



- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz režģa pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras vērtību.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

Grils

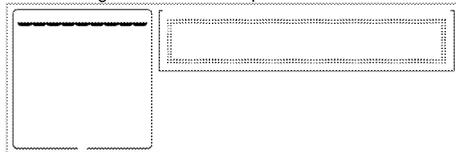
Darbojas liels grils cepeškrāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.



- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz režģa pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras vērtību.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

Apakšējais grils

Darbojas mazais grils cepeškrāsns griestos. Piemērots grilēšanai un saņemumiem.

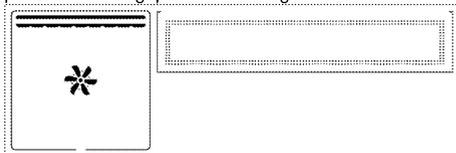


Apakšējais grils

- Novietojiet mazas vai vidēja izmēra porcijas uz režģa pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras vērtību.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

Grils ar ventilatoru

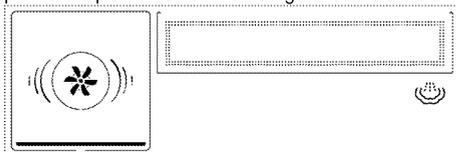
Pilnā grila režīmā sakarsētais gaiss ar ventilatoru tiek ļoti ātri un vienmērīgi izplatīts visā cepeškrāsnī. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.



- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz režģa pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras vērtību.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

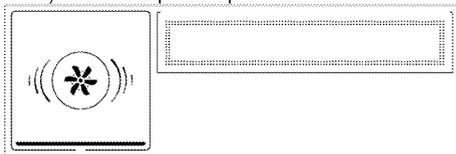
Tvaiks un pīca

Notiek karsēšana ar apakšējo sildelementu un karsēšana ar ventilatoru (aizmugurējā sienā). Turklāt šajā funkcijā var izmantot arī tvaiku. Funkcija ir piemērota picu un smalkmaizīšu gatavošanai.



Pīca

Darbojas apakšējais sildelements un notiek karsēšana, ko papildina ventilators (aizmugurējā sienā). Piemērots picas cepšanai.



Vadības paneļa pārskats

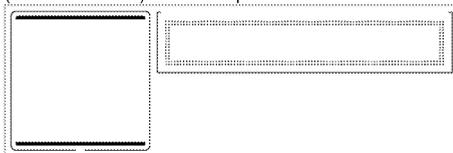
Karsēšana no apakšas

Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.



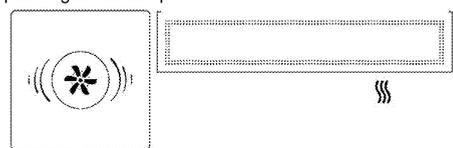
Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā

Šī funkcija paredzēta ēdiena ilgstošai gatavošanai (10–15 stundas) zemā temperatūrā.



Silta ēdiena saglabāšana

Izmanto ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.



TVAIKA IZMANTOŠANA

Tvaika izmantošana ir pieejama šādām funkcijām.

- Tvaiks un tradicionālā gatavošana
- Tvaiks un karsēšana ar ventilatoru
- Tvaiks un Grils
- Tvaiks un pīca

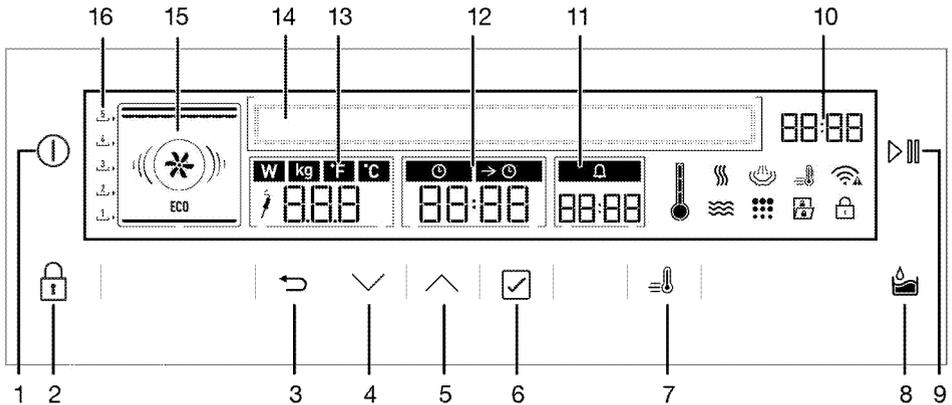
Katrā funkcijā ir trīs dažādi tvaika līmeņi: zems, vidējs un augsts. Šīs funkcijas regulāri rada tvaiku ievietoto produktu gatavošanai.

Konditorijas izstrādājumu, piemēram, kūku, pīrādziņu u.c. gatavošanai ieteicams izmantot zemu tvaika līmeni.

Vidēju tvaika līmeni ieteicams izmantot, piemēram, maizes cepšanai. Tvaiks nodrošina, ka konditorijas izstrādājumu virsma ir spilgtāka, garoziņa ir kraukšķīgāka un izstrādājumi labāk briest.

Augstu tvaika līmeni izmantojiet gaļas (lielu gaļas gabalu, veselas vistas u.c.) gatavošanai.

Tvaiks mazina mitruma zudumu, gatavojot gaļu, tādējādi gaļa būs mitrāka un sulīgāka.



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Bloķēšanas taustiņš
- 3 Taustiņš, lai dotos atpakaļ
- 4 Taustiņš uz leju (izvēlnes atlase)
- 5 Taustiņš uz augšu (izvēlnes atlase)
- 6 Taustiņš OK
- 7 Ātrās sakarsēšanas taustiņš
- 8 Ūdens tvertnes aizsarga atlaišanas taustiņš
- 9 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 10 Pareiza laika indikatora lauks
- 11 Brīdinājuma laika zona
- 12 Ēdiena gatavošanas/ēdiena gatavošanas beigu laika zona
- 13 Temperatūras/svara indikatora lauks
- 14 Teksta displejs
- 15 Funkciju displejs
- 16 Plaukta stāvokļi

: Pastiprinātāja simbols

: Ēdiena gatavošanas laika simbols

: Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols

: Brīdinājuma simbols

: Iekšējās temperatūras simbols

: Siltuma uzturēšanas simbols

: Taustiņu bloķēšanas simbols

: Durvju atvēršanas simbols

: Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols*

: Pašattīrīšanas (pirolīzes) simbols*

: Simbols ēdiena gatavošanai ar tvaiku

* (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Gatavošanas programmu izvēle Cepeškrāsns funkciju izmantošana gatavošanai bez tvaika

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne.
3. Pieskarieties , lai piekļūtu gatavošanas programmu izvēlei.
4. Pieskarieties , lai atlasītu cepeškrāsns funkciju bez tvaika. Pieskarieties , lai aktivizētu funkciju.
5. Ja vēlaties mainīt temperatūru, temperatūras/svara rāmi pieskarieties un iestatiet vēlamo temperatūru. Tiklīdz temperatūra būs nomainīta, temperatūras vērtība tiks apstiprināta.

Aktīvo lauku laukos "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), "Cooking time" (Gatavošanas ilgums) un "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks) iezīmē rāmis. Pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz norādes laukiem labajā pusē, vai pieskarieties , lai pārvietotu to uz laukiem kreisajā pusē. Ja pieskarsieties vēlreiz, kad rāmis ir kreisajā pusē rādījuma laukā "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), ekrāns atgriezīsies iepriekšējā izvēlnē.

6. **Lai iestatītu gatavošanas ilgumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz lauku "Cooking time/cooking end time" (Gatavošanas ilgums / gatavošanas beigu laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas ilgumu, pieskarieties .
7. **Lai iestatītu vēlāku gatavošanas beigu laiku,** pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas pieskarieties . Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties .
8. **Lai iestatītu brīdinājuma signāla laiku, neietekmējot atgādinājumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz rāmi "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo brīdinājuma signāla laiku, pieskarieties . Brīdinājuma signāla laiks ir atgādinājums, tas neietekmē gatavošanas ilgumu vai cepeškrāsns darbību. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgriezt ēdiena uz otru pusi.

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

9. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, gatavošanas ilguma un beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Gatavošanas process sāksies un displejs rādīs iestatīto darbības funkciju un attiecīgi ziņojumu "Cooking" (Gatavošana).

 Lai cepeškrāsns darbotos, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas ilgumu, gatavošanas beigu laiku un brīdinājuma signāla laiku. Ja vajadzīgs, tos var iestatīt.

 Ja, gatavojot ēdiena, cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies simbols .

- » **Ja gatavošanas ilgums nav iestatīts,** cepeškrāsns darbojas manuāli. Kad ēdiens ir gatavs, pieskarieties , lai apturētu cepeškrāsns darbību. Pretējā gadījumā cepeškrāsns turpinās darboties.
- » **Ja ir iestatīts tikai gatavošanas ilgums,** gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejs rādīs iestatīto cepeškrāsns funkciju un attiecīgi ziņojumu "Cooking is complete" (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.
- » **Ja ir iestatīts gatavošanas ilgums un gatavošanas beigu laiks,** cepeškrāsns taimeris

atņems gatavošanas ilgumu no iestatītā gatavošanas beigu laika, lai aprēķinātu gatavošanas sākuma laiku. Iestatītajā gatavošanas sākuma laikā tiks aktivizēta izvēlētā cepeškrāsns funkcija un cepeškrāsns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejs rādīs iestatīto cepeškrāsns funkciju un attiecīgi ziņojumu "Cooking is complete" (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsns.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlnē.
3. Pieskarieties , lai piekļūtu gatavošanas programmu izvēlnei.
4. Pieskarieties , lai atlasītu vēlamo funkciju gatavošanai ar tvaiku. Pieskarieties , lai aktivizētu funkciju.
5. Pieskarieties . Izmantojiet , lai pielāgotu tvaika līmeni. Lai apstiprinātu iestatījumu, vēlreiz pieskarieties .
6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, temperatūras/svara rāmī pieskarieties  un iestatiet vēlamo temperatūru. Tiklīdz temperatūra būs nomainīta, temperatūras vērtība tiks apstiprināta.

 Aktīvo lauku laukos "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), "Cooking time" (Gatavošanas ilgums) un "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks) iezīmē rāmīs. Pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz norādes laukiem labajā pusē, vai pieskarieties , lai pārvietotu to uz laukiem kreisajā pusē. Ja pieskarosies  vēlreiz, kad rāmīs ir kreisajā pusē rādījuma laukā "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), ekrāns atgriezīsies iepriekšējā izvēlnē.

7. **Lai iestatītu gatavošanas ilgumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz lauku "Cooking time/cooking end time" (Gatavošanas ilgums / gatavošanas beigu laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas ilgumu, pieskarieties . Šī funkcija neļaus sākt gatavošanu, kamēr nav iestatīts gatavošanas ilgums. Ēdiena gatavošanas ilgums displejā automātiski tiks iestatīts uz 30 minūtēm.

8. **Lai iestatītu vēlāku gatavošanas beigu laiku,** pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas pieskarieties . Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties .
9. **Lai iestatītu brīdinājuma signāla laiku, neietekmējot atgādinājumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz rāmi "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo brīdinājuma signāla laiku, pieskarieties . Brīdinājuma signāla laiks ir atgādinājums, tas neietekmē gatavošanas ilgumu vai cepeškrāsns darbību. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgriezt ēdiena pusī.



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

10. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, gatavošanas ilguma un beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.
11. **Tvaika funkcijas izmantošanas darbības.** Ja gatavošana ar tvaiku nav ilgstoši izmantota, displejā parādīsies ziņojums **"Add clean water"** (Pievienot tīru ūdeni).
12. Pieskarieties . Sānos atvēršies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
13. Izņemiet ūdens tvertni, ja tvertnē ir ūdens, izlejiet to un ielejiet tīru ūdeni līdz līmeņa atzīmei "max."



Veselības apdraudējums! Tvaika sistēmā drīkst pildīt tikai dzeramo ūdeni.



Neizmantojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai ūdeni pudelēs. Neiepildiet ūdens tvertnē šķidrumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.



Tā kā tvertnes vāku var atvērt, lai uzpildītu tvertni, tvertne nav jāizņem.

14. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Ja ūdens līmenis būs pietiekams, gatavošanas process sāksies.



Ja, gatavojot ēdiena, cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies simbols .



Ja gatavošanas laikā ūdens tvertnē beidzas ūdens, tiks parādīts ziņojums **"Please add water"** (Lūdzu, pievienojiet ūdeni) un cepeškrāsns ieslēgs skaņas brīdinājuma signālu. Ēdiena gatavošana tiks apturēta. Tiklīdz tvertnē atkal būs ielietis ūdens un tvertne ievietota korpusā, gatavošanas cikls turpināsies vietās, kur tas tika pārtraukts.

» **Ja ir iestatīts tikai gatavošanas ilgums,** gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejā būs redzama cepeškrāsns funkcija un ziņojums **"Cooking is complete"** (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» **Ja ir iestatīts gatavošanas ilgums un gatavošanas beigu laiks,** cepeškrāsns taimeris atņems gatavošanas ilgumu no iestatītā gatavošanas beigu laika, lai aprēķinātu gatavošanas sākuma laiku. Iestatītajā gatavošanas sākuma laikā tiks aktivizēta izvēlētā cepeškrāsns funkcija un cepeškrāsns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejā būs redzama cepeškrāsns funkcija un ziņojums **"Cooking is complete"** (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

15. Gatavošanas cikla beigās higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet tvertnē atlikušo ūdeni.



Cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens tiks nosūtīts uz ūdens tvertni apmēram 15 minūtes pēc gatavošanas beigām. Higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

16. Aktivizējiet žāvēšanas funkciju, lai izžāvētu cepeškrāsnī uzkrāto ūdeni. Skatiet izvēlni "Extras Menu" (Papildiespējas).



Ja ir ieslēgta automātiskā žāvēšanas funkcija, tā automātiski ieslēgsies pēc katra gatavošanas cikla ar tvaiku.

17. **Lai turpinātu gatavošanu: 5 minūtes pēc gatavošanas cikla beigām,** varat pieskarieties , lai atkal ieslēgtu cepeškrāsnī, izmantojot funkcijas ar tvaiku/tvaicēšanu.

» Cepeškrāsns turpinās darboties ar to pašu gatavošanas funkcijas un temperatūras iestatījumu.

18. Ja vēlaties lietot cepeškrāsnī atkal **pēc 5 minūtēm no brīža, kad gatavošanas cikls**

pabeigts, tiks parādīts ziņojums **“Oven is getting ready”** (Notiek cepeškrāsns sagatavošana), kamēr cepeškrāsns aizvadis atpakaļ uz ūdens tvertni ūdeni, kas uzkrājies tvaika ģenerēšanas sistēmā.

Tiklīdz šis ziņojums pazudis, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiklīdz cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens būs nosūtīts uz ūdens tvertni, tiks parādīts ziņojums **“Add clean water”** (Pievienot tīru ūdeni).

19. Pieskarieties . Šānos atvēršies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
20. Izņemiet ūdens tvertni, ja tvertnē ir ūdens, izlejiet to un ielejiet tīru ūdeni līdz līmeņa atzīmei “max.”.
21. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Ja ūdens līmenis būs pietiekams, gatavošanas process sāksies.

 Ja atvērsit cepeškrāsns durvis, kad ir ieslēgta funkcija gatavošanai ar tvaiku, ventilatora motors darbosies lielā ātrumā, lai izveidotu gaisa barjeru.

 Pēdējo 3 minūšu laikā gatavojot ar tvaiku, ventilatora motors darbosies lielā ātrumā, lai mazinātu tvaika daudzumu cepeškrāsnī.

22. Gatavošanas cikla beigās higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet tvertnē atlikušo ūdeni.

 Cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens tiks nosūtīts uz ūdens tvertni apmēram 15 minūtēs pēc gatavošanas beigām. Higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

23. Aktivizējiet žāvēšanas funkciju, lai izžāvētu cepeškrāsnī uzkrāto ūdeni. Skatiet izvēlni “Extras Menu” (Papildiespējas).

 Ja ir ieslēgta automātiskā žāvēšanas funkcija, tā būs redzama cepeškrāsns displejā katrā pēc gatavošanas cikla ar tvaiku. Varat pieskarieties , lai ieslēgtu to.

 Pirms ieslēgt žāvēšanas funkciju, izņemiet no cepeškrāsns pārtikas produktus un piederumus, piemēram, paplātes, stieplu režģus u.c.

Pastiprinātāja iestatīšana (ātrā sakarsēšana)

Izmantojiet pastiprinātāja (ātrās iepriekšējās sakarsēšanas) funkciju, lai cepeškrāsns ātrāk sasniegtu vēlamu temperatūru. Atlasiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju un pēc tam rīkojieties šādi.

1. Vienu reizi pieskarieties . Displejā parādīsies simbols .
2. Pēc gatavošanas ilguma un temperatūras iestatīšanas pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.
»  Pēc vēlamās krāsns temperatūras sasniegšanas pastiprinātāja simbols nozudīs un krāsns turpinās darboties, izpildot pirms pastiprinātāja aktivizēšanas izvēlēto funkciju.
3. Vienu reizi pieskarieties , lai atceltu pastiprinātāja funkciju. Pastiprinātājs tiks deaktivizēts  nozudīs.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

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

 Taustiņu bloķēšanu var izmantot gan krāsns darbības laikā, gan arī tad, kad krāsns ir izslēgta. Pat tad, ja krāsns darbības laikā ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, cepeškrāsnī var izslēgt, pieskaroties .

1. Pieskarieties , līdz “” parādās displejā.
» Pēc taustiņu bloķēšanas piespiežot jebkuru taustiņu (izņemot taustiņus  / , displejā parādīsies brīdinājums **“Keylock active”** (Taustiņu bloķēšana aktivizēta) un simbols .

 Ja ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija, cepeškrāsns pogas nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

1. Pieskarieties , līdz “” nozūd no displeja.
» Taustiņu bloķēšana tiks deaktivizēta.

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkciju izvēle

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsnī.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēle. Pieskarieties , līdz tiek parādīta “Automatic Cooking Menu” (Automātisko ēdiena gatavošanas funkciju izvēle).
3. Pieskarieties , lai piekļūtu automātiskās ēdiena gatavošanas izvēlei.
4. Pieskarieties , lai atlasītu gatavošanai paredzētā pārtikas produkta galveno izvēlni. (Skatiet automātiskās ēdiena gatavošanas izvēlnes tabulu). Lai apstiprinātu, pieskarieties .
5. Pieskarieties , lai atlasītu gatavošanai paredzēto pārtikas produktu.

6. Lai mainītu pārtikas produkta svaru, pieskarieties , kad lauks "Temperature/weight" (Temperatūra/svars) ir rāmī, un iestatiet svaru. Tiklīdz svars būs nomainīts, tā vērtība tiks apstiprināta. Gatavošanas laiks mainīsies automātiski atkarībā no pārtikas produkta svara.

 Svaru varat mainīt tikai ēdieniem, kuriem ir norādīts svars.

 Aktīvo lauku laukos "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), "Cooking time" (Gatavošanas ilgums) un "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks) iezīmē rāmīs. Pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz norādes laukiem labajā pusē, vai pieskarieties , lai pārvietotu to uz laukiem kreisajā pusē. Ja pieskarsieties , vēlreiz, kad rāmīs ir kreisajā pusē rādījuma laukā "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), ekrāns atgriezīsies iepriekšējā izvēlnē.

7. **Lai iestatītu gatavošanas ilgumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz lauku "Cooking time" (Gatavošanas ilgums). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas ilgumu, pieskarieties . Atkarībā no pārtikas produkta svara gatavošanas laika izmaiņu skaits ir ierobežots.
8. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un gatavošanas ilguma vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu gatavošanu.
9. **Ja izvēlētajam pārtikas produktam paredzēta tvaika funkcija, izpildiet zemāk minētos norādījumus tvaika funkcijas izmantošanai.** Ja gatavošana ar tvaiku nav ilgstoši izmantota, displejā parādīsies ziņojums "Add clean water" (Pievienot tīru ūdeni).
10. Pieskarieties . Sānos atvērsies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
11. Iznemiet ūdens tvertni, ja tvertnē ir ūdens, izlejiet to un ielejiet tīru ūdeni līdz līmeņa atzīmei "max."

 Veselības apdraudējums! Tvaika sistēmā drīkst pildīt tikai dzeramo ūdeni.

 Neizmantojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai ūdeni pudelēs. Neipildiet ūdens tvertnē šķidrumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.

 Tā kā tvertnes vāku var atvērt, lai uzpildītu tvertni, tvertne nav jāizņem.

12. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Ja ūdens līmenis būs pietiekams, gatavošanas process sāksies.

 Ja, gatavojot ēdiena, cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies simbols .

 Ja gatavošanas laikā ūdens tvertnē beidzas ūdens, tiks parādīts ziņojums "Please add water" (Lūdzu, pievienojiet ūdeni) un cepeškrāsns ieslēgs skaņas brīdinājuma signālu. Ēdiena gatavošana tiks apturēta. Tiklīdz tvertnē atkal būs ielietis ūdens un tvertne ievietota korpusā, gatavošanas cikls turpināsies vietas, kur tas tika pārtraukts.

» **Ja ir iestatīts gatavošanas ilgums,** gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejā būs redzama cepeškrāsns funkcija un ziņojums "Cooking is complete" (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

13. Gatavošanas cikla beigās higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet tvertnē atlikušo ūdeni.

 Cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens tiks nosūtīts uz ūdens tvertni apmēram 15 minūtēs pēc gatavošanas beigām. Higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

14. Aktivizējiet žāvēšanas funkciju, lai izžāvētu cepeškrāsnī uzkrāto ūdeni. Skatiet izvēlni "Extras Menu" (Papildiespējas).

 Ja ir ieslēgta automātiskā žāvēšanas funkcija, tā automātiski ieslēgsies pēc katra gatavošanas cikla ar tvaiku.

15. **Lai turpinātu gatavošanu: 5 minūtēs pēc gatavošanas cikla beigām,** varat pieskarties , lai atkal ieslēgtu cepeškrāsnī, izmantojot funkcijas ar tvaiku/tvaicēšanu.

» Cepeškrāsns turpinās darboties ar to pašu gatavošanas funkcijas un temperatūras iestatījumu.

16. Ja vēlaties lietot cepeškrāsnī atkal **pēc 5 minūtēm no brīža, kad gatavošanas cikls pabeigts,** tiks parādīts ziņojums "Oven is getting ready" (Notiek cepeškrāsns sagatavošana), kamēr

cepeškrāns aizvadīs atpakaļ uz ūdens tvertni ūdeni, kas uzkrājies tvaika ģenerēšanas sistēmā.

Tiklīdz šis ziņojums pazudis, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiklīdz cepeškrāns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens būs nosūtīts uz ūdens tvertni, tiks parādīts ziņojums **“Add clean water”** (Pievienot tīru ūdeni).

17. Pieskarieties . Sānos atvērsies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
18. Izņemiet ūdens tvertni, ja tvertnē ir ūdens, izlejiet to un ielejiet tīru ūdeni līdz līmeņa atzīmei “max.”.
19. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Ja ūdens līmenis būs pietiekams, gatavošanas process sāksies.

 Ja atvērsit cepeškrāns durvis, kad ir ieslēgta funkcija gatavošanai ar tvaiku, ventilatora motors darbosies lielā ātrumā, lai izveidotu gaisa barjeru.

 Pēdējo 3 minūšu laikā gatavojot ar tvaiku, ventilatora motors darbosies lielā ātrumā, lai mazinātu tvaika daudzumu cepeškrānī.

20. Gatavošanas cikla beigās higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet tvertnē atlikušo ūdeni.

 Cepeškrāns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens tiks nosūtīts uz ūdens tvertni apmēram 15 minūtēs pēc gatavošanas beigām. Higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

21. Aktivizējiet žāvēšanas funkciju, lai izžāvētu cepeškrāsnī uzkrāto ūdeni. Skatiet izvēlni “Extras Menu” (Papildiespējas).

 Ja ir ieslēgta automātiskā žāvēšanas funkcija, tā būs redzama cepeškrāns displejā katra pēc gatavošanas cikla ar tvaiku. Varat pieskarieties , lai ieslēgtu to.

 Pirms ieslēgt žāvēšanas funkciju, izņemiet no cepeškrāns pārtikas produktus un piederumus, piemēram, paplātes, stieplu režģus u.c.

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcijas:

Var atšķirties atkarībā no modeļa

Dārzeni	Kūkas, maize un pīrāgi	Mājputni	Zivis	Gaļa	Īpašas funkcijas
Svaigs kartupelis (*)	Miksta pogača (*)	Cepts cālis < 1600 g (*)	Forele	Liellopu gaļas steiks (*)	Makaroni ar sieru (*)
Dažādu krāsu brokoļi (*)	Maizes klaips (no raudzētas mīklas) (*)	Cepts cālis > 1600 g (*)	Asaris	Gaļas rulete	Klasiska lazanja
Svaigas pupiņas (*)	Sendviču maize (*)	Cepti titara stilbi (*)	Sadalīta zivs	Rostbifs	Svaigu augļu pīrāgs
Pildīti pipari	Valriekstu cepumi	Cepts cālis < 1600 g	-	Izrullēta jēra gaļa	Abolu pīrāgs
Kartupeļi mundieri	Kēkss	Cepts cālis > 1600 g	Forele ar dārz.	Jēra cepetis	Pildīti āboli
Musaka	Kanēļa rulliši	Vistas gabalīni	Zivs fileja	-	Bežē
Kartupeļi šķēlēs	-	Vistas filejas	Zivju kebabi	Jēra gaļa tandūrā	Eklērs
-	Augļu kēkss	Grilēts cālis	Zivju sautējums	Steiks	-
Dārzenu sacepums	Maizītes ar garšv.	Cepts tītars	Laša fileja	Kotletes ar garšvielām	Krēms ar grauzdētu cukuru
Saldēti dārzeni	Tējas maizītes	Cepti titara stilbi	Zivju pīrāgs	Liellopa šķiņķa gabals	Šok. pudiņš
-	Bagete	Titara fileja	-	-	Krēmbrulē
-	Sendviču maize	Pīle	-	-	Aboli ar medu
-	Maizes klaips (no raudzētas)	Zoss	-	-	Šokolādes kūka

	mīklas)			
	Kruasāni	Trusis		Mannas putrainu smalkmaizītes
	Kruasāni	Fazāns mednieku gaumē		Mannas putrainu kūka
	Siera pīraģi	Fazāns		Žāvēti āboli
	Bagele			Žāvētās cidonijas
	Pica			Žāvēti bumbieri
	Šokolādes pīraģis			-
	Mannas putrainu smalkmaizītes			Dārz. sāļais pīraģis
				-

* Sos ēdienus gatavo ar tvaika funkciju.

Papildu programmu izvēle

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

Lai notīrītu kaļķakmeni, kas nogulsņējis tvaika ģenerēšanas sistēmā, ieteicams izmantot atkaļķošanas programmu. Cepeškrāsns parādīs brīdinājumu, ka jāveic atkaļķošana, vadoties no iestatīta ūdens cietības līmeņa. Izstrādājumam ir pievienotas divas atkaļķošanas tabletes. (Varat izmantot arī tirdzniecībā iegādājamus atkaļķošanas līdzekļus, kurus var izmantot ierīcēs ar tvaika gatavošanas funkciju saskaņā ar šo ierīču lietošanas norādījumiem.)

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāšni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Descaling"** (Atkaļķošana).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkaļķošanu.
6. Tiks parādīts ziņojums **"Put 250ml water and tablet to the tank"** (Iepildiet tvertnē 250 ml ūdens un ievietojiet tableti).
7. Pieskarieties . Ūdens tvertnes vāks atvēršies uz sāniem un ūdens tvertne izbīdīsies.
8. Iepildiet tvertnē 250 ml ūdens un ievietojiet tableti. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku.
9. Vēlreiz pieskarieties , lai sāktu atkaļķošanu.

10. Atkaļķošanas laikā tablete izšķīdīs, likvidējot cepeškrāsns tvaika ģeneratorā uzkrājušos kaļķakmeni. Cepeškrāsns veiks šo darbību automātiski un, to pabeidzot, displejā tiks parādīts ziņojums **"Empty the tank and put 250ml water"** (Iztukšojiet tvertni un ielejiet 250 ml ūdens).

11. Pieskarieties . Sānos atvēršies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
12. Iztukšojiet tvertni un iepildiet tajā 250 ml tīra ūdens. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Process tiks atsākts.
13. Atkaļķošanas procesa beigās tiks parādīts ziņojums **"Operation is done"** (Darbība ir pabeigta).



Atkaļķošanas pirmā fāze ilgst gandrīz 90 minūtes, bet otrā fāze — aptuveni 20 minūtes.

» Atveriet cepeškrāsns durvis un nogaidiet, līdz izplūst tvaiks un atlikušais ūdens aizplūst atpakaļ uz ūdens tvertni.

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

Izmantojot šo funkciju, ūdens, kas pēc gatavošanas ar tvaiku palicis cepeškrāsnī, tiek iztvaicēts. Higijēnas apsvērumu dēļ šo funkciju ieteicams izmantot katru reizi pēc gatavošanas ar tvaiku.



Pirms sākt žāvēšanu, izņemiet no cepeškrāsns ēdienu un paplātes.

 Pirms žāvēšanas funkcijas izmantošanas ar sausu drānu noslaukiet ūdeni (ja ir), kas uzkrājies cepeškrāsns pamatnē.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs Menu"** (Papildu programmu izvēlne).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Drying"** (Žāvēšana).
5. Pieskarieties .
6. Pieskarieties , lai sāktu žāvēšanu.
7. Pēc 10 minūtēm, kas ir automātiski iestatītais žāvēšanas ilgums, displejā parādīsies ziņojums **"Open the oven door"** (Atveriet cepeškrāsns durvis).

» Atveriet cepeškrāsns durvis un nogaidiet, līdz izplūst tvaiks.

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

Tā ir piemērota pagatavoto ēdienu uzsildīšanai. Tvaika funkcija nepieļauj ēdiena izžūšanu.

- Izmantojiet siltumizturīgus traukus.
 - Gatavošanai ar tvaiku lietojiet caurumotu pannu.
 - Ēdiena uzsildīšanas laikā nepārklājiet ēdienu.
1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
 2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
 3. Pieskarieties .
 4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Reheat"** (Uzsildīšana).
 5. Pieskarieties , Pieskarieties , lai sāktu atkaļķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīta ieteicamā temperatūra un ilgums. Varat mainīt temperatūru un ilgumu, kā arī iestatīt beigu laiku.

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

Šī funkcija ir piemērota raudzētas mīklas, piemēram, maizes, pogačas vai picas mīklas briedināšanai. Tvaika funkcija nepieļauj mīklas virsmas izžūšanu.

- Izmantojiet siltumizturīgus traukus.
- Briedināšanas laikā nepārklājiet mīklu.

- Neatveriet cepeškrāsns durvis briedināšanas laikā, jo mīkla var zaudēt mitrumu vai saplakt.
- Pirms lietot mīklas briedināšanas funkciju, pārbaudiet, vai cepšanas vieta ir pietiekami atdzisusi (līdz istabas temperatūrai).

- Briedināšanas ilgums var atšķirties atkarībā no mīklas apjoma un svara.
- Briedināšanai uz grila režģa ieteicams novietot lielus siltumizturīgus traukus.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Dough Proving"** (Mīklas briedināšana).
5. Pieskarieties , Pieskarieties , lai sāktu atkaļķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīta ieteicamā temperatūra un ilgums. Varat mainīt temperatūru un ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Šī funkcija ir piemērota saldētu produktu, piemēram, augļu, dārzeņu un smalkmaizīšu atļaidināšanai. Atļaidinot izmantojiet gatavošanai ar tvaiku paredzētu caurumotu pannu. Novietojiet cepeškrāsns paplāti zem caurumotās tvaika gatavošanas pannas apakšējā režģa (1. režģis), lai savāktu no atļaidināmiem produktiem pilošo ūdeni.

 Pārtikas drošībai ieteicams gaļu, mājputnu gaļu, zivis u.c. atļaidināt ledusskapī.

 Pēc pārtikas produktu iepakojuma (ja tāds ir) noņemšanas ievietojiet produktus cepeškrāsnī.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Defrost"** (Atkausēšana).
5. Pieskarieties , Pieskarieties , lai sāktu atkaļķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas

aprakstīta nodaļā “Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku”.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīta ieteicamā temperatūra un ilgums. Varat mainīt temperatūru un ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Šī programma ir piemērota augļu un dārzeņu blanšēšanai pirms saldēšanas vai iepildīšanas traukus. Blanšēšanai izmantojiet gatavošanai ar tvaiku paredzētu caurumotu pannu. Novietojiet cepeškrāsns paplāti zem caurumotās tvaika gatavošanas pannas apakšējā režģa (1. režģis), lai savāktu no blanšējamiem produktiem pilošo ūdeni.



Lai saglabātu blanšēto produktu krāsu, pēc blanšēšanas ievietojiet produktus ledus ūdenī, lai tos atdzēsētu, un tad nolejiet ūdeni.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts “Extra Programs” (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams “Blanch” (Blanšēšana).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu “Tvaika funkcijas izmantošanas darbības”, kas aprakstīta nodaļā “Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku”.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīts ieteicamais ilgums. Varat mainīt ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Šī programma ir piemērota stikla burku un pudelju vāku sterilizēšanai.

Sterilizējot traukus/vākus, izmantojiet cepeškrāsns grila režģi. Novietojiet cepeškrāsns paplāti zem grila apakšējā režģa (1. režģis), lai savāktu ūdeni, ko rada tvaiks. Trauki/vāki nedrīkst būt noslēgti. Ievietojiet traukus/vākus apgrieztus otrādi, lai to virsējās daļas saskaras ar grila režģi.



Lietojiet stikla traukus, kas izturīgi pret karstumu un tvaiku.



Sterilizējot vairākus traukus/vākus, sekojiet lai trauki un vāki nesaskaras.



Sterilizējiet līdzīga izmēra traukus.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts “Extra Programs” (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams “Hygiene” (Higiēna).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu “Tvaika funkcijas izmantošanas darbības”, kas aprakstīta nodaļā “Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku”.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīts ieteicamais ilgums. Varat mainīt ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Šī programma ir piemērota blanšēto produktu (piemēram, augļu un dārzeņu) uzsildīšanai pēc to ievietošanas sterilizētos stikla traukos.

Pārlejiet blanšētos produktus ar šķidrumu (ūdeni, cukuru, sālsūdeni u.c.) un tad pārklājiet. Šādi piepildiet trauku, atstājiet vismaz 3 cm brīvu vietu no trauka virsmas un uzlieciet sterilizēto vāku.

Piepildot traukus, izmantojiet gatavošanai ar tvaiku paredzētu caurumotu pannu. Novietojiet cepeškrāsns paplāti zem caurumotās tvaika gatavošanas pannas apakšējā režģa (1. režģis), lai savāktu ūdeni, kas rodas no tvaika. Pēc piepildīto stikla trauku atdzesēšanas izņemiet tos no cepšanas nodaļuma. Pēc stikla trauku izņemšanas no cepšanas nodaļuma ļaujiet tiem atdzist līdz istabas temperatūrai.

- Ievietojot vairākus piepildītus traukus, raugieties, lai trauki cepeškrāsni nesaskaras.
- Piepildiet līdzīga izmēra traukus.
- Piepildīšanas laiks var mainīties atkarībā no produktu daudzuma un stikla trauku skaita.



Lietojiet stikla traukus, kas izturīgi pret karstumu un tvaiku.



Stikla trauku piepildīšanas laikā tie var saplaisāt. Pārbaudiet, vai trauki un to vāki nav deformējušies.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts “Extra Programs” (Papildu programmas).

3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Bottling"** (Trauku pildīšana).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīta ieteicamā temperatūra un ilgums. Varat mainīt temperatūru un ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Šī programma ir piemērota šokolādes kausēšanai. Ievietojiet gatavošanai ar tvaiku paredzētajā caurumotajā pannā ēšanai gatavu iesaiņotu šokolādi. Neiesaiņotus šokolādes gabaliņus ievietojiet siltumizturīgā stikla traukā, uzlieciet vāku un tad novietojiet uz caurumotās pannas gatavošanai ar tvaiku.



Kausēšanas laiks var mainīties atkarībā no produktu daudzuma.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Chocolate melting"** (Šokolādes kausēšana).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīts ieteicamais ilgums. Varat mainīt ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Šī programma ir piemērota jogurta gatavošanai no pastērētā piena.

1000 ml pastērētā piena istabas temperatūrā pievienojiet 100 g (3–4 ēdamkarotes) jogurta un kārtīgi samaisiet. Iepildiet šo maisījumu siltumizturīgā traukā un uzlieciet vāku. Jogurta gatavošanā izmantojiet cepeškrāsns grila režģi.

- Lai pagatavotu saldu un šķidrāku jogurtu, samaziniet gatavošanas laiku, bet skābākam un biežākam jogurtam pagariniet to.
- Kad gatavošana pabeigta, ieteicams jogurtu izlietot pēc glabāšanas aizvērtā traukā ledusskapī (+4 °C) 12 stundas.
- Sterilizēts un ilgstošai glabāšanai paredzēts piens nav piemērots jogurta gatavošanai.
- Jogurtam, kuru izmanto fermentēšanai, jābūt svaigam.



Jogurtu var gatavot arī no svaiga un nekarsēta piena, tomēr ieteicams to uzvāriet, lai iznīcinātu patogēnus un kaitīgus mikroorganismus. Pirms jogurta gatavošanas uzkarsētais piens ir jāatdzesē līdz istabas temperatūrai.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Home-made yoghurt"** (Mājās gatavots jogurts).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīts ieteicamais ilgums. Varat mainīt ilgumu un iestatīt beigu laiku.

Olas: cieti vārītas, vidēji vārītas, mīksta (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Šī programma ir piemērota dažādas cietības olu vārīšanai. Ir iespējams novāriet lielu daudzumu olu. Vārot olas, izmantojiet caurumotu pannu gatavošanai ar tvaiku. Novietojiet cepeškrāsns paplāti zem caurumotās tvaika gatavošanas pannas apakšējā režģa (1. režģis), lai savaktu blanšējamo produktu ūdeni.



(Pirms olu gatavošanas, tās jācaurdur dažās vietās ar asu priekšmetu, piemēram, adatu.) Citādi gatavošanas laikā olas var pārsprāgt.



Olu vārīšanas laiks var mainīties atkarībā no olu izmēra un daudzuma.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsni.

2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Hard-Boiled Egg"** (Cieti vārītas olas), **"Mid-Boiled Egg"** (Vidēji vārītas olas) vai **"Soft-Boiled Egg"** (Mīkstas olas) (Higiēna).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīts ieteicamais ilgums. Varat mainīt ilgumu un iestatīt beigu laiku.

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

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmieksē tvaiks, kas izveidojas cepeškrāsnī, un ūdens lāsītes, kas kondensējas uz cepeškrāsns iekšējām virsmām pēc tvaika lietošanas.

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsnī.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs"** (Papildu programmas).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Steam Clean"** (Tīrīšana ar tvaiku).
5. Pieskarieties . Pieskarieties , lai sāktu atkalķošanu. Lai ieslēgtu funkciju, izlasiet sadaļu **"Tvaika funkcijas izmantošanas darbības"**, kas aprakstīta nodaļā **"Cepeškrāsns funkciju izmantošana tvaicēšanai un gatavošanai ar tvaiku"**.

Izmantojot šo funkciju, tiks parādīts ieteicamais ilgums. Varat mainīt ilgumu un iestatīt beigu laiku.

6. Procesa beigās tiks parādīts ziņojums **"Wipe the surfaces"** (Noslaukiet virsmas). Aterviet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar sausu sūkli vai drānu.

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



BRĪDINĀJUMS
 Karstas virsmas izraisa apdegumus!
 Nepieskarieties iekārtai paštīrīšanās cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā.
 Pirms atlikumu notīrīšanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.

Cepeškrāsnij ir pirolītiskā pašattīrīšanās funkcija. Cepeškrāsns tiek sakarsēta līdz apmēram 430–480°C, un netīrumi tiek sadedzināti, veidojot pelnus. Var rasties daudz dūmu. Nodrošiniet piemērotu vēdināšanu. Cepeškrāsns jāfīra ar augstu temperatūru ik pēc 10 lietošanas reizēm.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Modeļiem ar stieplu režģi obligāti izņemiet stieplu režģi. Obligāti izņemiet no cepeškrāsns ūdens tvertni.

Ja ierīcei ir pirolīzes izturīgi piederumi (izturīgi pret augstu temperatūru pašattīrīšanās laikā), varat šos piederumus neizņemt no cepeškrāsns.

2. Pirms tīrīšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un ēdienu atliekas cepeškrāsns iekšpusē ar ziepjūdeni samērcētu drānu.



Netīriet durvju blīvējumu. Stikla šķiedras blīvē ir ļoti jutīga, un to var viegli sabojāt. Ja durvju blīvējums ir bojāts, sazinieties ar pilnvarotu apkopes pakalpojumu sniedzēju.

3. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsnī.
4. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs Menu"** (Papildu programmu izvēlne).
5. Pieskarieties .
6. Pieskarieties , līdz teksta displejā redzams **"Cleaning"** (Tīrīšana).
7. Pieskarieties .
8. Pieskarieties , lai sāktu tīrīšanu. Displejā tiks parādīts pašattīrīšanās laiks. Šo laiku nevar mainīt. Varat iestatīt pašattīrīšanās funkcijas beigu laiku.
9. Pašattīrīšanās procesā cepeškrāsns durvis nevarēs atvērt un laika ekrānā tiks parādīts bloķēšanas  simbols. Kamēr nav beigusies tīrīšana un ekrānā ir redzams bloķēšanas simbols, nepielieciet rokturim spēku, lai atbloķētu durvju slēdzeni.
10. Pabeidzot tīrīšanu, notīriet baltās nogulsnes ar etiķa ūdeni.

Ekonomiskā tīrīšana (pirolītiskā pašattīrīšanās — ekonomiskā pirolīze) (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



BRĪDINĀJUMS
 Karstas virsmas izraisa apdegumus!
 Nepieskarieties iekārtai paštīrīšanās cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā.
 Pirms atlikumu notīrīšanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.

Ja cepeškrāsns nav ļoti netīra, ieteicams izmantot ekonomisko tīrīšanas funkciju. Ja cepeškrāsns ir ļoti netīra, ekonomiskās tīrīšanas funkcija nebūs pietiekama. Šajā gadījumā veiciet tīrīšanu tīrīšanas režīmā.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Modeļiem ar stieplu režģi obligāti izņemiet stieplu režģi. Obligāti izņemiet no cepeškrāsns ūdens tvertni.

Ja ierīcei ir pirolīzes izturīgi piederumi (izturīgi pret augstu temperatūru pašattīršanās laikā), varat šos piederumus neizņemt no cepeškrāsns.

2. Pirms tīrīšanas notīriet cepeškrāsns ārējās virsmas un ēdiena atliekas cepeškrāsns iekšpusē ar ūdensjūdeni samērcētu drānu.



Netīriet durvju blīvējumu. Stikla šķiedras blīve ir ļoti jutīga, un to var viegli sabojāt. Ja durvju blīvējums ir bojāts, sazinieties ar pilnvarotu apkopes pakalpojumu sniedzēju.

3. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāсни.
4. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne. Pieskarieties , līdz tiek parādīts **"Extra Programs Menu"** (Papildu programmu izvēlne).
5. Pieskarieties .
6. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Eco Cleaning"** (Eko tīrīšana).
7. Pieskarieties .
8. Pieskarieties , lai sāktu tīrīšanu. Displejā tiks parādīts pašattīršanās laiks. Šo laiku nevar mainīt. Varat iestatīt pašattīrīšanas funkcijas beigu laiku.
9. Pašattīrīšanās procesā cepeškrāsns durvis nevarēs atvērt un laika ekrānā tiks parādīts bloķēšanas  simbols. Kamēr nav beigusies tīrīšana un ekrānā ir redzams bloķēšanas simbols, nepielieciet rokturim spēku, lai atbloķētu durvju slēdzeni.
10. Pabeidzot tīrīšanu, notīriet baltās nogulsnes ar etiķa ūdeni.

Iestatījumu izvēlne

Valodas iestatīšana

1. Iedarbinot cepeškrāсни pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **"Cooking Programs"** (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Settings"** (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Language"** (Valoda).
5. Pieskarieties . Tiks parādīta cepeškrāsnij sākotnēji iestatītā valoda.

6. Pieskarieties , lai atlasītu vēlamu valodu.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Laika iestatīšana

Iedarbinot cepeškrāсни pirmo reizi, automātiski tiks iestatīts **"00:00"**. Lai mainītu laika iestatījumu:

1. Iedarbinot cepeškrāсни, teksta displejā tiks parādīts **"Cooking Programs"** (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Settings"** (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Clock"** (Pulkstenis).
5. Pieskarieties .
6. Pieskarieties  / , lai iestatītu pareizu laiku.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Spilgtuma iestatīšana

1. Iedarbinot cepeškrāсни pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **"Cooking Programs"** (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Settings"** (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Brightness"** (Spilgtums).
5. Pieskarieties . Tiks parādīts iepriekš iestatītais spilgtuma līmenis.
6. Pieskarieties taustiņiem , lai atlasītu vēlamu līmeni.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Skaļuma iestatīšana

1. Iedarbinot cepeškrāсни pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **"Cooking Programs"** (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Settings"** (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .
4. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Volume"** (Skaļums).
5. Pieskarieties . Tiks parādīts iepriekš iestatītais skaļuma līmenis.
6. Pieskarieties taustiņiem , lai atlasītu vēlamu līmeni.
7. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Temperatūras mērvienības iestatījums

1. Iedarbinot cepeškrāсни pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **"Cooking Programs"** (Gatavošanas programmas).
2. Pieskarieties  / , līdz teksta displejā redzams **"Settings"** (Iestatījumi).
3. Pieskarieties .

- Pieskarieties / , līdz teksta displejā redzams **“Temperature unit”** (Temperatūras mērvienība).
- Pieskarieties . Tiks parādīta iepriekš iestatītā temperatūras mērvienība **“C”**.
- Pieskarieties taustiņiem , lai atlasītu **“F”**.
- Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Ūdens cietības pakāpes iestatījums

- Iedarbinot cepeškrāšni pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **“Cooking Programs”** (Gatavošanas programmas).
- Pieskarieties / , līdz teksta displejā redzams **“Settings”** (Iestatījumi).
- Pieskarieties .
- Pieskarieties / , līdz teksta displejā redzams **“Water hardness”** (Ūdens cietība).
- Pieskarieties . Tiks parādīts iepriekš iestatītais ūdens cietības līmenis.
- Pieskarieties / , lai atlasītu ūdens cietības pakāpi, kas atbilst ūdenim, ko lietojat.
- Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

Automātiskās žāvēšanas iestatījums

- Iedarbinot cepeškrāšni pirmo reizi, teksta displejā būs redzams ziņojums **“Cooking Programs”** (Gatavošanas programmas).

- Pieskarieties / , līdz teksta displejā redzams **“Settings”** (Iestatījumi).
- Pieskarieties .
- Pieskarieties / , līdz teksta displejā redzams **“Auto Drying”** (Automātiskā žāvēšana).
- Pieskarieties . Displejā tiks parādīts **“On”** (Ieslēgts) un tiks aktivizēta automātiskās žāvēšanas funkcija.

Ēdiena gatavošanas ilguma tabula

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

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

1 stundu ilgās gatavošanas laikā cepeškrāsns patērē gandrīz 1 litru ūdens no tvertnes. Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 1 stundu, iespējams, būs jāpielej ūdens. Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 1 stundu, lūdzu, ievērojiet cepeškrāsns parādītos brīdinājumus.

Cepeškrāsns funkciju izmantošana gatavošanai

Ēdiens	Pannas numurs	Ēdiena gatavošanas funkcija	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē	Viena panna		3	175	25 ... 35
Kēksi veidnē	Viena panna		2	180	40 ... 50
Kēksi papīra veidnē	Viena panna		3	175	20 ... 30
	2 pannas		1 - 3	165	35 ... 45
	3 pannas		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Biskvītkūka*	Viena panna		3	175	10 ... 20
	2 pannas		2 - 4	175	20 ... 30
Cepumiņi	Viena panna		3	175	25 ... 30
	2 pannas		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pannas		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna		2	200	30 ... 40
	2 pannas		1 - 5	200	40 ... 50
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna		2	200	25 ... 35
	2 pannas		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pannas		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna		2	200	35 ... 45
	2 pannas		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	Viena panna		2	200	30 ... 40
Pīca	Viena panna		2	200 - 220	15 ... 20
	Viena panna		3	200	10 ... 15

Pica**	Viena panna		1 - 2	310	4 ... 7
	Viena panna		3	310	4 ... 7
Liellopa gaļas steiks (vēsels) / Ķepetis	Viena panna		3	25 min. 250/maks. pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautājums)	Viena panna		3	25 min. 250/maks. pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna		3	25 min. 250/maks. pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis	Viena panna		2	15 min. 250/maks. pēc tam 180 ... 190	60 ... 70
	Viena panna		2	15 min. 250/maks. pēc tam 180 ... 190	70 ... 80
Titars (5.5 kg)	Viena panna		1	25 min. 250/maks. pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna		1	25 min. 250/maks. pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna		3	200	20 ... 30
	Viena panna		3	200	20 ... 30

Ja gatavojat vienlaikus uz 1. un 3. režģa, novietojiet dziļāko paplāti uz apakšējā režģa un otru paplāti — uz augšējā režģa.
Ja gatavojat vienlaikus uz 1. un 5. režģa, novietojiet dziļāko paplāti uz augšējā režģa un otru paplāti — uz apakšējā režģa.
Ja gatavojat vienlaikus 3 paplātēs, novietojiet dziļāko paplāti uz augšējā režģa un otru paplāti — uz apakšējā režģa.
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.
* Biskvītkūcai ieteicams izmantot kūku veidni, kuras diametrs ir 26 cm.
** (310°C) Kad tiek izmantots akmens paliktņis picai vai maizei lāpsta

Gatavošana ar tvaiku

Ēdiena	Ēdiena svars (g)	Panna	Režģa novietojums	Ēdiena gatavošanas funkcija	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtes)
Saldēti zirnī	2600	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	30 ... 40
Saldēti zirnī	1800 vienai paplātei	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3 ... 5	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	35 ... 45
Ribīņu steiks	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	65 ... 75
Kartupeļu šķēles	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	30 ... 40
Vistas krūtiņa	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	25 ... 35
Brokoli	1400	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	20 ... 30
Liellopa gaļas fileja	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	50 ... 60
Zivis	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	20 ... 30
Kabaču šķēles	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	25 ... 35

Ziedkāposti	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	30 ... 40
Briseles kāposti	500	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	10 ... 20
Zaļās pupiņas	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	25 ... 35
Burkānu gabali	1000	Perforēta paplāte + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	20 ... 30
Risi	Ūdens: 475 Risi: 180	Borosilikāta stikla trauki + Cepeškrāsns paplāte	3	Ēdiena gatavošana ar tvaiku	100	25 ... 35

1 - Neuzkarsējiet pirms gatavošanas.

2 - Novietojiet plīts paplāti uz 1. plaukta un perforēto paplāti uz 3. plaukta, kad gatavojiet ēdiena.

Karsēšana ar Eco ventilatoru



nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru, kamēr notiek gatavošana režīmā Karsēšana ar Eco ventilatoru.



neatveriet cepeškrāsns durvis režīmā Karsēšana ar Eco ventilatoru. Ja neatvērsiet durvis, iekšējā temperatūra tiks optimizēta, lai taupītu enerģiju, un šī temperatūra var atšķirties no displejā redzamās.

Ēdiens	Pannas numurs		Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi papīra veidnē	Viena panna		3	175	40 ... 50
Cepumiņi	Viena panna		3	180	25 ... 35
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna		3	200	45 ... 55
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna		3	200	35 ... 45

Grīla izmantošana



BRĪDINĀJUMS

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

Grīlēšana bez tvaika

1. Pieskarities , lai ieslēgtu cepeškrāsni.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne.
3. Pieskarities , lai piekļūtu gatavošanas programmu izvēlnei.
4. Pieskarities , lai atlasītu grīla funkciju bez tvaika. Pieskarities , lai aktivizētu funkciju.
5. Ja vēlaties mainīt temperatūru, temperatūras/svara rāmi pieskarities un iestatiet vēlamo temperatūru. Tiklīdz temperatūra būs nomainīta, temperatūras vērtība tiks apstiprināta.



Aktīvo lauku laukos "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), "Cooking time" (Gatavošanas ilgums) un "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks) iezīmē rāmis. Pieskarities , lai pārvietotu rāmi uz norādes laukiem labajā pusē, vai pieskarities , lai pārvietotu to uz laukiem kreisajā pusē. Ja pieskarities vēlreiz, kad rāmis ir kreisajā pusē rādījuma laukā "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), ekrāns atgriezīsies iepriekšējā izvēlnē.

6. **Lai iestatītu gatavošanas ilgumu,** pieskarities , lai pārvietotu rāmi uz lauku "Cooking time/cooking end time" (Gatavošanas ilgums / gatavošanas beigu laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas ilgumu, pieskarities .
7. **Lai iestatītu vēlāku gatavošanas beigu laiku,** pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas pieskarities . Tiks parādīts . Lai

iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties .

8. **Lai iestatītu brīdinājuma signāla laiku, neietekmējot atgādinājumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz rāmi "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo brīdinājuma signāla laiku, pieskarieties . Brīdinājuma signāla laiks ir atgādinājums, tas neietekmē gatavošanas ilgumu vai cepeškrāsns darbību. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgrīzt ēdienu uz otru pusi.

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

9. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, gatavošanas ilguma un beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Gatavošanas process sāksies un displejs rādīs iestatīto darbības funkciju un attiecīgi ziņojumu "Cooking" (Gatavošana).

 Lai cepeškrāsns darbotos, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas ilgumu, gatavošanas beigu laiku un brīdinājuma signāla laiku. Ja vajadzīgs, tos var iestatīt.

 Ja, gatavojot ēdienu, cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies simbols .

» **Ja gatavošanas ilgums nav iestatīts,** cepeškrāsns darbojas manuāli. Kad ēdiens ir gatavs, pieskarieties , lai apturētu cepeškrāsns darbību. Pretējā gadījumā cepeškrāsns turpinās darboties.

» **Ja ir iestatīts tikai gatavošanas ilgums,** gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejs rādīs iestatīto cepeškrāsns funkciju un attiecīgi ziņojumu "Cooking is complete" (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» **Ja ir iestatīts gatavošanas ilgums un gatavošanas beigu laiks,** cepeškrāsns taimeris atņems gatavošanas ilgumu no iestatītā gatavošanas beigu laika, lai aprēķinātu gatavošanas sākuma laiku. Iestatītajā gatavošanas sākuma laikā tiks aktivizēta izvēlēta cepeškrāsns funkcija un cepeškrāsns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejs rādīs iestatīto cepeškrāsns funkciju un attiecīgi ziņojumu "Cooking is complete" (Gatavošana

pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

Grilēšana ar tvaicēšanu

1. Pieskarieties , lai ieslēgtu cepeškrāsnī.
2. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta galvenā izvēlne.
3. Pieskarieties , lai piekļūtu gatavošanas programmu izvēlei.
4. Pieskarieties , lai atlasītu vēlamo funkciju grilēšanai ar tvaicēšanu. Pieskarieties , lai aktivizētu funkciju.
5. Pieskarieties . Izmantojiet , lai pielāgotu tvaika līmeni. Lai apstiprinātu iestatījumus, vēlreiz pieskarieties .
6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, temperatūras/svara rāmi pieskarieties  un iestatiet vēlamo temperatūru. Tiklīdz temperatūra būs nomainīta, temperatūras vērtība tiks apstiprināta.

 Aktīvo lauku laukos "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), "Cooking time" (Gatavošanas ilgums) un "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks) iezīmē rāmis. Pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz norādes laukiem labajā pusē, vai pieskarieties , lai pārvietotu to uz laukiem kreisajā pusē. Ja pieskarities  vēlreiz, kad rāmis ir kreisajā pusē rādījuma laukā "Temperature/weight" (Temperatūra/svars), ekrāns atgriezīsies iepriekšējā izvēlnē.

7. **Lai iestatītu gatavošanas ilgumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz lauku "Cooking time/cooking end time" (Gatavošanas ilgums / gatavošanas beigu laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas ilgumu, pieskarieties . Šī funkcija neļaus sākt gatavošanu, kamēr nav iestatīts gatavošanas ilgums. Ēdiena gatavošanas ilgums displejā automātiski tiks iestatīts uz 30 minūtēm.
8. **Lai iestatītu vēlāku gatavošanas beigu laiku,** pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas pieskarieties . Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties .
9. **Lai iestatītu brīdinājuma signāla laiku, neietekmējot atgādinājumu,** pieskarieties , lai pārvietotu rāmi uz rāmi "Alarm time" (Brīdinājuma signāla laiks). Tiks parādīts . Lai iestatītu vēlamo brīdinājuma signāla laiku, pieskarieties

~~~~ Brīdinājuma signāla laiks ir atgādinājums, tas neietekmē gatavošanas ilgumu vai cepeškrāsns darbību. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgriezt ēdiena uz otru pusi.



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

10. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, gatavošanas ilguma un beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.
11. **Tvaika funkcijas izmantošanas darbības.** Ja gatavošana ar tvaiku nav ilgstoši izmantota, displejā parādīsies ziņojums **“Add clean water”** (Pievienot tīru ūdeni).
12. Pieskarieties . Sānos atvērsies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
13. Izņemiet ūdens tvertni, ja tvertnē ir ūdens, izlejiet to un ielejiet tīru ūdeni līdz līmeņa atzīmei “max.”.



Veselības apdraudējums! Tvaika sistēmā drīkst pildīt tikai dzeramo ūdeni.



Neizmantojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai ūdeni pudelēs. Neiepildiet ūdens tvertnē šķidrumus, kas ir ugunsnedroši, satur spirtu vai cietas daļiņas.



Tā kā tvertnes vāku var atvērt, lai uzpildītu tvertni, tvertne nav jāizņem.

14. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.
- » Ja ūdens līmenis būs pietiekams, gatavošanas process sāksies.



Ja, gatavojot ēdiena, cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies simbols .



Ja gatavošanas laikā ūdens tvertnē beidzas ūdens, tiks parādīts ziņojums **“Please add water”** (Lūdzu, pievienojiet ūdeni) un cepeškrāsns ieslēgs skaņas brīdinājuma signālu. Ēdiena gatavošana tiks apturēta. Tiklīdz tvertnē atkal būs ieliets ūdens un tvertne ievietota korpusā, gatavošanas cikls turpināsies vietās, kur tas tika pārtraukts.

» **Ja ir iestatīts tikai gatavošanas ilgums,** gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies.

Displejā būs redzama cepeškrāsns funkcija un ziņojums **“Cooking is complete”** (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» **Ja ir iestatīts gatavošanas ilgums un gatavošanas beigu laiks,** cepeškrāsns taimeris atņems gatavošanas ilgumu no iestatītā gatavošanas beigu laika, lai aprēķinātu gatavošanas sākuma laiku. Iestatītajā gatavošanas sākuma laikā tiks aktivizēta izvēlētā cepeškrāsns funkcija un cepeškrāsns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns izslēgsies. Displejā būs redzama cepeškrāsns funkcija un ziņojums **“Cooking is complete”** (Gatavošana pabeigta). Cepeškrāsns sāks raidīt brīdinājuma skaņas signālu. Lai izslēgtu brīdinājuma skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

15. Gatavošanas cikla beigās higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet tvertnē atlikušo ūdeni.



Cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens tiks nosūtīts uz ūdens tvertni apmēram 15 minūtes pēc gatavošanas beigām. Higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

16. Aktivizējiet žāvēšanas funkciju, lai izžāvētu cepeškrāsnī uzkrāto ūdeni. Skatiet izvēlni “Extras Menu” (Papildiespējas).



Ja ir ieslēgta automātiskā žāvēšanas funkcija, tā automātiski ieslēgsies pēc katra gatavošanas cikla ar tvaiku.

17. **Lai turpinātu gatavošanu: 5 minūtes pēc gatavošanas cikla beigām,** varat pieskarieties , lai atkal ieslēgtu cepeškrāsnī, izmantojot funkcijas ar tvaiku/tvaicešanu.
- » Cepeškrāsns turpinās darboties ar to pašu gatavošanas funkcijas un temperatūras iestatījumu.
18. Ja vēlaties lietot cepeškrāsnī atkal **pēc 5 minūtēm no brīža, kad gatavošanas cikls pabeigts,** tiks parādīts ziņojums **“Oven is getting ready”** (Notiek cepeškrāsns sagatavošana), kamēr cepeškrāsns aizvadīs atpakaļ uz ūdens tvertni ūdeni, kas uzkrājies tvaika ģenerēšanas sistēmā.

Tiklīdz šis ziņojums pazudis, pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiklīdz cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens būs nosūtīts uz ūdens tvertni, tiks parādīts ziņojums **“Add clean water”** (Pievienot tīru ūdeni).

19. Pieskarieties . Sānos atvērsies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
20. Izņemiet ūdens tvertni, ja tvertnē ir ūdens, izlejiet to un ielejiet tīru ūdeni līdz līmeņa atzīmei "max.".
21. Ievietojiet tvertni un pieskarieties , lai aizvērtu vāku. Pieskarieties , lai sāktu ēdiena gatavošanu.
- » Ja ūdens līmenis būs pietiekams, gatavošanas process sāksies.

 Ja atvērsit cepeškrāsns durvis, kad ir ieslēgta funkcija gatavošanai ar tvaiku, ventilatora motors darbosies lielā ātrumā, lai izveidotu gaisa barjeru.

 Pēdējo 3 minušu laikā gatavojot ar tvaiku, ventilatora motors darbosies lielā ātrumā, lai mazinātu tvaika daudzumu cepeškrāsnī.

22. Gatavošanas cikla beigās higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet tvertnē atlikušo ūdeni.

 Cepeškrāsns ūdens ģenerēšanas sistēmā atlikušais ūdens tiks nosūtīts uz ūdens tvertni apmēram 15 minūtēs pēc gatavošanas beigām. Higiēnas apsvērumu dēļ izlejiet ūdens tvertnē atlikušo ūdeni.

23. Aktivizējiet žāvēšanas funkciju, lai izžāvētu cepeškrāsnī uzkrāto ūdeni. Skatiet izvēlni "Extras Menu" (Papildiespējas).

 Ja ir ieslēgta automātiskā žāvēšanas funkcija, tā būs redzama cepeškrāsns displejā katra pēc gatavošanas cikla ar tvaiku. Varat pieskarieties , lai ieslēgtu to.

 Pirms ieslēgt žāvēšanas funkciju, izņemiet no cepeškrāsns pārtikas produktus un piederumus, piemēram, paplātes, stieplu režģus u.c.



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.

## Ēdiena grilēšanas laika tabula

### Grilēšana ar elektrisko grilu

| Ēdiena               | Režģa novietojums | Ieteicamā temperatūra (°C)** | Grilēšanas laiks (apt.) |
|----------------------|-------------------|------------------------------|-------------------------|
| Zivis                | 4...5             | 250/max                      | 20...25 min. #          |
| Sagriezts cālis      | 4...5             | 250/max                      | 25...35 min.            |
| Jēra gaļas karbonāde | 4...5             | 250/max                      | 20...25 min.            |
| Rostbīfs             | 4...5             | 250/max                      | 25...30 min. #          |
| Tēļa gaļas karbonāde | 4...5             | 250/max                      | 25...30 min. #          |
| Grauzdēta maize *    | 4                 | 250/max                      | 1...3 min.              |

# atkarībā no biezuma

\*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

\*\*Ja jūsu izstrādājuma grila temperatūru nevar regulēt, grils darbosies maksimālajā temperatūrā.

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

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

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

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

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

### Ūdens tvertnes tīrīšana

Ūdens tvertne ir novietota aiz vāka vadības panelā kreisajā pusē. Lai izņemtu un iztīrītu, izpildiet norādītās darbības.

1. Pieskarities  Sānos atvērsies ūdens tvertnes vāks un ūdens tvertne izbīdīsies.
2. Izņemiet ūdens tvertni un izskalojiet to tekošā ūdenī.

3. Pēc iztīrīšanas, ievietojiet tvertni un pieskarities  lai aizvērtu vāku.

|                                                                                   |                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ūdens tvertnes tīrīšanai neizmantojiet ķīmikālijas. Izmantojiet tikai ūdeni. |
|  | Nekad nemazgājiet tvertni trauku mazgājamajā mašīnā.                         |

### Vadības paneļa tīrīšana

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

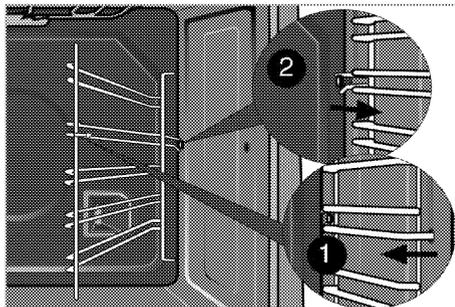
|                                                                                   |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------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

### Krāsns tīrīšana

#### Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

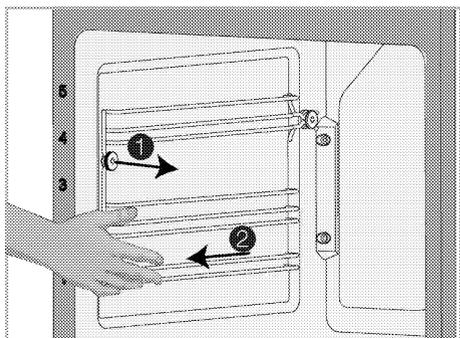
1. Nenoņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



#### Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

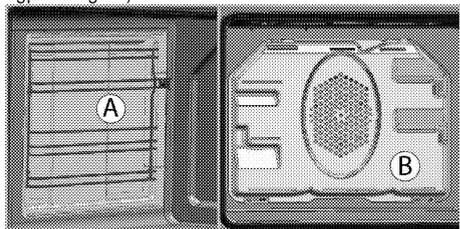
1. Izņemiet skrūvi sānu režģa priekšējā sadaļā, kā parādīts tālāk esošajā attēlā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



### Katalītiskās sienas

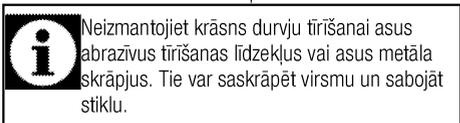
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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 tīrta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).



### Notīriet krāsns durvis

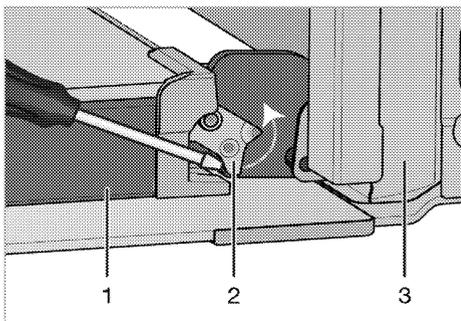
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



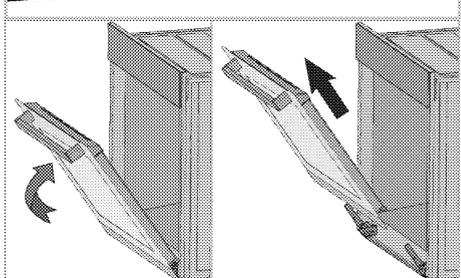
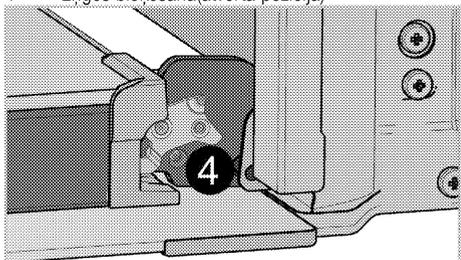
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

### Krāsns durvju izņemšana

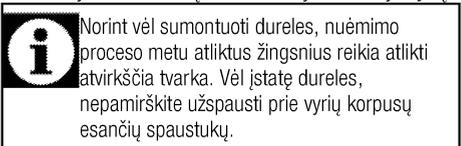
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atveriet spraudītes uz eņģes korpusa (2) priekšējo durvju labajā un kreisajā pusē, nospiežot uz āķa, kā parādīts attēlā. Kad tā ir atvērta, atslēga ir jāizskatās (4).



- 1 Durvis
- 2 Eņģes bloķēšana(aizvērtā pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Eņģes bloķēšana(atvērta pozīcija)



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



Norint vēl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vryių korpusų esančių spausdukų.

### Soft Open & Soft Close funkcija

Daži modeļi var ietvert funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija ļauj lietotājam vienmēri aizvērt cepeškrāsns durvis, paverot to apmēram 15 cm no slēgtā stāvokļa un viegli to nospiežot. Automātiskā slāpēšanas sistēma ļauj viegli aizvērt durvis. Lidzīga funkcija tiek novērota, kamēr cepeškrāsns durvis ir pilnībā atvērta; Apmēram 9 cm no pilnīgi atvērta pozīcijas aizbīdņa sistēma sākas, ļaujot viegli atvērt.

## 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.







