

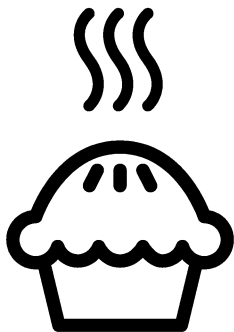


## **Įmontuojama orkaitė**

Vartotojo vadovas

## **Vgrajena pečica**

Navodila za uporabo



**BIDM15500XDS**

**LT / SL**

285.4459.95/R.AG/25.11.2019/4-4

7757882941

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

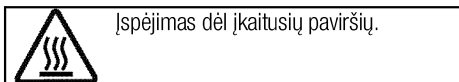
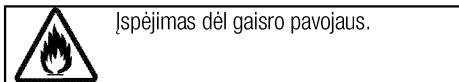
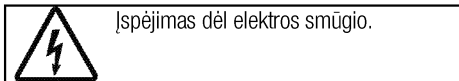
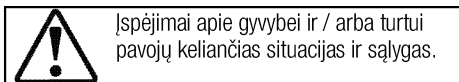
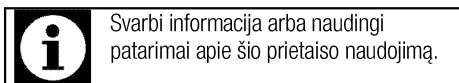
Gerbiamas pirkėjų,

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 pridėdamus dokumentus ir pasiilikti 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 .....	13

**3 Įrengimas 14**

Prieš įrengiant .....	14
Įrengimas ir prijungimas .....	16
Būsimas transportavimas .....	17

**4 Paruošimo Darbai 19**

Patarimai, kaip taupyti energiją .....	19
Naudojant pirmą kartą.....	19
Laiko nustatymas.....	19
Pirmasis prietaiso valymas.....	20
Vandens kietumo lygio koregavimas.....	20
Pradinis šildymas.....	21

**5 Kaip naudoti orkaitę 22**

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	22
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	22
Veikimo režimai.....	24
Valdymo skydelio įvadas .....	27
Maisto ruošimo programų meniu.....	27
Automatinio kepimo funkcijų meniu .....	30
Meniu „Papildoma“ .....	33
Nuostatų meniu.....	38
Maisto gaminimo laikų lentelė.....	39
Kaip naudoti grilį .....	41
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė .....	44

**6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 45**

Bendroji informacija.....	45
Valdymo skydo valymas.....	45
Orkaitės valymas.....	45
Orkaitės durelių išėmimas.....	46

**7 Triukščių nustatymas 47**

## **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 nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

### **Elektros sauga**

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

patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis 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

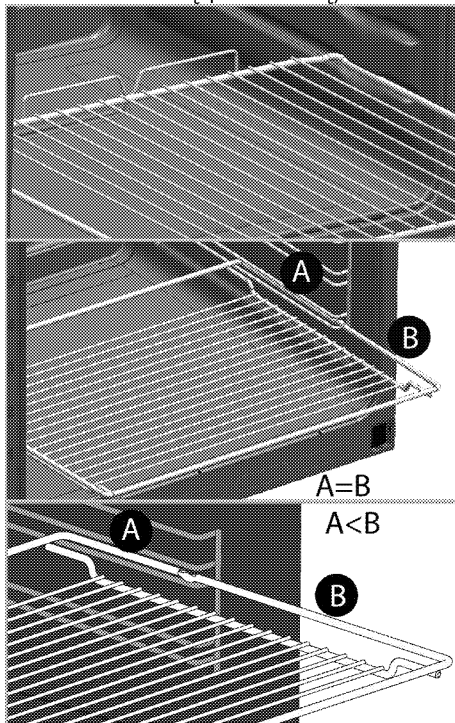
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi 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 grotelės ir skardą  
Svarbu tinkamai padėti grilio grotelės ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio grotelės 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 elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- (Jei jūsų gaminys turi savaiminio valymo funkciją / savybę) 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*.
- (Jei jūsų gaminys turi savaiminio valymo funkciją / savybę) Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.
- (Jei jūsų gaminys turi savaiminio valymo funkciją / savybę) Valant orkaitę pirolizės būdu, jos paviršiai gali įkaisti labiau nei

įprasto naudojimo metu.

Neleiskite vaikams artintis prie jos.

- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto termometrą.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Garų sistamai:

- 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 džiiovinti 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 instrukcijoje.)

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. Gaminiai 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:**

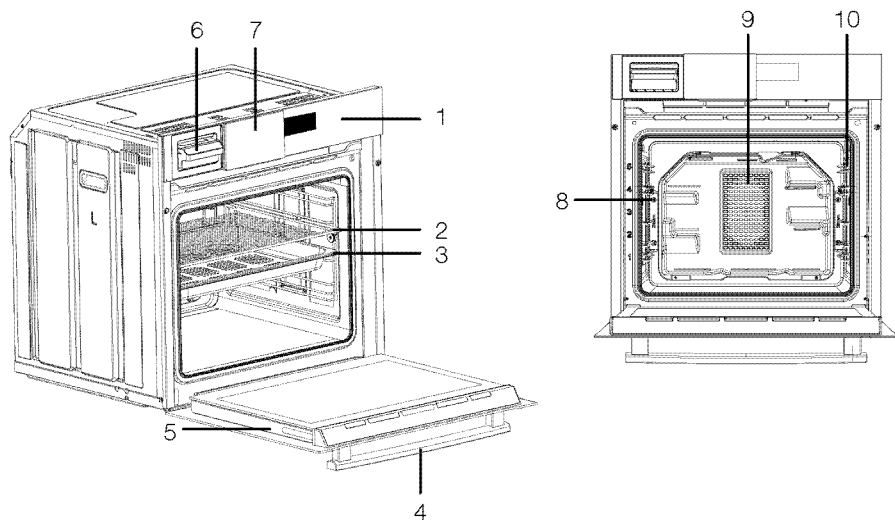
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

## **Pakavimo medžiagų išmetimas**

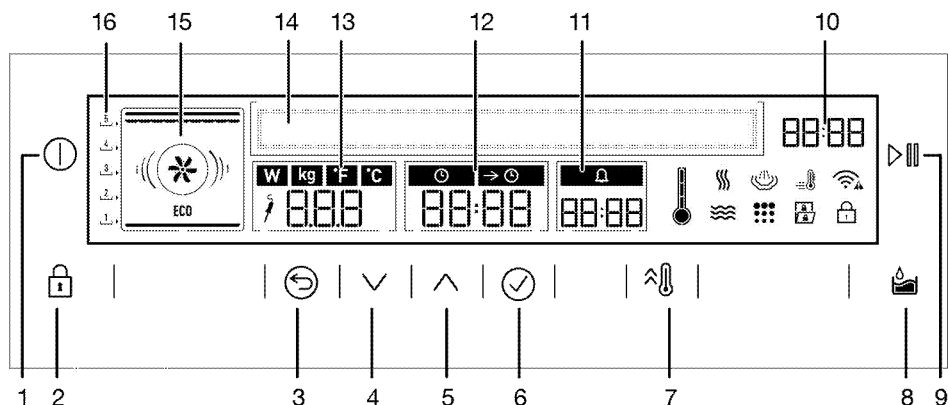
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrušuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su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



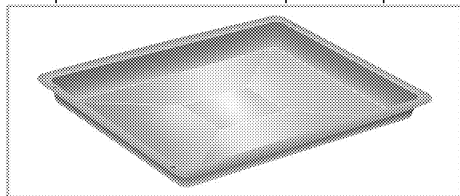
- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | IJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas             | 11 | Ispėjamojo garso signalo laiko laukas       |
| 2  | Mygtukų užraktas                        | 12 | Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukas |
| 3  | Mygtukas Atgal                          | 13 | Temperatūros/svorio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

## Komplekto turinys

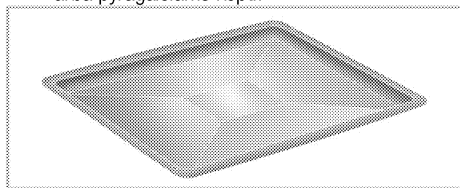


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

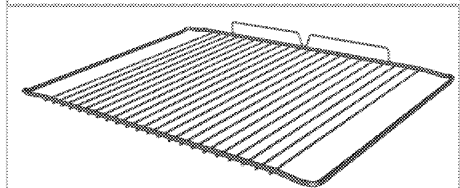
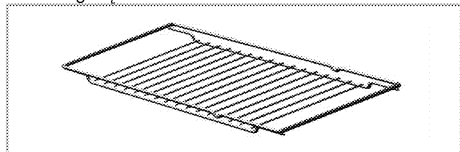
1. **Vartotojo vadovas**
2. **Standartinis padėklas**  
(Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)  
Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. **Skarda pyragaičiams**  
(Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)  
Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



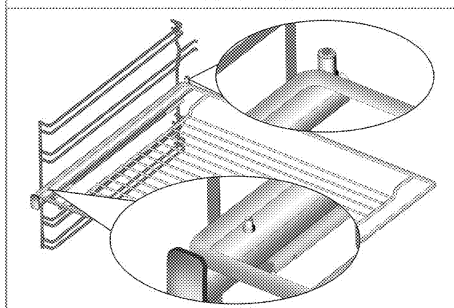
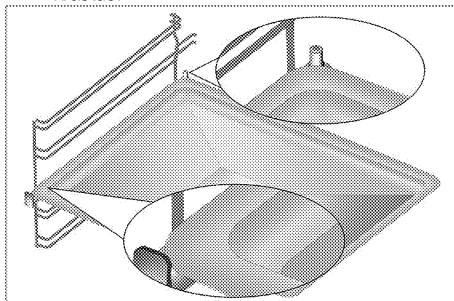
4. **Grilio grotelės**  
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepti, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



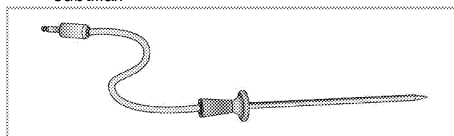
5. **Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamų bėgelių**  
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

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

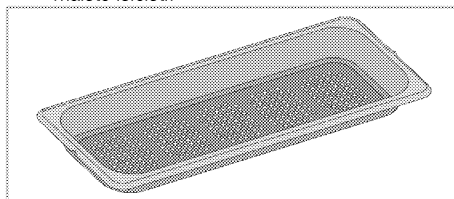
Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



6. **Mėsos termometras**  
Kepant mėsos patiekalus, jis naudojamas įsmeigiant jo plonąjį ilgąjį galą į mėsą, o kitą galą įtaisant į jam skirtą angą korpuso šoninėje sienelėje, kad patiekalą galima būtų paruošti subtiliai.

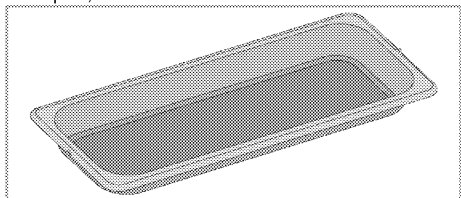


7. **Perforuota nedidelė skarda gaminti garuose**  
Tinkama gaminti garuose. Perforuotos skardos tinkamos vandens kondensatui arba skysčiams iš maisto išleisti.



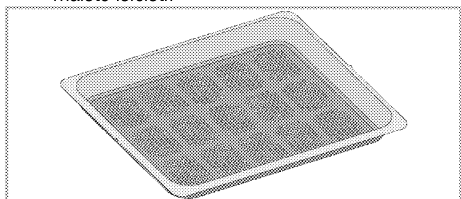
8. **Neperforuota nedidelė skarda gaminti garuose**

Ji naudojama gaminti garuose sausus produktus, pvz., ankštines daržoves.



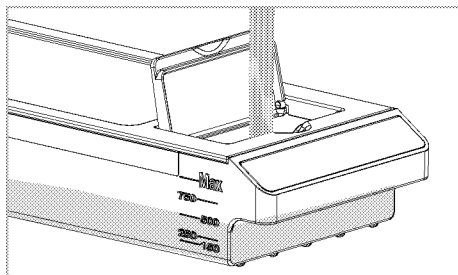
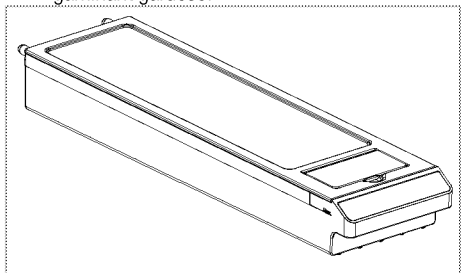
9. **Perforuota didelė skarda gaminti garuose**

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



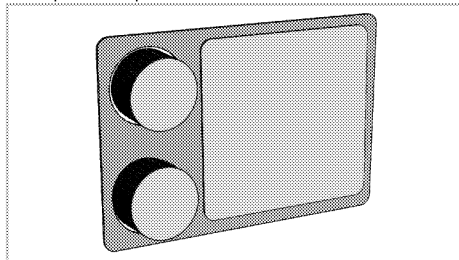
10. **Vandens indas**

Indas, kuriame laikomas vanduo, naudojamas gaminant garuose.



11. **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


<b>Įtampa/dažnis</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Bendrosios energijos sąnaudos	3.4 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Pagrindinė orkaitė</b>	<b>Garinė orkaitė</b>
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

# Bendroji informacija: Elektrinių orkaitėjų 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 14.

	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 lydintuose dokumentuose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.
---	--

### 3 Įrengimas

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



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



#### PAVOJUS:

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



#### PAVOJUS:

Prieš pradėdami 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).

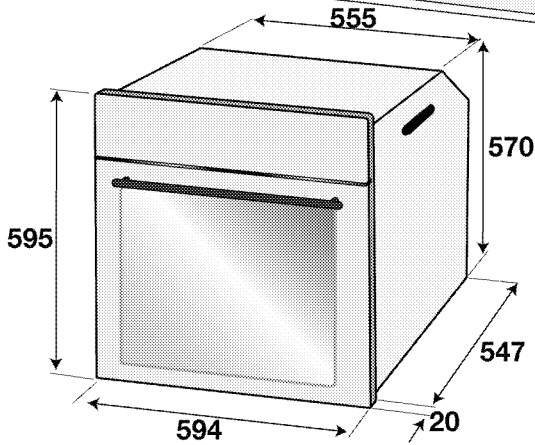
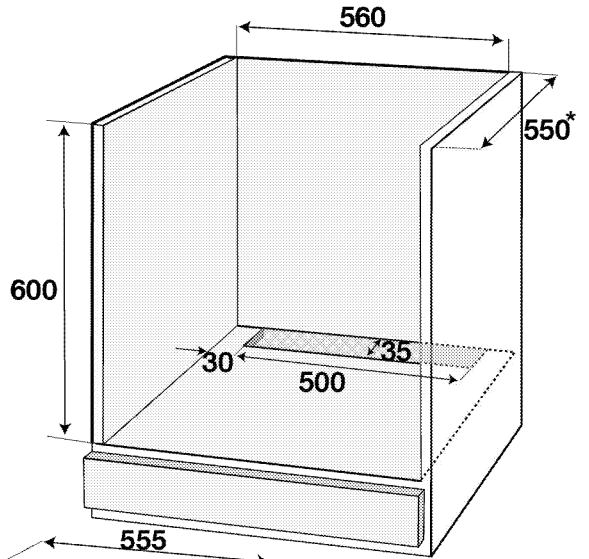
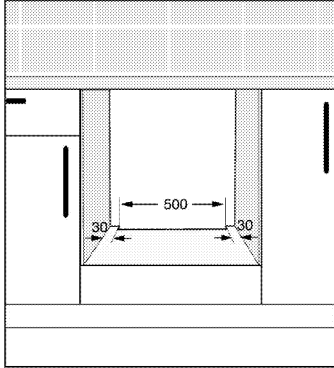
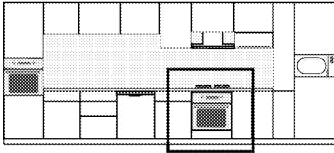
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitę yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Norėdami perkelti, imkite 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 ventilavimą, galinėje virtuvės baldų dalyje turi būti išpjauta anga, kurios matmenys nurodyti paveikslėlyje toliau.



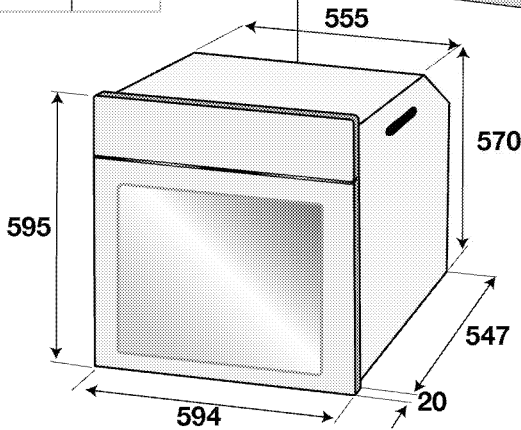
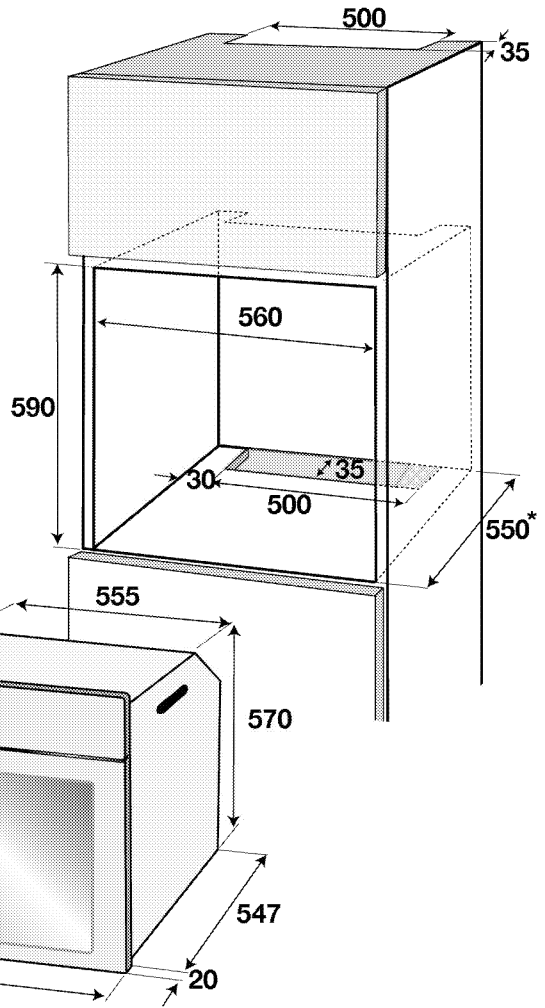
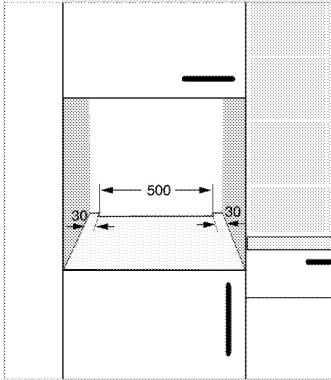
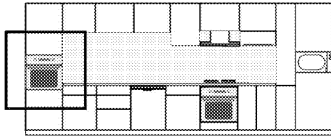
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



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 žemėjimo 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 įgallotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalliotieji asmenys.



**PAVOJUS:**

Maitinimo laido 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!



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

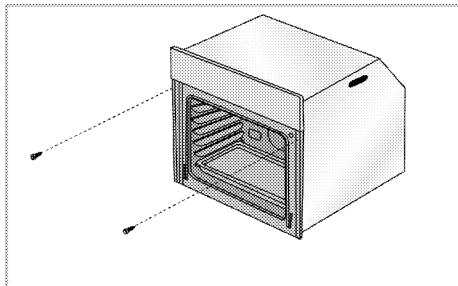


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją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

Ijunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

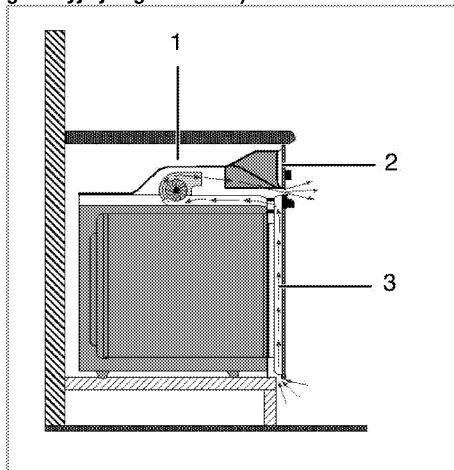
**Gaminio įrengimas**

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 įsitikinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

**Gaminiams su aušinimo ventiliatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20–30 minučių.

Jeigu maistą orkaitėje gaminate užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventiliatorius.

**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.



Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikalioje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkite, 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.

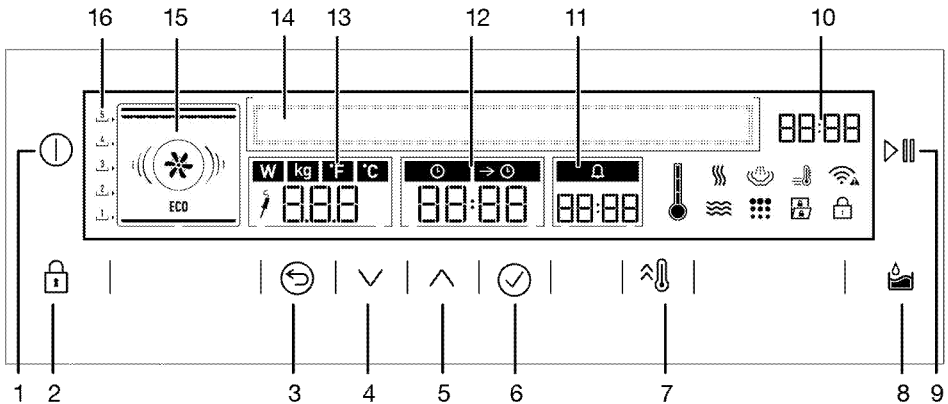
- Naudokite tamsios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra 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 vielinių 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 (meniu pasirinkimo)
- 5 Mygtukas Aukštyn (meniu 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 Įspėjamojo garso signalo laiko laukas
- 12 Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukas
- 13 Temperatūros/svorio rodyimo laukelis
- 14 Tekstinis ekranas
- 15 Funkcijų rodyimo 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 orkaitei 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. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Settings“ (nustatymai).
3. Palieskite .

#### Kalbos nuostata

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

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






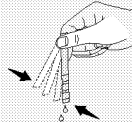
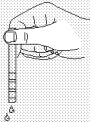






Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šėdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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.	Palaiykite 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	

- Nelaiykite 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 ^ / v, kol teksto ekrane bus rodoma **Vandens kietumas**.
5. Palieskite ☺. Bus rodomas anksčiau nustatytas vandens kietumo lygis.
6. Palieskite ^ / v, 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 22*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22*

### 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 grillį; žr.



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

## 5 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepimą, kepimą ir kepimą grilyje

	<b>DĖMESIO</b> Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuiomet 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.
	<b>PAVOJUS:</b> Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai. Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

#### Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius 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 įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

#### Patarimai dėl kepimo

- 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 kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

#### Patarimai dėl kepimo grilyje

Keptant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepaną 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 dideliam karščiui.  
Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

#### Patarimai, kaip naudoti mėsos termometrą

- Kepkite, mėsos termometrą įsmeigę į storiausią mėsos vietą. Stenkitės, kad termometras nelieštų patiekalo indo, kaulo arba riebalų sluoksnio.
- Jeigu kepatė visą viščiuką, mėsos termometrą smeikite tarp pilvo ir šlaunelės, nes krūtinės srityje yra tuščia anga.
- Jeigu kepatė gabalais supjaustytą mėsą, pasirinkite maždaug panašaus dydžio gabalus. Mėsos termometrą įsmeikite į storiausią mėsos gabalą.
- Jeigu kepimo laikui pasibaigus manote, kad mėsa neiškepė, pakartokite kepimo procesą, įsmeigdami mėsos termometrą į kitą mėsos vietą.

### Kaip naudoti elektrinę orkaitę

#### Maisto gaminimo funkcijų lentelė




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

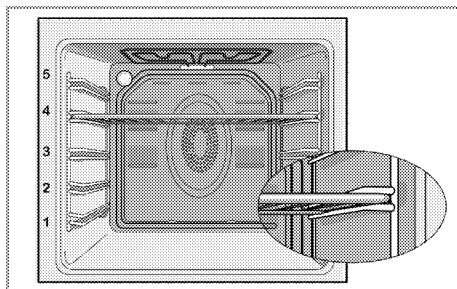


Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.



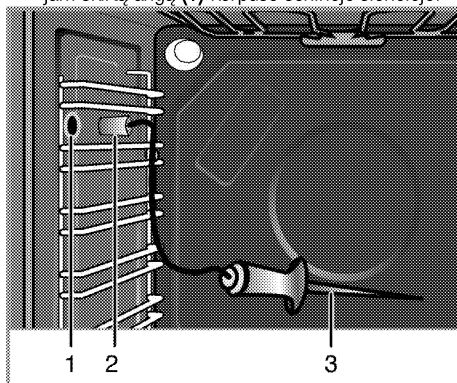
Dėl saugos maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią kepimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymo ir kepimo žemoje temperatūroje funkcijas.

	Nustatant funkcija, 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.



### Mėsos termometro naudojimas

1. Nustatę tam tikrą orkaitės funkciją ir temperatūrą, įkiškite mėsos termometro prijungimo kištuką (2) į jam skirtą angą (1) korpuso šoninėje sienelėje.




- 1 Anga mėsos termometrui
- 2 Mėsos termometro prijungimo kištukas
- 3 Mėsos termometro jutiklio galas

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Garai	100	40-100
Garai+Statinis+vent.	175	40-280
Statinis	180	40-320**
Statinis+vent.	200	40-280
Garai + vent. šild.	175	40-280
Ekol. Karštis 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.	220	50-250
Šildymas + apat.		
Vent. šildymas+apat.	220	50-320**
Apat. šildymas	180	40-220
Kepimas žem. temp.	100	50-150
Silumos palaik.	65	40-100

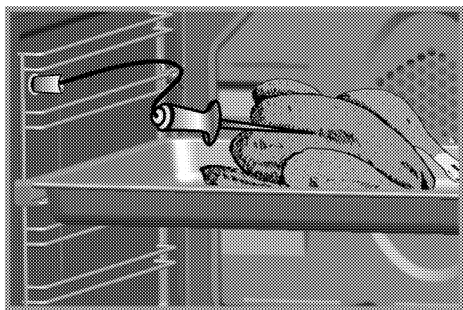
\* Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.  
 \*\*Modeliuose su pirolinio savaiminio valymo funkcija (pirolize) galima nustatyti iki 310 °C temperatūrą

### Elektrinės orkaitės išjungimas

Palieskite įjungimo / išjungimo klavišą, kad išjungtumėte orkaitę. Svarbu tinkamai padėti vielines grotelės ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines grotelės lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

	Mėsos kepimo termometras veikia esant toms funkcijoms, kurias naudojant nuolat rodomas mėsos kepimo termometro simbolis.
	Jeigu prieš naudodami mėsos termometrą nustatėte orkaitės laikmatį tam tikrai kepimo trukmei, prijungus mėsos termometrą, ši laiko nuostata bus automatiškai atšaukta.
	Gaminant maistą su mėsos termometru, negalima naudoti lentynų ant mėsos termometro kištuko.

2. Įsmeikite mėsos termometro jutiklio galą į mėsą.



» Orkaitė automatiškai pajunta, kad mėsos termometras įstatytas ir temperatūros indikatorius ekrane rodoma **P75/075**. Mėsos termometro jutiklis automatiškai pajunta, kai mėsos temperatūra pradeda artėti link nustatytos reikšmės ir išjungia kepimą.

**i** Jeigu **P75/075** temperatūros indikatorius laukelyje nepasirodo, patikrinkite, ar tvirtai įtaisėte prijungimo kištuką į jam skirtą angą.

- Rekomenduojama mėsos termometro temperatūra yra 75 °C. Jei norite, šią temperatūrą galite keisti nuo 40 iki 99 °C. (Garo funkcijoms šią temperatūrą galite keisti nuo 40 iki 90 °C.)
- Kiekvieną kartą panaudoję mėsos termometrą, nuvalykite jį drėgnu skudurėliu ir nusausinkite sausa šluoste.

**i** Jeigu naudojate mėsos termometrą neįsmeigę jutiklio galo į mėsą, jutiklio galas aptinka orkaitės viduje esančią temperatūrą ir, pasiekus nustatytą temperatūrą, baigia kepimo procesą. Visgi jeigu mėsos termometrą paveiks 250 °C arba aukštesnė temperatūra, jo jutiklis bus nebe naudojamas.

**i** Kepimas stabdomas, jei ištraukiate mėsos termometrą prieš pasibaigiant kepimo procesui.

**i** \* Maisto saugos sumetimais rekomenduojama, kad vidinė (vėsiausio taško) raudonos mėsos temperatūra siektų bent 63 °C.  
\* Maisto saugos sumetimais rekomenduojama, kad vidinė (vėsiausio taško) paukštienos temperatūra siektų bent 74 °C.

### 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 paviršių, todėl gaminant maistą neprarandamos maistinės medžiagos.

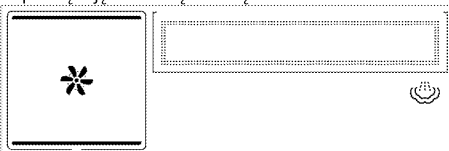


### Garai+Statinis+vent.

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

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 šildytuvai.

Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Kepimo lygis	Vidinė mėsos temperatūra (°C)
Beveik žalia	55–59
Su krauju	60–62
Pusžalė	63–70
Puskepė	71–76
Iškepta	77–81
Labai gerai iškepta	≥82

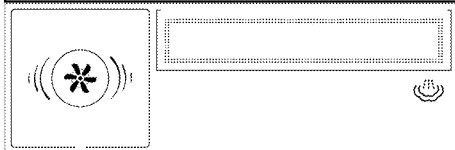
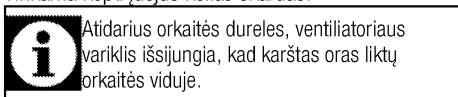


### Statinis+vent.



### 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.



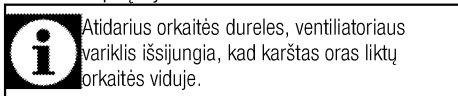
### Eko. karštas oras

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.

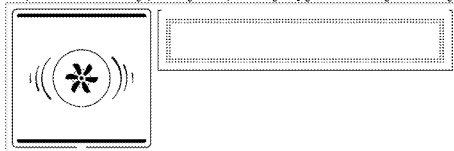


### Vent. šildymas



### Multi kepimas <3-D>

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



### Garai + Stiprus grilis+vent.

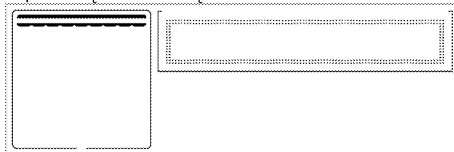
Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį. Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus.



- 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.

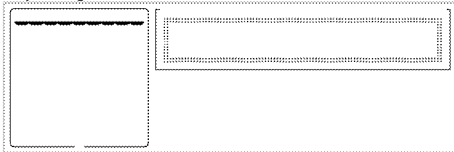


- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

### Silpnas grilis

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

## Silpnas grilis



- 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.

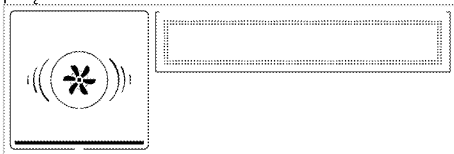
## Garai + Vent. Šildymas + apat

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



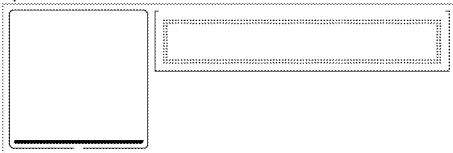
## Vent. šildymas+apat

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



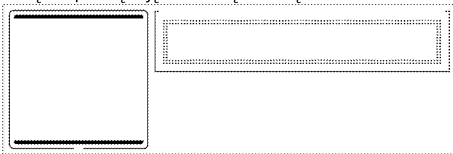
## Apat. šildymas

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



## Kepimas žem. temp.

Maistas vienu metu yra kaitinamas iš viršaus ir iš apačios. Tinka lėtam keptas (skrudintos) mėsos (veršienos, ėrienos, vištienos ir pan.) apdorojimui atvirame inde, esant žemai temperatūrai. Ši funkcija užtikrina, kad mėsa viduje bus sultinga ir minkšta. Naudokite higieniškus mėsos produktus. Ant viryklės, apkepinkite (apskrudinkite) mėsą įkaitintoje keptuvėje. Iš anksto apkeptą (paskrudintą) mėsą galima ruošti „žemoje temperatūroje“ ilgą laiką. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



## Šilumos palaik.

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



## GARŲ TIEKIMAS

Šiose funkcijose palaikomas garų tiekimas.

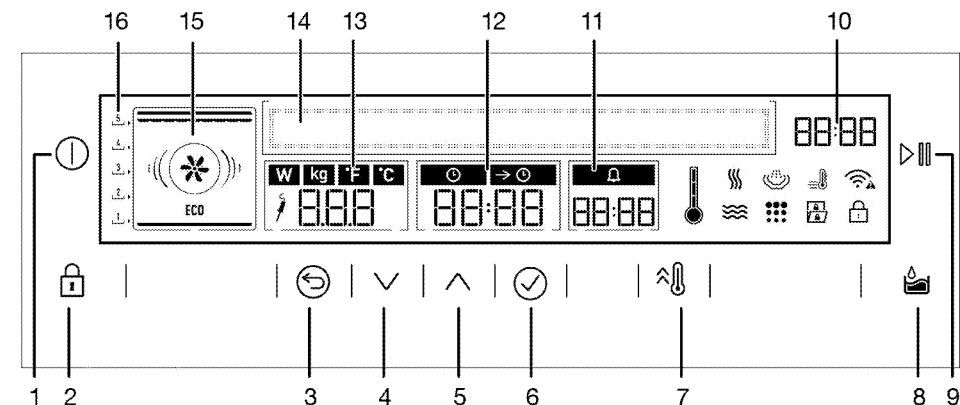
- Garai+Statinis+vent.
- Garai + vent. šild.
- Garai + Stiprus grilis+vent.
- Garai + Vent. Šildymas + apat

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 kepatant mėsą,

todėl ji išlieka drėgnesnė ir sultingesnė.

## Valdymo skydelio įvadas



- 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 Įspėjamojo 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


- : Stiprintuvo simbolis
  - : Kepimo laiko simbolis
  - : Kepimo pabaigos laiko simbolis
  - : Įspėjimo signalo simbolis
  - : Vidaus temperatūros simbolis
  - : Šilumos palaikymo simbolis
  - : Užrakto simbolis
  - : Atidarytų durelių simbolis
  - : Mėsos termometro simbolis\*
  - : Savaiminio valymo (pirolizės) simbolis\*
  - : Kepimo naudojant garus simbolis
- \*(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

## 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 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 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 pageidaujama maisto ruošimo laiką.
  7. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką,** palieskite nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma . Palieskite



^ / v, 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 ^ / v, 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 keptą 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 **Keptas**.

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

 Jeigu keptant 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 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 ①, 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 ^ / v. Norėdami įjungti funkciją, palieskite ☺.
5. Palieskite ☺. Norėdami reguliuoti garų lygį, naudokite ^ / v. Palieskite ☺ dar kartą, kad patvirtintumėte nuostata.
6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite ^ / v, 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 lankus 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 lanką. Bus rodoma . Palieskite ^ / v, kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.

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

8. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką**, palieskite ☺ nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma . Palieskite ^ / v, kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.
9. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo**, palieskite ☺, kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite ^ / v, 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 keptą 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.



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 kepimas būtų pradėtas.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.



Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitikinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.



Jeigu kepanat 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 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 apsaikčiuotų 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 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 **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, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.


 Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventiliatoriaus 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 džiovavimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

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

 Prieš paleisdami džiovavimo 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. Nustať 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 . Stiprintuvas bus išjungtas, o ekrane pranyks .

### Mygtukų užrakto įjungimas



Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

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












1. Lieskite , kol ekrane bus rodomas .
- » Suaktyvinus mygtukų užraktą, 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 atsaukta.


### 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 produktą, 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 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 lauką. Bus rodoma . Palieskite ^ / v, kad nustatytumėte pakeičiamą 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 **Įjunkite 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.


 Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitikinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.

 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 j 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 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.



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 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.

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

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

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

### Automatinio gaminio funkcijos:

Gali skirtis priklausomai nuo modelio

Daržovės	Tortai/duona/pyrag.	Paukštiena	Žuvis	Mėsa	Spec. patiekalai
Šviežios bulvės (*)	Puri bandelė (*)	Viščiukas <1600g (*)	Upėtakis	Jautienos kepsnys garuose (*)	Makaronai su sūriu
Brokolių galvutės (*)	(Mielinės) 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 troškiny	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-briulė
-	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			Džiovinti obuoliai
	Varške įdaryti pyragėliai				Džiovinti svarainiai
	Riestainis				Džiovintos kriaušės
	Pica				-
	Šokoladinė bandelė				Daržovių pyragas
	Manų bandelės				-

\* Ruošiant šiuos patiekalus veikia garų funkcija.

### Meniu „Papildoma“





Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitikinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.

### 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 „Ištušinkite bakelį ir įpilkite 250 ml vandens“.

11. Palieskite . Vandens bakelio dangtelis atidaromas į šoną ir vandens bakelis išimamas.
12. Ištušinkite 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 ①, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.

Lieskite ^ / v, kol bus rodomas meniu

#### Papildoma.

3. Palieskite ☑.
4. Lieskite ^ / v, 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 subliukš.
- 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 ①, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.

Lieskite ^ / v, kol bus rodomas meniu

#### Papildoma.

3. Palieskite ☑.



4. Lieskite ^ / v, 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 tešlainius. Atitirpdami 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, paukštiena, žuvį ir pan. rekomenduojama atitirpinti šaldytuve.
	Užšaldytus maisto produktus į orkaitę įdėkite nuėmę pakuotę (jei yra).

1. Palieskite ①, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.

Lieskite ^ / v, kol bus rodomas meniu

#### Papildoma.

3. Palieskite ☑.
4. Lieskite ^ / v, 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 blanšiuotų maisto produktų spalvą, blanšiuotus 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 grotelės. 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 viršutinė dalimi liestųsi prie grilio grotelių.

 Naudokite karščiui ir garams atsparius indus.

 Sterilizuojant daugiau nei vieną indą / dangtelį, įsitikinkite, 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 blanšiuotiems maisto produktams (pvz., vaisiams ir daržovėms) pakartotinai kaitinti, sudėjus juos į sterilizuotus stiklainius.







Užpilkite blanšiuotus 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, įsitikinkite, kad jie nesiliečia tarpusavyje.
- Užpildykite panašaus dydžio indus.
- Pilstymo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į maisto produktų ir stiklainių kiekį.

 Naudokite karščiui ir garams atsparius indus.

 Pilstymo proceso metu stiklainiai gali suskilti. Įsitikinkite, 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 karščiui 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 pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdysite 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 groteles.

- Jei norite saldaus ir skystesnio jogurto, laikykite trumpiau, jei rūgštaus ir tirštesnio – gaminkite ilgiau.
- Procesui 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 , 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 pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdysite 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 keliuose vietose aštriu įrankiu, pvz., adata. Priešingu atveju verdant kiaušiniai gali sprogti.)



Kiaušinio virimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į kiaušinių 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 **Kietai virtas kiaušinis, Vidutiniškai virtas kiaušinis arba Minkštai virtas kiaušinis**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdysite 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 (jisėnėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje dėl garinimo susidaręs kondensatas.


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 **Valymas garais**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtų vykti procesas. 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.

Šioje orkaitėje įrengta pirolitinis 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 gaminyje 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 muiiluota 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 gaminyje 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 muiiluota 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.
- 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.
  - Valymo procesui pasibaigus nuvalykite baltas nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.










## Nuostatų meniu

### Kalbos nuostata










- Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
- Palieskite .
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Language** (kalba).
- Palieskite . Bus rodoma pradinė orkaitė nustatyta kalba.
- Norėdami pasirinkti norimą kalbą, palieskite  .
- Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

### Laiko nustatymas










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

- Įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
- Palieskite .
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Clock** (laikrodis).
- Palieskite .
- Palieskite  , kad nustatytumėte esamą laiką.
- Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.










### Šviesumo nuostata

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










## Garsumo nuostata

- Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
- Palieskite .
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Volume** (garsumas).
- Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas garsumas.
- Lieskite mygtukus  / , kad pasirinktumėte norimą lygį.
- Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.


### Temperatūros vienetų nuostata

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

### Vandens kietumo lygio nuostata

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

### Automatinio džiovavimo nuostata

- Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
- Palieskite .
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Auto Drying** (automatinis džiovinimas).
- 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 žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko 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-tų 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 kepant 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	1000 vienai skardai	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3 ... 5	Troškinimas garuose	100	35 ... 45
Šonkauliai	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
Cukinijų gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35
Kalaflijoras	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 neįkaitinti.  
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
Tešlainiai	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 kepanat 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 įkails 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.





### **Keptas 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 pageidaujamą 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 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 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 pageidaujamą 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 pageidaujamą 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 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 keptą 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 keptas 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.

 Pavoju 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 keptas būtų pradėtas.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.


 Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudojami garų funkcijas, įsitinkinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.

-  Jeigu kepatant 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 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 įkais 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 ruošiama**, 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.

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

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...35 min.
Ėrienos žiegtainiai	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min.
Roštinimas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.

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

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis. min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250/max	25...35 min.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.  
Prieš kepat maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių 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 šveičiančių 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.



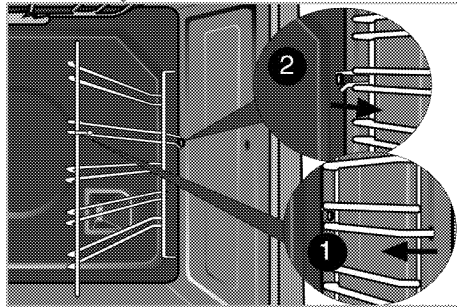
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

### Orkaitės valymas

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

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

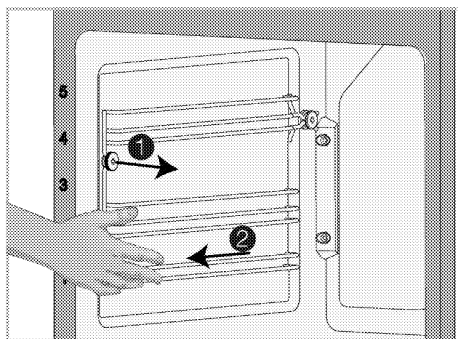
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link sąvės.



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

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

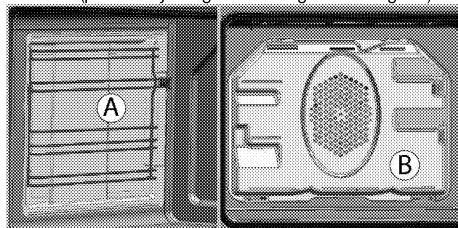
1. Atsukite varžtą, esantį šoninės vielinės lentynos priekinėje dalyje, kaip parodyta toliau pateikiamame paveikslėlyje.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link sąvės.



### 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. Katalizines sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaime, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškiusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



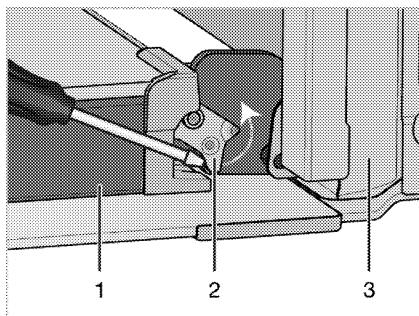
### Orkaitės durų valymas

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

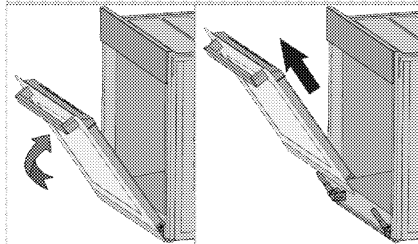
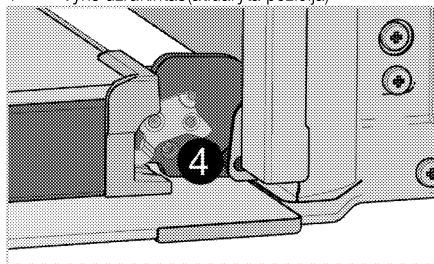
**i** Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

### Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atidarykite spausdikus prie vėrių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusiu paspaudę ant kablio, 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 vėrių.

**i** Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vėrių korpusų esančių spausdų.

### "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 padeda leisti švelniai atidaryti.

## 7 Trikių nustatymas

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

- Tai normalu, nes viryklei 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.

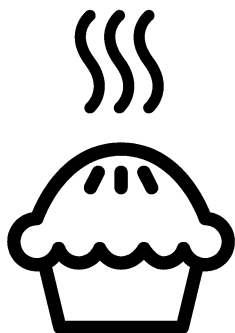






## Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

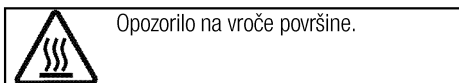
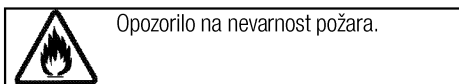
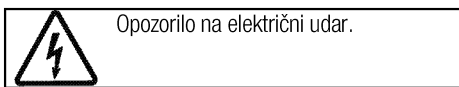
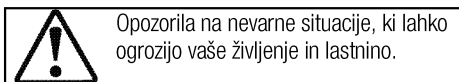
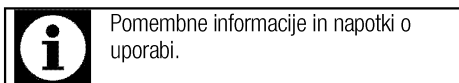
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	8
Varnost otrok .....	8
Ostranjevanje stare naprave .....	9
Odstranjevanje embalaže .....	9

**2 Splošne informacije 10**

Pregled .....	10
Vsebnost embalaže .....	11
Tehnične specifikacije .....	13

**3 Inštalacija 14**

Pred namestitvijo .....	14
Namestitev in priključitev .....	16
Odstranjevanje stare naprave .....	17

**4 Priprave 19**

Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	19
Prva uporaba .....	19
Nastavitev ure .....	19
Prvo čiščenje izdelka .....	20
Nastavljanje stopnje trdote vode .....	20
Prvo segrevanje .....	21

**5 Uporaba pečice 22**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	22
Uporaba električne pečice .....	22
Načini delovanja .....	24
Predstavitev nadzorne plošče .....	27
Meni programov pečenja .....	27
Meni funkcij samodejnega pečenja .....	30
Meni dodatnih programov .....	32
Meni nastavitvev .....	37
Tabela časov pečenja .....	38
Uporaba žara .....	40
Tabela časov kuhanja z žarom .....	43

**6 Vzdrževanje in čiščenje 44**

Splošne informacije .....	44
Čiščenje upravljalne plošče .....	44
Čiščenje pečice .....	44
Odstranjevanje vratc pečice .....	45

**7 Odpravljanje težav 46**

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

### **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

### **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

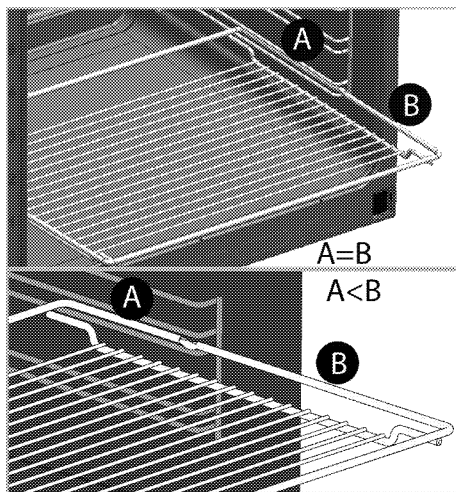
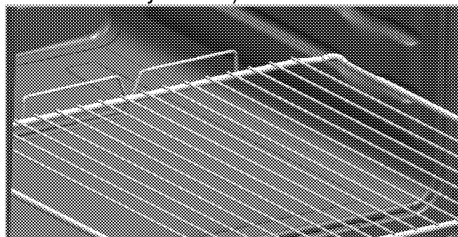
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

### **Varnost izdelka**

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev.

Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.

- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)  
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri

temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- (Če je vaš izdelek opremljen s funkcijo samočiščenja) Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice. glejte *Vsebnost embalaže, stran 11*.
- (Če je vaš izdelek opremljen s funkcijo samočiščenja) Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.
- (Če je vaš izdelek opremljen s funkcijo samočiščenja) Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočljiva za to pečico.

- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za parni sistem:

- Pri parnem pečenju lahko iz izdelka uide para, če odprete vratca izdelka. To lahko povzroči nevarnost opeklin. Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni.
- V pečico ne nalivajte vode. Nastane lahko vroča para.
- Vlaga, ki ostane znotraj pečice po parnem pečenju, lahko povzroči korozijo. Po pečenju počakajte, da se notranjost pečice posuši. Mokrih živil ne hranite v pečici dlje časa.
- Če je v pečici voda, pečice ne uporabljajte za pečenje. Notranje površine pečice se lahko poškodujejo.
- Pri parnem pečenju ne uporabljajte pripomočkov, ki lahko zarjavijo.
- Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V zbiralnik za vodo ne dodajajte raztopin, ki so vnetljive, vsebujejo alkohol ali trdne delce.
- Zbiralnika za vodo nikoli ne sušite v pečici.
- Po vsakem parnem pečenju odstranite preostalo vodo iz zbiralnika in ga očistite. Uporaba

vode, ki je ostala v zbiralniku, pri naslednjem ciklu pečenja lahko povzroči težave s higieno.

- Zbiralnik za vodo po vsaki uporabi posušite in shranite.
- Zbiralnika za vodo ne perite v pomivalnem stroju. Očistite ga s čisto in vlažno krpo ter ga nato obrišite do suhega s čisto krpo.
- Za odstranjevanje vodnega kamna uporabite tablete za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih zagotovi proizvajalec. (Uporabite lahko tudi sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki so na voljo v trgovinah in so priporočena za naprave za parno pečenje, v skladu z njihovimi navodili za uporabo.)

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### **Namen uporabe**

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- POZOR: Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v

druge namene kot na primer gretje.

- Ta izdelek je primeren za uporabo na višini do 2.500 metrov.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

### **Varnost otrok**

- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne



dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

### **Ostranjevanje stare naprave**

#### **Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:**



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### **Skladnost z direktivo RoHS:**

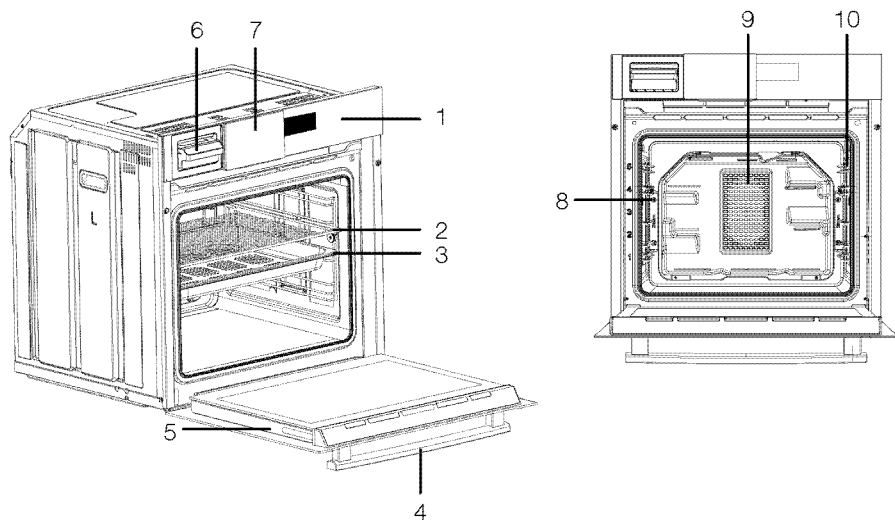
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

### **Odstranjevanje embalaže**

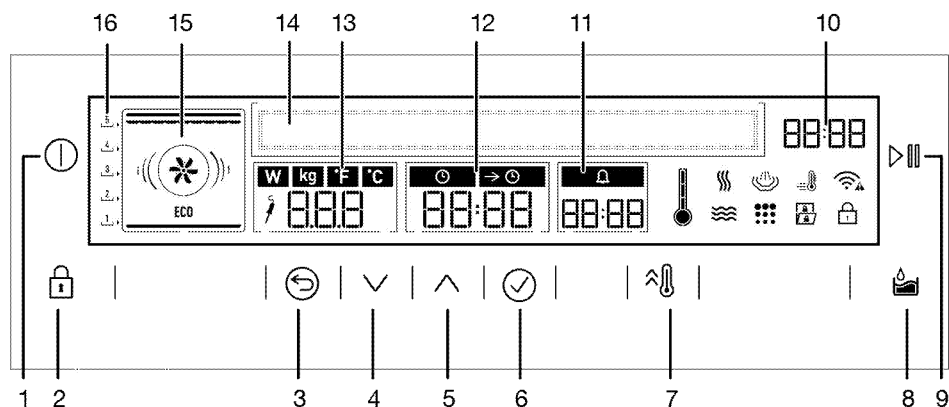
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |   |                 |    |  |
|---|-----------------|----|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6  | Zbiralnik za vodo                      |
| 2 | Mrežna polica   | 7  | Pokrov zbiralnika za vodo              |
| 3 | Pekač           | 8  | Luknje za izhod pare                   |
| 4 | Ročaj           | 9  | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 5 | Sprednja vratca | 10 | Položaji polic                         |



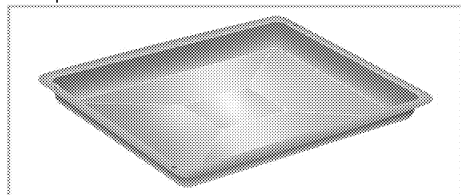
- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Gumb VKLOP/IZKLOP                               | 11 | Polje časa alarma                        |
| 2  | Tipka za zaklep tipkovnice                      | 12 | Polje časa kuhanja/končnega časa kuhanja |
| 3  | Tipka za nazaj                                  | 13 | Indikator temperature/teže               |
| 4  | Tipka za dol (Izbira menija)                    | 14 | Zaslon besedila                          |
| 5  | Tipka za gor (Izbira menija)                    | 15 | Zaslon funkcij                           |
| 6  | Gub V REDU                                      | 16 | Položaji polic                           |
| 7  | Tipka za hitro segrevanje                       |    |  |
| 8  | Tipka za sprostitvev pokrova zbiralnika za vodo |    |  |
| 9  | Gumb začetek/konec pečenja                      |    |  |
| 10 | Indikator tekočega časa                         |    |  |

## Vsebnost embalaže

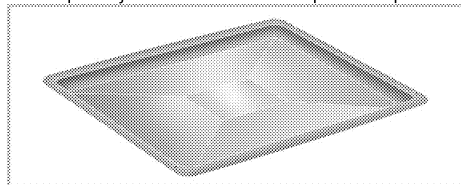


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

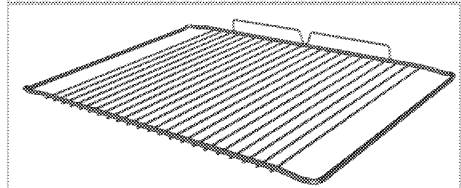
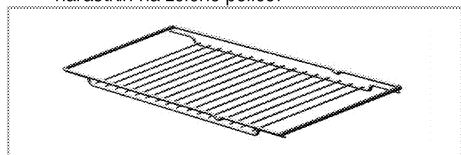
1. **Navodila za uporabo**
2. **Standarden pekač**  
(Odporno proti pirolizi – odporno proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah)  
Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



3. **Pekač za pecivo**  
(Odporno proti pirolizi – odporno proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah)  
Uporablja se za sladice kot so piškoti in pecivo.

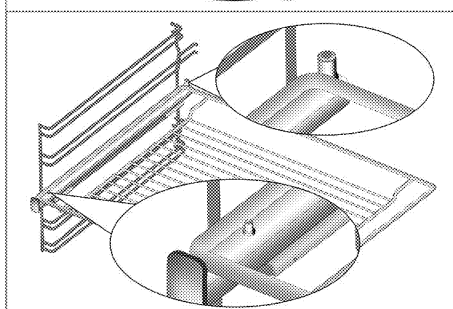
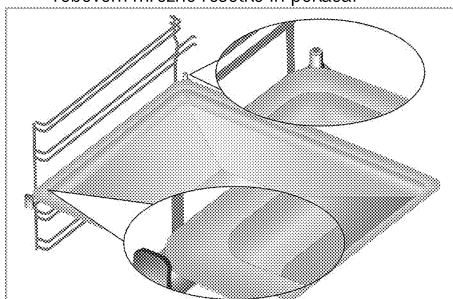


4. **Mrežni žar**  
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.

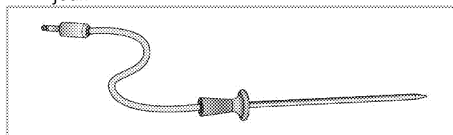


5. **Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police**  
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

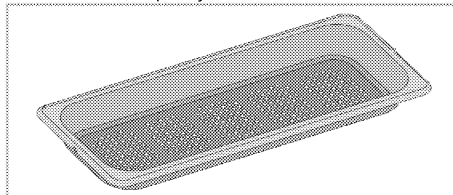
S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



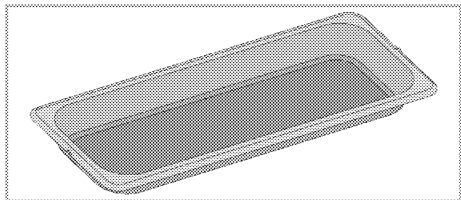
6. **Sonda za meso**  
Pri kuhanju mesnih jedi se uporablja tako, da njen tanek in dolgi konec zabodete v meso, drugi konec pa pritrdite v ustrezno režo na stranski steni podstavka, da zagotovite prefinjeno pripravo jedi.



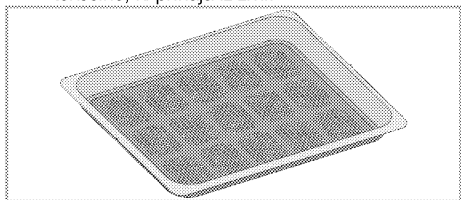
7. **Preluknjan majhen pekač za parno pečenje**  
Primeren za parno pečenje. Preluknjeni pekači so primerni za odstranjevanje kondenzirane vode ali tekočine, ki prihaja iz živil.



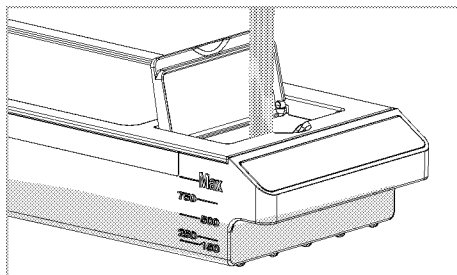
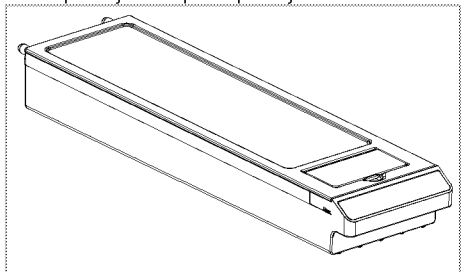
8. **Majhen pekač za parno pečenje**  
Uporablja se za parno pečenje suhih živil, kot so stročnice.



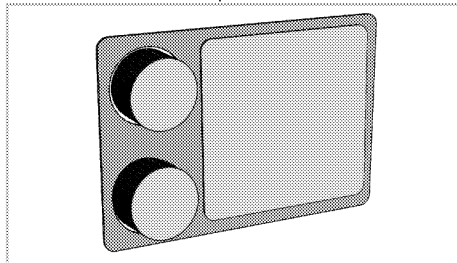
9. **Preluknjan velik pekač za parno pečenje**  
Primeren za parno pečenje. Preluknjani pekači so primerni za odstranjevanje kondenzirane vode ali tekočine, ki prihaja iz živil.



10. **Zbiralnik za vodo**  
Je posoda, v kateri je shranjena voda, ki bo uporabljena za parno pečenje.



11. **Tablete za odstranjevanje vodnega kamna**  
Uporablja se pri funkciji odstranjevanja vodnega kamna. Izdelku sta priloženi dve tableti.



#### OPOZORILO

- Škodljivo ob zaužitju. Povzroča draženje kože. Povzroča resno draženje oči. Lahko povzroči alergično reakcijo na koži. Lahko povzroči draženje dihal. Hranite izven dosega otrok. Po rokovanju z izdelkom si temeljito umijte roke. V PRIMERU ZAUŽITJA: če se ne počutite dobro, pokličite CENTER ZA ZASTRUPITVE/zdravnika. V PRIMERU STIKA Z OČMI: nekaj minut previdno spirajte z vodo. Če uporabljate kontaktne leče, jih za lažje spiranje odstranite. Nadaljujte s spiranjem. Če draženje oči ne pojenja: za mnenje vprašajte/obiščite zdravnika. Vsebino/embalažo zavrzite v skladu z lokalnimi predpisi. Tablete vsebujejo maleinsko kislino. Izdelek hranite le na suhem in hladnem mestu. Usedline lahko sperete z vodo.



## Tehnične specifikacije


<b>Napetost/frekvenca</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Skupna električna poraba	3.4 kW
Tip kabla / prerez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Zunanje mere (višina/širina/globina)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Glavna pečica</b>	<b>Parna pečica</b>
Električna poraba žara	2.2 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 14.*

	Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.
	Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

	Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.
---	--

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



#### NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

#### Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvo mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).

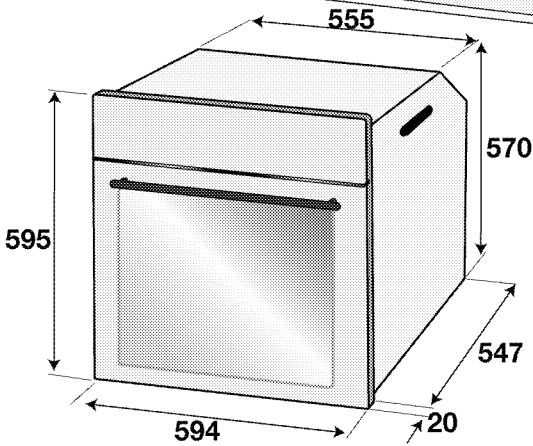
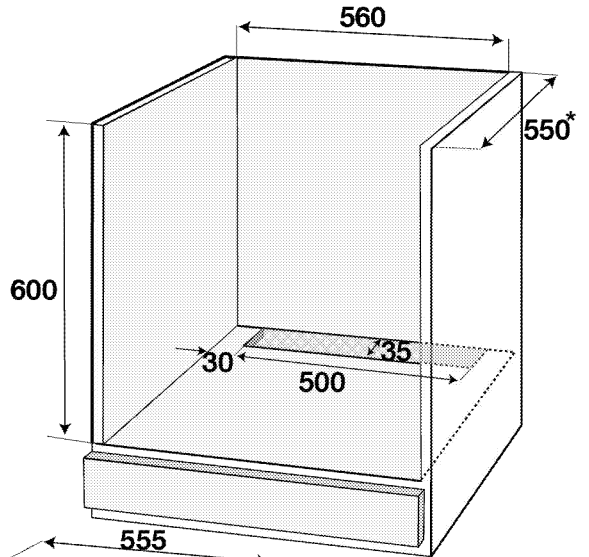
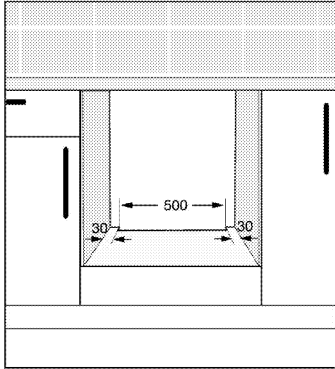
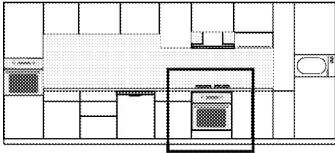
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.



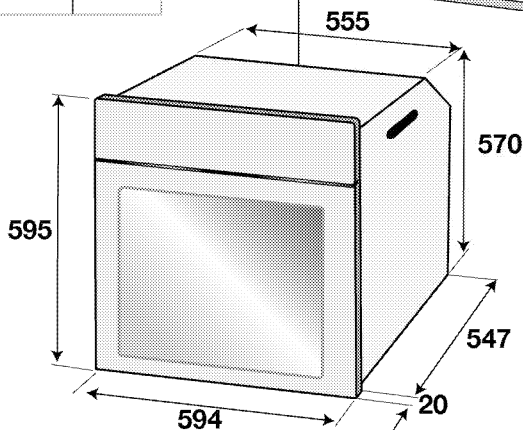
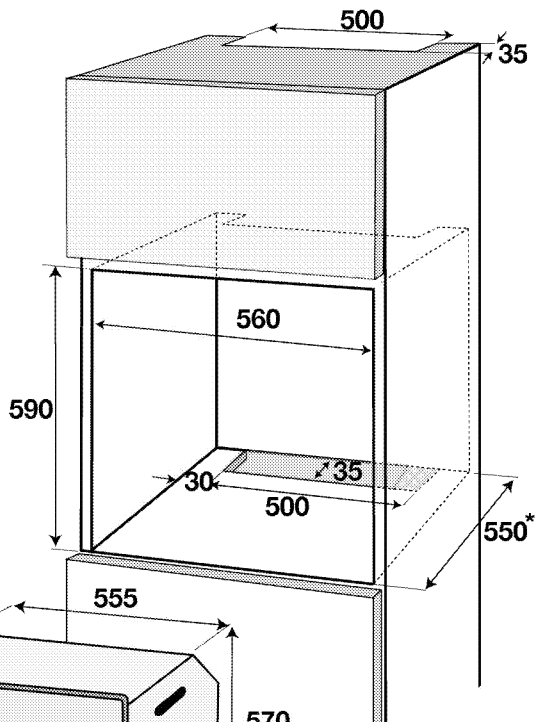
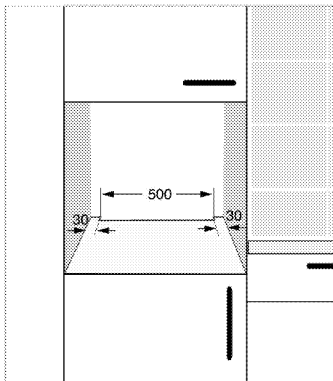
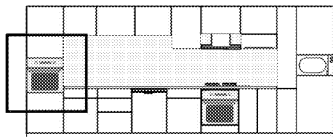
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vrtač in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



\* min.



\* min.

## Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

## Električna povezava


Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



## NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



**NEVARNOST:**  
 Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.  
 Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**NEVARNOST:**  
 Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.  
 Nevarnost električnega udara!

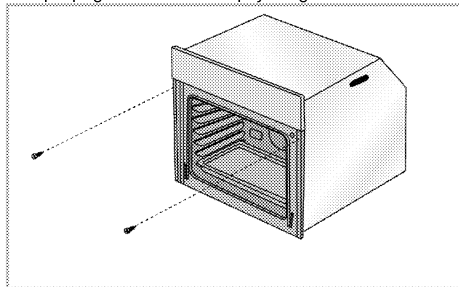
**i** Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

**i** Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

### Namestitev naprave

1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.

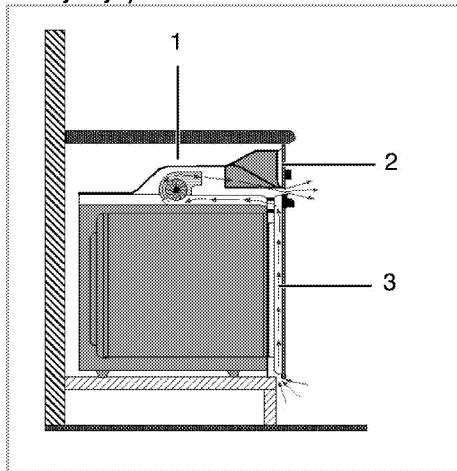


Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z

navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

### Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.



**i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.  
 Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

### Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

### Odstranjevanje stare naprave

- Obrzite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

	Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.
	Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

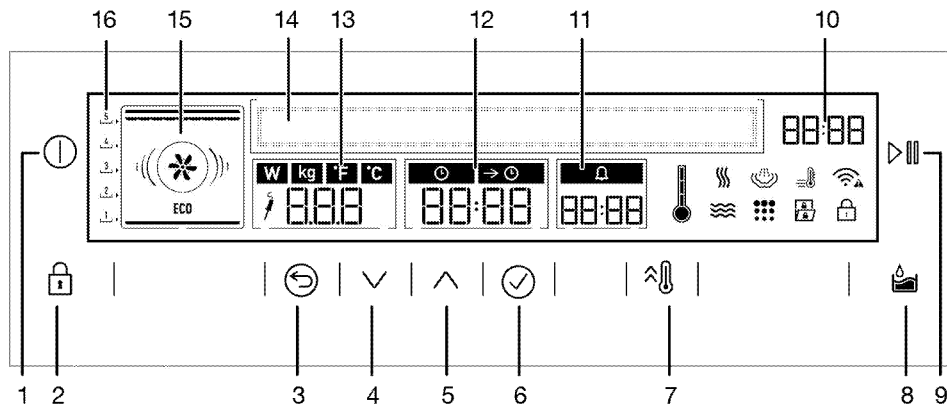
Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;







- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.

- Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo v načinu EKO VENTILACIJSKEM SEGREVANJU in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreti.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

### Prva uporaba




#### Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
  - 2 Tipka za zaklep tipkovnice
  - 3 Tipka za nazaj
  - 4 Tipka za dol (Izbira menija)
  - 5 Tipka za gor (Izbira menija)
  - 6 Gub V REDU
  - 7 Tipka za hitro segrevanje
  - 8 Tipka za sprostitev pokrova zbiralnika za vodo
  - 9 Gumb začetek/konec pečenja
  - 10 Indikator tekočega časa
  - 11 Polje časa alarma
  - 12 Polje časa kuhanja/končnega časa kuhanja
  - 13 Indikator temperature/teže
  - 14 Zaslon besedila
  - 15 Zaslon funkcij
  - 16 Položaji polic
2. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
  3. Dotaknite se .
  4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Jezik«.
  5. Dotaknite se . Prikaže se prvotno nastavljeni jezik pečice.
  6. Dotaknite se , da izberete želen jezik.
  7. Dotaknite se , da potrdite nastavitev.

#### Nastavitev časa

Ko prvič vklopite pečico, se samodejno prikaže »00:00«. Če želite spremeniti nastavitev ure:

1. Ko vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
2. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Ura«.

#### Nastavitev jezika

1. Ko vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.

5. Dotaknite se ☑.
6. Dotaknite se , da nastavite trenutni čas.
7. Dotaknite se ☑, da potrdite nastavitve.

### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.




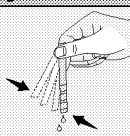
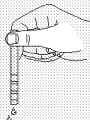






1. Odstranite ves embalažni material.

2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.







### Nastavljanje stopnje trdote vode

Stopnjo trdote vode za pečico morate prilagoditi med prvo uporabo. Razpon stopnje trdote vode, ki se uporablja, je naveden v spodnji tabeli. To je potrebno, da pravočasno odstranite vodni kamen s površine sistema za proizvodnjo pare.

Postopek priprave preizkusnega traku je opisan spodaj.







A	B	C	D	E	F
					<p>1  Brez vodnega kamna</p> <p>2  Zelo malo vodnega kamna</p> <p>3  Malo vodnega kamna</p> <p>4  Vodni kamen</p> <p>5  Preveč vodnega kamna</p> <p>6  Pretrana količina vodnega kamna</p>
Vzemite preizkusni trak iz embalaže.	Pustite, da voda iz pipe teče 1 minuto.	Namočite preizkusni trak v vodo za 1 minuto.	Odstranite ga iz vode in pretresite.	Počakajte 1 minuto.	Prilagodite stopnjo trdote vode izdelka na podlagi rezultata preizkusnega traku.

### Tabela nastavitve trdote vode

Stopnja trdote	Britanska stopnja trdote vode °dE	Nemška stopnja trdote vode °dH	Francoska stopnja trdote vode °dF	Stopnja trdote	Stopnja trdote vode, ki jo morate nastaviti za pečico
1 	0-5	0-4	0-8	Mehka voda	1
2 	6-9	5-7	9-13	Delno mehka voda	
3 	10-15	8-12	14-22	Delno srednje-trda voda	2
4 	16-19	13-15	23-27	Srednje-trda voda	
5 	20-24	16-19	28-34	Delno trda voda	3
6 	25-62	20-50	35-90	Trda voda	

- Ne držite preizkusnega traku pod tekočo vodo; meritev izvedite v kozarcu.
- Če čakate več kot 1 minuto, lahko to vodi v napačne rezultate.
- Če je rezultat trda voda, lahko uporabite tudi ustekleničeno vodo. Če želite, lahko meritev ponovite za ustekleničeno vodo.
- Iz zgornje tabele izberite vhodno vrednost, ki je primerna za število območij, ki spremenijo barvo na preizkusnem traku, in vnesite informacije na ustreznem zaslonu menija.
- Po meritvi hranite preizkusni trak izven dosega otrok in ga zavržite. Izpraznite vodo iz merilnega kozarca.

### Stopnje trdote vode

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
2. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se ☑.
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Trdota vode«.
5. Dotaknite se ☑. Prikaže se predhodno nastavljena stopnja trdote vode.
6. Dotaknite se  / , da izberete stopnjo, ki je primerna stopnji trdote vode, ki jo uporabljate po meritvi.
7. Dotaknite se ☑, da potrdite nastavitve.

### Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



#### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

### Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 22.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 22

### Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte .
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



#### NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto. Posode morajo biti odporne tudi na ekstremno paro.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbiral masčobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Nasveti za sondo za meso

- Pecite tako, da zabodete sondo za meso v najdebelejše mesto mesa. Sonda se ne sme dotakniti žile, kosti ali masčobnega tkiva jedi.
- Ob pripravi celega piščanca sondo za meso zabodite med abdomen in stegno, zaradi votline prsnega predela.
- Ko pečete meso v majhnih kosih, izberite kose podobnih velikosti. Sonda za meso zabodite v najdebelejši kos.
- Če ob koncu pečenja menite, da meso ni dovolj pečeno, ponovite postopek pečenja in sondo za meso zabodite v drugo mesto.

## Uporaba električne pečice

### Tabela funkcij pečenja

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature.



Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.



Najdaljši nastavljeni čas za pečenje pri vseh načinih, razen pri načinu »ohranjanja toplote« in »pečenju pri nizkih temperaturah«, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur.

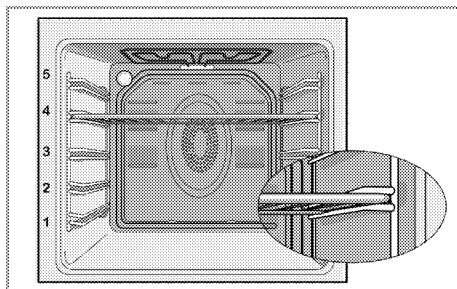


Ko nastavljate funkcijo, lučka okvirja ustrezne nastavitve zasveti.



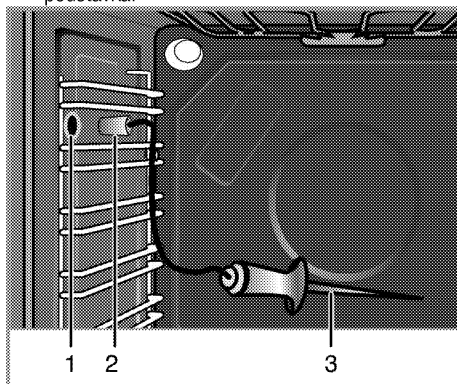
Program bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklican. Program morate ponovno nastaviti.

- i** Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polsamodejno ali samodejno programiranje.
- i** Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vratca pečice odprta.



### Uporaba sonde za meso

1. Ko ste nastavili določeno funkcijo in temperaturo pečice, namestite priključno vtičnico sonde za meso (2) v ustrezno režo (1) na stranski steni podstavka.



- 1 Reža sonde za meso
- 2 Priključna vtičnica sonde za meso
- 3 Senzorni konec sonde za meso

Funkcija	Priporočena temperatura (°C)	Temperaturni razpon (°C)
Paro	100	40-100
Paro + Statično + Ventilator	175	40-280
Statično	180	40-320**
Statično + ventilator	200	40-280
Paro + Ventilacijska peka	175	40-280
Varčno vent. segr.	180	160-220
Ventilacijska peka	180	40-280
Multi pečenje <3-D>	200	40-280
Paro + Močan žar	200	40-280
Močan žar	280	40-280
Spodnji žar	280	40-280
Moč. žar + vent.	200	40-280
Paro + Vent. segr. + spod.	220	50-250
Vent. segr. + spod.	220	50-320**
Gretje od spodaj	180	40-220
Peč. ob nizki temp.	100	50-150
Ohran. topl. živil	65	40-100

\* Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.  
 \*\*Pri modelih s funkcijo pirolitičnega samodejnega čiščenja (pirolizo) je temperaturo mogoče nastaviti na do 310 °C.

### Izklop električne pečice

Dotaknite se tipke za vklop/izklop, da izklopite pečico.

### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

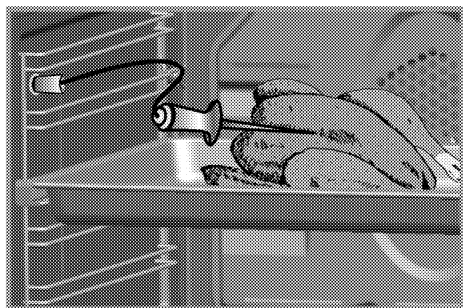
Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

- i** Sonda za meso je aktivna med delovanjem funkcij, kjer simbol za sondo za meso neprekinjeno gori.
- i** Če ste pred uporabo sonde za meso nastavili določen čas pečenja na časovniku pečice, bo ta časovna nastavev ob pritrditvi sonde za meso samodejno preklicana.
- i** Ko pečete s sondo za meso, polic na vtičnici sonde za meso ni mogoče uporabljati.

2. Senzorni konec sonde za meso zabodite v meso.



» Pečica samodejno zazna sondo za meso, ko jo pritrdite, in na indikatorju temperature se prikaže »P75/075«. Senzor sonde za meso samodejno zazna, da je notranja temperatura mesa dosegla nastavljeno vrednost in konča pečenje.

**i** Če se na indikatorju temperature ne prikaže P75/075, se prepričajte, da je priključna vtičnica varno nameščena v ustrezni reži.

- Priporočena temperatura sonde za meso je 75 °C. Nastavite zeleno temperaturo med 40 in 99 °C. (Za parne funkcije lahko nastavite temperaturo med 40 in 90 °C.)
- Sondo za meso po vsaki uporabi očistite z vlažno krpo in jo posušite s suho krpo.

**i** Če uporabljate sondo za meso, ne da bi senzorno konico zabodli v meso, senzorna konica zazna temperaturo v pečici in konča postopek pečenja ob doseženi nastavljeni temperaturi. V kolikor pa je sonda za meso izpostavljena temperaturam 250 °C ali več, bo njen senzor nepopravljivo poškodovan.

**i** Če pred koncem postopka pečenja odstranite sondo za meso, se pečenje ustavi.

**i** \* Zaradi varnosti hrane je priporočljivo, da sredica (najhladnejša točka) rdečega mesa doseže najmanj 63 °C.  
\* Zaradi varnosti hrane je priporočljivo, da sredica (najhladnejša točka) perutninskega mesa doseže najmanj 74 °C.

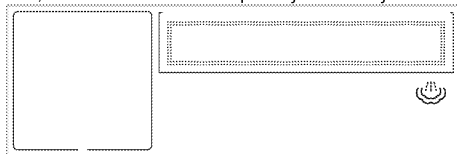
### Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

Imena funkcij pečenja in priporočljive položaje polic si lahko ogledate na časovnem zaslonu pečice.

### Paro

Pečenje se izvede z uporabo pare. Primerno za pečenje živil, kot so zelenjava, rdeče meso, ribe in perutnina, z uporabo pare. Ker para pokriva površino živil, se hranilne snovi med pečenjem ohranijo.



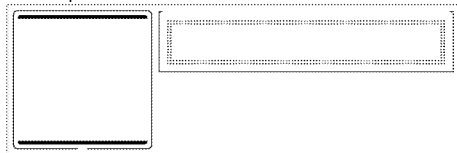
### Paro + Statično + Ventilator

Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Poleg tega ta funkcija vključuje tudi parno podporo. Pecite z enim pekačem.



### Statično

Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite z enim pekačem.



### Statično + ventilator

Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.

Stopnja pečenja	Temperatura sredice mesa (°C)
Zelo surovo	55-59
Krvavo	60-62
Rožnato	63-70
Srednje zapečeno	71-76
Prepečeno	77-81
Zelo prepečeno	>82

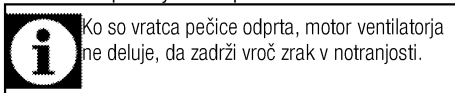


## Statično + ventilator



## Paro + Ventilacijska peka

Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Poleg tega ta funkcija vključuje tudi parno podporo. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



## Varčno ventilacijsko segrevanje

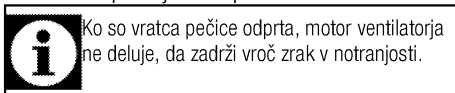
Če želite prihraniti energijo, lahko to funkcijo uporabite namesto funkcije kuhanja, ki bi jo izvedli z uporabo ventilacijskega segrevanja pri temperaturnem razponu 160–220 °C. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli »**Varčno ventilacijsko segrevanje**».



## Ventilacijska peka

Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



## Ventilacijska peka



## Multi pečenje <3-D>

Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite z enim pekačem.



## Paro + Močan žar

Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa. Poleg tega ta funkcija vključuje tudi parno podporo.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

## Močan žar

Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

## Spodnji žar

Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje na žaru in gratinirane jedi.

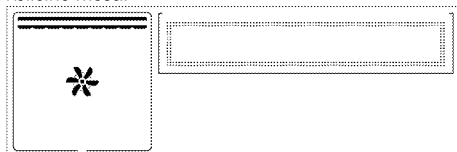
## Spodnji žar



- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

## Močan žar + vent.

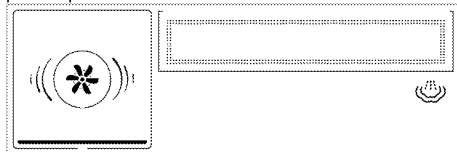
Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

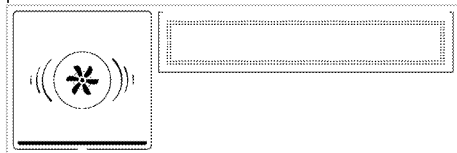
## Paro + Vent. segr. + spod.

Vključena sta spodnje segrevanje in ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Poleg tega ta funkcija vključuje tudi parno podporo. Primerno je za pečenje pice in peciva.



## Vent. segr. + spod.

Vključena sta spodnje segrevanje in ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Primerno za pečenje pice.



## Gretje od spodaj

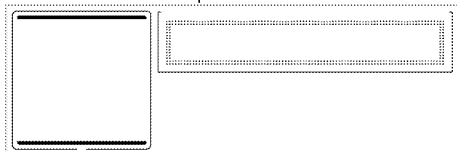
Deluje samo spodnji grelec. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

## Gretje od spodaj



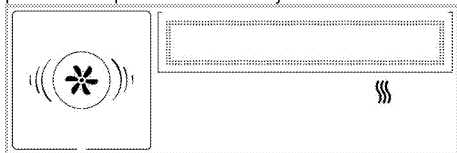
## Peč. ob nizki temp.

Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Primerna je za počasno kuhanje praženih / zapečenih kosov mesa (teletina, jagnjetina, perutnina itd.) v odprti posodi pri nizki temperaturi. Ta funkcija zagotavlja, da je meso sočno in mehko na notranji strani. Uporabite higiensko ustrezne vrste mesa. Na plošči, žaru itd. preobrnemo vse površine mesa v vročo posodo. Predhodno praženo/zapečeno meso s kuhanjem z nizko temperaturo lahko kuhate dolgo časa. Pecite le z enim pekačem.



## Ohran. topl. živil

Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.



## PARNA PODPORA

Naslednje funkcije so opremljene s parno podporo.

- Paro + Statično + Ventilator
- Paro + Ventilacijska peka
- Paro + Močan žar
- Paro + Vent. segr. + spod.

Vsaka od funkcij je opremljena s tremi različnimi stopnjami pare: nizka, srednja in visoka. Te funkcije oddajajo paro za pečenja v rednih intervalih.

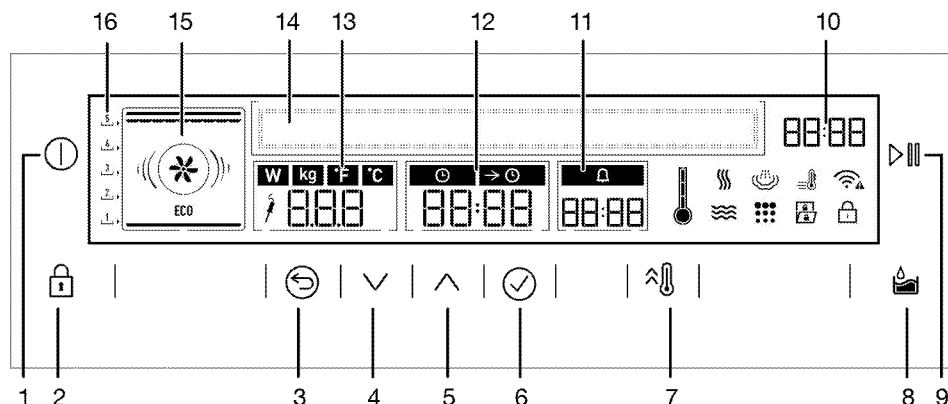
Za pečenje peciva, kot so torta, štručke itn., je priporočeno uporabiti nizko stopnjo pare.

Za pečenje peciva, kot je kruh, je priporočeno uporabiti srednjo stopnjo pare. Para zagotavlja, da je površina peciva svetlejša, skorjica bolj hrustljava in velikost peciva večja.



Visoko stopnjo pare je priporočeno uporabiti za meso (večji kosi mesa, cel piščanec itn.).

Para zmanjša izgubo vlage pri pečenju mesa, zato je meso bolj sočno.












## Predstavitev nadzorne plošče



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Tipka za zaklep tipkovnice
- 3 Tipka za nazaj
- 4 Tipka za dol (Izbira menija)
- 5 Tipka za gor (Izbira menija)
- 6 Gub V REDU
- 7 Tipka za hitro segrevanje
- 8 Tipka za sprostitvev pokrova zbiralnika za vodo
- 9 Gumb začetek/konec pečenja
- 10 Indikator tekočega časa
- 11 Polje časa alarma
- 12 Polje časa kuhanja/končnega časa kuhanja
- 13 Indikator temperature/teže
- 14 Zaslon besedila
- 15 Zaslon funkcij
- 16 Položaji polic

3. Za dostop do menija programov pečenja se dotaknite ☺.
4. Dotaknite se , da izberete zeleno funkcijo pečice brez pare. Za vklop funkcije se dotaknite ☺.
5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže dotaknite  in nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.

**i** Aktivno polje temperature/teže, časa pečenja in časa alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se ☺, da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite ☹, da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete ☺, ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.

-  : Simbol pospeševalnika
-  : Simbol časa pečenja
-  : Simbol časa konca pečenja
-  : Simbol alarma
-  : Simbol notranje temperature
-  : Simbol za ohranjanje toplote
-  : Simbol zaklepa
-  : Simbol za odprta vratca
-  : Simbol sonde za meso\*
-  : Simbol za samodejno čiščenje (piroliza)\*
-  : Simbol za parno pečenje

\* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

### Meni programov pečenja

#### Uporaba funkcij pečice za pečenje brez pare

1. Za vklop pečice se dotaknite ①.
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.

6. Če želite nastaviti čas pečenja, se dotaknite ☺ in premaknite okvir na polje časa pečenja/časa konca pečenja. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas pečenja.
7. Če želite nastaviti čas konca pečenja na kasnejši čas, nastavite čas pečenja in se nato dotaknite ☺. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas konca pečenja.
8. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, se dotaknite ☺ in premaknite okvir na polje časa alarma. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas pečenja ali delovanje pečice. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti.



Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

9. Če so funkcija pečenja, temperatura, čas pečenja, čas konca pečenja in čas alarma primerni, se dotaknite in začnite s pečenjem. Pečenje se začne in na zaslonu se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »Pečenje«.



Časa pečenja, časa konca pečenja in časa alarma ni potrebna nastaviti za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.



Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže simbol .

- » Če čas pečenja ni bil nastavljen; pečica deluje ročno. Če je vaša hrana pečena, se dotaknite in zaustavite pečico. V nasprotnem primeru bo pečica nadaljevala z delovanjem.
- » » Če nastavite le čas pečenja, se bo pečica ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Pečenje je končano«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.
- » » Če nastavite čas pečenja in čas konca pečenja, bo ura pečice od časa konca pečenja, ki ste ga nastavili, odštela čas pečenja in tako izračunala čas začetka pečenja. Ko napoči čas začetka pečenja, se izbrana funkcija pečice vklopi in pečica se segreje do nastavljene temperature. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Pečica se bo ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Pečenje je končano«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.

#### Uporaba funkcij pečice za parno pečenje

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Za dostop do menija programov pečenja se dotaknite .
4. Dotaknite se , da izberete zeleno parno funkcijo. Za vklop funkcije se dotaknite .
5. Dotaknite se . Za prilagoditev stopnje pare uporabite . Dotaknite se , da potrdite nastavitve.
6. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže dotaknite in nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.



Aktivno polje temperature/teže, časa pečenja in časa alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslonu za temperaturo/težo na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.

7. Če želite nastaviti čas pečenja, se dotaknite in premaknite okvir na polje časa pečenja/časa konca pečenja. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas pečenja. Ta funkcija vam preprečuje, da začnete pečenje preden nastavite čas pečenja. Čas pečenja na zaslonu se samodejno nastavi na 30 minut.
8. Če želite nastaviti čas konca pečenja na kasnejši čas, nastavite čas pečenja in se nato dotaknite . Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas konca pečenja.
9. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, se dotaknite in premaknite okvir na polje časa alarma. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas pečenja ali delovanje pečice. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti.





Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

10. Če so funkcija pečenja, temperatura, čas pečenja, čas konca pečenja in čas alarma primerni, se dotaknite in začnite s pečenjem.
11. Koraki delovanja parne funkcije: Če dlje časa niste uporabili parnega pečenja, se prikaže sporočilo »Dodajte čisto vodo«.
12. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.
13. Odstranite zbiralnik za vodo, ga popolnoma izpraznite in nato dodajte čisto vodo do oznake »maks.« na zbiralniku.






Zdravju nevarno! V sistemu na paro ne uporabljajte nobene druge tekočine kot pitno vodo.


 Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V zbiralnik za vodo ne dodajajte raztopin, ki so vnetljive, vsebujejo alkohol ali trdne delce.

 Pokrov na zbiralniku vam omogoča, da zbiralnik napolnite, brez da bi ga odstranili.

14. Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Dotaknite se  za začetek pečenja. » Če je raven vode primerna, se postopek pečenja začne.

 Pred začetkom parnega pečenja ali funkcij parnega pečenja se prepričajte, da je pokrov ohlajša sonde za meso zaprt.


 Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže simbol .

 Če se med pečenjem zbiralnik izprazni, se prikaže sporočilo »**Prosimo, dodajte vodo**«, pečica pa odda zvočno opozorilo. Pečenje se zaustavi. Ko zbiralnik napolnite z vodo in ga ponovno namestite v ohlajšo, se cikel pečenja nadaljuje tam, kjer se je končal.


» **Če nastavite le čas pečenja**, se bo pečica ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »**Pečenje je končano**«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.

» **Če nastavite čas pečenja in čas konca pečenja**, bo ura pečice od časa konca pečenja, ki ste ga nastavili, odštela čas pečenja in tako izračunala čas začetka pečenja. Ko napoči čas začetka pečenja, se izbrana funkcija pečice vklopi in pečica se segreje do nastavljene temperature. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Pečica se bo ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »**Pečenje je končano**«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.


15. Ob koncu cika pečenja odstranite preostalo vodo iz zbralnika zaradi higienskih razlogov.

 Približno 15 minut po koncu pečenja bo voda iz sistema za proizvodnjo vode pečice poslana v zbiralnik za vodo. Odstranite preostalo vodo iz zbralnika zaradi higienskih razlogov.


16. Vključite funkcijo sušenja za vodo, ki se je nakopičila v pečici. Glejte »Meni dodatkov«.

 Ko je funkcija samodejnega sušenja aktivirana, se bo samodejno vklopila ob koncu vsakega cikla parnega pečenja.

17. **Za nadaljevanje pečenja:**



**V 5 minutah po koncu cikla pečenja** se lahko dotaknete , da ponovno uporabite paro/parne funkcije pečice.


» Pečica še naprej deluje pri predhodno nastavljeni funkciji in temperaturi.


18. Če želite ponovno uporabiti pečico **v 5 minutah po končanem ciklu pečenja**, se prikaže sporočilo »**Pečica se pripravlja**«, saj je pečica začela pošiljati vodo iz sistema za proizvodnjo pare nazaj v zbiralnik za vodo. Ko sporočilo izgine, se lahko dotaknete  za začetek pečenja. Ker je voda iz sistema za proizvodnjo vode poslana v zbiralnik za vodo, se na zaslonu prikaže sporočilo »**Dodajte čisto vodo**«.

19. Dotaknite se , Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.


20. Odstranite zbiralnik za vodo, ga popolnoma izpraznite in nato dodajte čisto vodo do oznake »maks.« na zbiralniku.

21. Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Dotaknite se  za začetek pečenja. » Če je raven vode primerna, se postopek pečenja začne.



 Če med delovanjem parne funkcije odprete vratca pečice, motor ventilatorja deluje pri najvišji hitrosti, da ustvari zračno zaveso.


 V zadnjih 3 minutah parnega pečenja motor ventilatorja deluje pri najvišji hitrosti, da zmanjša gostoto pare v pečici.

22. Ob koncu cika pečenja odstranite preostalo vodo iz zbralnika zaradi higienskih razlogov.

 Približno 15 minut po koncu pečenja bo voda iz sistema za proizvodnjo vode pečice poslana v zbiralnik za vodo. Odstranite preostalo vodo iz zbralnika zaradi higienskih razlogov.







23. Vključite funkcijo sušenja za vodo, ki se je nakopičila v pečici. Glejte »Meni dodatkov«.

 Ko je funkcija samodejnega sušenja aktivirana, se bo prikazala na zaslonu pečice ob koncu vsakega postopka parnega pečenja. Če jo želite začeti, se dotaknete .

 Pred začetkom funkcije sušenja iz pečice odstranite živila in dodatke, kot so pekači, mrežni žar itn.



### Nastavitev ojačevalnika (hitro segrevanje)

Če želite, da pečica hitreje doseže željeno temperaturo, uporabite funkcijo ojačevalnika (hitro predsegrevanje). Izberite zeleno funkcijo pečenja in nato:


1. Enkrat se dotaknite . Na zaslonu se prikaže simbol .
2. Ko nastavite čas pečenja in temperaturo, se dotaknite  za začetek pečenja.  
» Simbol  ugasne, ko pečica doseže željeno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo ojačevalnika.
3. Za preklic funkcije ojačevalnika se enkrat dotaknite . Ojačevalnik se izklopi in simbol  ugasne.

### Vklop funkcije zaklepa



Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

 Zaklep lahko uporabljate, ko pečica deluje ali ko ne deluje. Kljub temu da ste zaklep vklopili med delovanjem pečice, lahko pečico izklopite, če se dotaknete .








1. Dotikajte se , dokler se na zaslonu ne prikaže »«,  
» Ko vklopite zaklep, se bosta na zaslonu ob pritisku katere koli tipke (razen tipk ) prikazala opozorilo »Zaklep vklopljen« in simbol .





 Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo prekal.


### Izklop funkcije zaklepa





1. Dotikajte se , dokler simbol »« ne ugasne.  
» Zaklep se izklopi.






### Meni funkcij samodejnega pečenja


1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »Meni samodejnega pečenja«.
3. Za dostop do menija samodejnega pečenja se dotaknite .
4. Dotaknite se  / , da izberete glavni meni živila, ki ga boste pekli. (Glejte tabelo menija samodejnega pečenja). Dotaknite se  in potrdite.


5. Dotaknite se  / , da izberete živilo, ki ga boste pekli.
6. Če želite spremeniti težo živil, se dotaknite  / , ko je polje temperature/teže v okvirju in nastavite težo. Vrednost teže je potrjena, takoj jo spremenite. Čas pečenja se samodejno spremeni glede na težo živila.


 Spremenite lahko le težo za jedi, za katere je teža označena.

 Aktivno polje temperature/teže, časa pečenja in časa alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.


7. Če želite nastaviti čas pečenja, se dotaknite  in premaknete okvir na polje časa pečenja. Prikaže se . Dotaknite se  / , da nastavite zelen čas pečenja. Število sprememb časa pečenja glede na težo živila je omejeno.
8. Če so funkcija pečenja, temperatura, teža in čas pečenja primerni, se dotaknite tipke  in začnite s pečenjem.
9. Če izbrano živilo vključuje parno funkcijo, sledite navodilom za parno funkcijo: Če dlje časa niste uporabili parnega pečenja, se prikaže sporočilo »Dodajte čisto vodo«.
10. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.
11. Odstranite zbiralnik za vodo, ga popolnoma izpraznite in nato dodajte čisto vodo do oznake »maks.« na zbiralniku.



 Zdravju nevarno! V sistemu na paro ne uporabljajte nobene druge tekočine kot pitno vodo.


 Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V zbiralnik za vodo ne dodajajte raztopin, ki so vnetljive, vsebujejo alkohol ali trdne delce.

 Pokrov na zbiralniku vam omogoča, da zbiralnik napolnite, brez da bi ga odstranili.

12. Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Dotaknite se  za začetek pečenja.  
» Če je raven vode primerna, se postopek pečenja začne.


 Pred začetkom parnega pečenja ali funkcij parnega pečenja se prepričajte, da je pokrov ohišja sonde za meso zaprt.

 Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže simbol .


 Če se med pečenjem zbiralnik izprazni, se prikaže sporočilo »**Prosimo, dodajte vodo**«, pečica pa odda zvočno opozorilo. Pečenje se zaustavi. Ko zbiralnik napolnite z vodo in ga ponovno namestite v ohišje, se cikel pečenja nadaljuje tam, kjer se je končal.

» **Če nastavite čas pečenja**, se bo pečica ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »**Pečenje je končano**«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.


13. Ob koncu cika pečenja odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

 Približno 15 minut po koncu pečenja bo voda iz sistema za proizvodnjo vode pečice poslana v zbiralnik za vodo. Odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

14. Vključite funkcijo sušenja za vodo, ki se je nakopičila v pečici. Glejte »Meni dodatkov«.


 Ko je funkcija samodejnega sušenja aktivirana, se bo samodejno vklopila ob koncu vsakega cikla parnega pečenja.

15. **Za nadaljevanje pečenja:**

**V 5 minutah po koncu cikla pečenja** se lahko dotaknete , da ponovno uporabite paro/parne funkcije pečice.


» Pečica še naprej deluje pri predhodno nastavljeni funkciji in temperaturi.


16. Če želite ponovno uporabiti pečico **v 5 minutah po končanem ciklu pečenja**, se prikaže sporočilo »**Pečica se pripravlja**«, saj je pečica začela pošiljati vodo iz sistema za proizvodnjo pare nazaj


v zbiralnik za vodo. Ko sporočilo izgine, se lahko dotaknete  za začetek pečenja. Ker je voda iz sistema za proizvodnjo vode poslana v zbiralnik za vodo, se na zaslonu prikaže sporočilo »**Dodajte čisto vodo**«.

17. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.


18. Odstranite zbiralnik za vodo, ga popolnoma izpraznite in nato dodajte čisto vodo do oznake »maks.« na zbiralniku.

19. Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Dotaknite se  za začetek pečenja.  
» Če je raven vode primerna, se postopek pečenja začne.



 Če med delovanjem parne funkcije odprete vratca pečice, motor ventilatorja deluje pri najvišji hitrosti, da ustvari zračno zaveso.


 V zadnjih 3 minutah parnega pečenja motor ventilatorja deluje pri najvišji hitrosti, da zmanjša gostoto pare v pečici.

20. Ob koncu cika pečenja odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

 Približno 15 minut po koncu pečenja bo voda iz sistema za proizvodnjo vode pečice poslana v zbiralnik za vodo. Odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

21. Vključite funkcijo sušenja za vodo, ki se je nakopičila v pečici. Glejte »Meni dodatkov«.

 Ko je funkcija samodejnega sušenja aktivirana, se bo prikazala na zaslonu pečice ob koncu vsakega postopka parnega pečenja. Če jo želite začeti, se dotaknite .

 Pred začetkom funkcije sušenja iz pečice odstranite živila in dodatke, kot so pekači, mrežni žar itn.

**Funkcije samodejnega pečenja:**  
se lahko razlikuje glede na model.

Zelenjava	Torte, pec., pite	Perutnina	Ribe	Meso	Posebne jedi
Sveži kosi krompirja (*)	Puhasta pogača (*)	Piščanec < 1600 gram (*)	Postrv	Goveja pečenka (*)	Makaroni s sirom
Cvetovi brokolija (*)	Štruca kruha (*)	Piščanec > 1600 gram (*)	Ostriž	Mesna štruca	Lazanja

Svež fižol (*)	Žemljica (*)	Puranje stegno (*)	Ribji kosi	Goveja pečenka	Sveža sadna pita
Polnjena paprika	Piščoti	Piščanec < 1600 gram	-	Jagnječja rulada	Jabolčna pita
Krompir v oblicah	Torta	Piščanec > 1600 gram	Postrv z zelenjavo	Jagnječja pečenka	Jabolčne blazinice
Musaka	Cimetovi zvitki	Piščančji kos	Ribji file	-	Meringue
Krompir v plasteh	-	Piščančji file	Ribji kebab	Tandoori jagnjetina	Éclair
-	Sadni kolač	Piščanec z žara	Ribja obara	Zrezek	-
Gratinirana zelenjava	Stano pecivo	Pečen puran	File lososa	Pekoče mesne kroglice	Crème Caramel (jajčna krema s karamelom)
Zamrznjena zelenjava	Čajni zvitki	-	Ribja pita	Goveji rostbif	Čokoladni puding
	Bageta	Puranji file	-	Svinjske mesne kroglice	Crème Brûlée
	Kruh za sendviče	Raca		Svinjska pečenka	Pita z medom
	Polnjen hlebec	Goska		Kos svinjine	Čokoladna torta
	Slani croissant	Zajec			Zdrobove štručke
	Croissant pletenica	Fazan na lovski način			Zdrobova torta
	Skutino pecivo	Fazan			Posušeno jabolko
	Kruhki bagel				Suha kutina
	Pica				Suhe hruške
	Čokoladna štruca				-
	Zdrobove štručke				Zelenjavna pogača
					-

\* Te jedi vključujejo parno funkcijo.

### Meni dodatnih programov



Pred začetkom parnega pečenja ali funkcij parnega pečenja se prepričajte, da je pokrov ohlajša sonde za meso zaprt.


### Odstranjevanje vodnega kamna (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Program odstranjevanja vodnega kamna je priporočljivo uporabiti za vodni kamen, ki se nakopiči v sistemu za proizvodnjo pare. Pečica vas opozori, da morate odstraniti vodni kamen na podlagi nastavljenе stopnje trdote vode. Izdelku sta priloženi dve tableti za odstranjevanje vodnega kamna. (Uporabite lahko tudi sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki so na voljo v trgovinah in so priporočena za naprave za parno pečenje, v skladu z njihovimi navodili za uporabo.)


1. Za vklop pečice se dotaknite
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se / , dokler se ne prikaže »Dodatni programi«.
3. Dotaknite se
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Odstranjevanje vodnega kamna«.
5. Dotaknite se . Dotaknite se za začetek postopka.
6. Prikaže se besedilo »V rezervoar dodajte 250 ml vode in tableto«.
7. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.




8. V rezervoar dodajte 250 ml čiste vode in tableto.

Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov.

9. Ponovno se dotaknite  za začetek postopka.  
10. Med postopkom odstranjevanja vodnega kamna se tableta raztopi in odstrani vodni kamen, ki se je nabral na generatorju pare. Pečica samodejno izvede ta postopek, ob koncu postopka pa se prikaže sporočilo »Rezervoar izpraznite in dodajte 250 ml vode«.

11. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.  
12. Rezervoar izpraznite in dodajte 250 ml čiste vode.

Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Postopek se bo nadaljeval.

13. Ob koncu postopka odstranjevanja vodnega kamna se prikaže sporočilo »Delovanje je opravljeno«.



Prva faza odstranjevanja vodnega kamna traja skoraj 90 minut, druga faza pa okoli 20 minut.

» Odprite vrata pečice in izpustite paro ter odstranite preostalo vodo iz zbiralnika za vodo.

### Sušenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)









Funkcija z izhlapevanjem preostale vode iz pečice po parnem pečenju omogoča sušenje notranjosti pečice. To funkcijo je priporočljivo uporabiti po vsakem parnem pečenju zaradi higienskih razlogov.



Pred začetkom postopka sušenja iz pečice odstranite hrano in pekače.



Pred uporabo funkcije sušenja uporabite suho krpo in obrišite vodo, ki se je nabrala na dnu pečice.









1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »Meni dodatnih programov«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Sušenje«.
5. Dotaknite se .
6. Dotaknite se  za začetek sušenja.
7. Po 10 minutah, ki je samodejno nastavljen čas sušenja, se na zaslonu prikaže sporočilo »Odprite vrata pečice«.

» Odprite vrata pečice in izpustite paro.

### Pogrejte (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Primeren je za pogrevanje skuhanih obrokov. Parna podpora preprečuje, da bi se hrana izsušila.









- Uporabite posode, ki so odporne na toploto.
- Za parno pečenje uporabite preluknjan pekač.
- Posode, ki jo uporabljate pri pogrevanju, ne pokrijte.

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »Dodatni programi«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Pogrejte«.
5. Dotaknite se . Dotaknite se  za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »Korakom delovanja parne funkcije«, ki je opisana v »Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«.

Pri tej funkciji se prikažeta priporočena temperatura in čas. Temperaturo in čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### Prilava testa (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Priporočeno za pripravo vzhajanelega testa, kot je testo za kruh, pogačo ali pico. Parna podpora preprečuje, da bi se površina testa izsušila.

- Uporabite posode, ki so odporne na toploto.
  - Posode, ki jo uporabljate pri pripravi testa, ne pokrijte.
  - Med postopkom priprave testa ne odprite vrat pečice; to lahko povzroči izgubo vlage ali pa da testo ne vzgaja.
  - Pred uporabo funkcije za pripravo testa se prepričajte, da je območje pečenja dovolj hladno (sobna temperatura).
  - Čas priprave testa se lahko razlikuje glede na velikost in težo testa.
  - Za pripravo testa je priporočeno uporabiti velike posode, ki so odporne proti toploto, na mrežnem žaru.
1. Za vklop pečice se dotaknite .
  2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »Dodatni programi«.
  3. Dotaknite se .
  4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Priprava testa«.
  5. Dotaknite se . Dotaknite se  za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »Korakom

**delovanja parne funkcije**«, ki je opisana v »Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«.

Pri tej funkciji se prikažeta priporočena temperatura in čas. Temperaturo in čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### **Odtajajte (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Primerno za odmrzovanje zamrznjenih živil, kot so sadje, zelenjava in pecivo. Za odmrzovanje uporabite preluknjan pekač za parno pečenje. Pekač postavite pod spodnjo polico (polica 1) preluknjane pekača za parno pečenje, kjer se bo zbirala voda od živil, ki se odtaljujejo.



Zaradi varnostnih razlogov je priporočeno, da meso, perutnino, ribe itn. odtajujete v hladilniku.



Zamrznjenim živilom odstranite embalažo (če jo imajo) in jih dajte v pečico.

1. Za vklop pečice se dotaknite
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se , dokler se ne prikaže »Dodatni programi«.
3. Dotaknite se
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Odtajajte«.
5. Dotaknite se . Dotaknite se za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »Korakom delovanja parne funkcije«, ki je opisana v »Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«.

Pri tej funkciji se prikažeta priporočena temperatura in čas. Temperaturo in čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### **Blanširajte (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Primerno za blanširanje sadja in zelenjave, preden ju zamrznete ali ustekleničite.

Za blanširanje uporabite preluknjan pekač za parno pečenje. Pekač postavite pod spodnjo polico (polica 1) preluknjane pekača za parno pečenje, kjer se bo zbirala voda od živil, ki se blanširajo.



Če želite ohraniti barvo blanširanih živil, dajte živila po blanširanju v ledeno vodo, da se ohladijo, in nato odstranite vodo.

1. Za vklop pečice se dotaknite
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se , dokler se ne prikaže »Dodatni programi«.
3. Dotaknite se

4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Blanširajte«.

5. Dotaknite se . Dotaknite se za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »Korakom delovanja parne funkcije«, ki je opisana v »Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«.

Pri tej funkciji se prikaže priporočen čas. Čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### **Higiena (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Primerno za sterilizacijo steklenih kozarcev in njihovih pokrovov, ki jih boste uporabili za polnjenje.

Za sterilizacijo posod/pokrovov uporabite mrežni žar pečice. Pekač postavite pod spodnjo polico (polica 1) žara, kjer se bo zbirala voda, ki se ustvari zaradi pare. Posode/pokrovi morajo biti odprti. Obrnite posode/pokrove, da se njihovi zgornji deli dotikajo mrežnega žara.



Uporabite steklene posode, ki so odporne proti toploti in pari.



Ko sterilizirate več kot eno posodo/pokrov, se prepričajte, da se ne dotikajo.



Sterilizirajte posode podobnih velikosti.

1. Za vklop pečice se dotaknite
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se , dokler se ne prikaže »Dodatni programi«.
3. Dotaknite se
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Higiena«.
5. Dotaknite se . Dotaknite se za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »Korakom delovanja parne funkcije«, ki je opisana v »Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«.

Pri tej funkciji se prikaže priporočen čas. Čas lahko spremenite in nastavite končni čas.


### **Polnjenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**


Primerno za pogrevanje blanširanih živil (npr. sadja in zelenjave), ko ste jih dali v sterilizirane steklene posode. Na blanširana živila dodajte tekočino (vodo, sladkano vodo, slano vodo itn.) in pokrijte. Napolnite posodo tako, da pustite največ 3 cm prostora od vrha, in jo pokrite s steriliziranim pokrovom.









Za polnjenje posod uporabite preluknjan pekač za parno pečenje. Pekač postavite pod spodnjo polico

(polica 1) preluknjane pekača za parno pečenje, kjer se bo zbirala voda, ki se ustvari zaradi pare. Ko se napolnjene steklene posode ohladijo, jih odstranite z območja pečenja. Ko odstranite steklene posode z območja pečenja, pustite, da se ohladijo na sobno temperaturo.

- Ko polnite več kot eno posodo, se prepričajte, da se ne dotikajo.
- Polnite posode podobnih velikosti.
- Čas polnjenja se lahko razlikuje glede na količino živil in število steklenih posod.

 Uporabite steklene posode, ki so odporne proti toploti in pari.


 Med postopkom polnjenja lahko steklene posode počijo. Prepričajte se, da posode ali pokrovi niso deformirani.



1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »**Dodatni programi**«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »**Polnjenje**«.
5. Dotaknite se . Dotaknite se  za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »**Korakom delovanja parne funkcije**«, ki je opisana v »**Uporaba funkcij pečice za parno pečenje**«.



Pri tej funkciji se prikažeta priporočena temperatura in čas. Temperaturo in čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### Taljenje čokolade (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Primerno za taljenje koščkov čokolade. Pripravljeno pakirano čokolado dajte na preluknjan pekač za parno pečenje in jo stopite. Nezapakirane koščke čokolade pa dajte v stekleno posodo, ki je odporna proti toploti, pokrijte s pokrovom in postavite na preluknjan pekač za parno pečenje.

 Čas taljenja se lahko razlikuje glede na količino živila.

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »**Dodatni programi**«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »**Taljenje čokolade**«.


5. Dotaknite se . Dotaknite se  za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »**Korakom delovanja parne funkcije**«, ki je opisana v »**Uporaba funkcij pečice za parno pečenje**«.









Pri tej funkciji se prikaže priporočen čas. Čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### Domači jogurt (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Primerno za pripravo jogurta s pasteriziranim mlekom. K 1000 ml pasteriziranega mleka pri sobni temperaturi dodajte 100 g (3-4 žlice) jogurta in dobro premešajte. Mešanico dajte v stekleno posodo, ki je odporna proti toploti, in pokrijte s pokrovom. Za pripravo jogurta uporabite mrežni žar.

- Za sladke in manj gost jogurt uporabite krajši postopek, medtem ko naj bo čas priprave kislega in gostejšega jogurta daljši.
- Po koncu postopka je jogurt priporočeno hraniti v hladilniku (+4°C) 12 ur, nato pa ga je treba porabiti.
- Sterilizirana dolgotrajna mleka niso primerna za pripravo jogurta in jih zato ni priporočeno uporabljati.
- Za fermentacijo uporabite le sveži jogurt.

 Mleko, ki je surovo in brez toplotne obdelave, se lahko uporabi za izdelavo jogurta, vendar ga je treba prekuhati, da se odstranijo patogeni/škodljivi mikroorganizmi. Pred pripravo jogurta je treba kuhano mleko ohladiti na sobno temperaturo.

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se  / , dokler se ne prikaže »**Dodatni programi**«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »**Domači jogurt**«.
5. Dotaknite se . Dotaknite se  za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite »**Korakom delovanja parne funkcije**«, ki je opisana v »**Uporaba funkcij pečice za parno pečenje**«.

Pri tej funkciji se prikaže priporočen čas. Čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### Jajce - trdo kuhano, srednje kuhano, mehko kuhano (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Primerno za kuhanje jajc pri različnih stopnjah. Skuhate lahko večje število jajc.

Za kuhanje jajc uporabite preluknjan pekač za parno pečenje. Pekač postavite pod spodnjo polico (polica 1)

preluknjane pekača za parno pečenje, kjer se bo zbirala voda od živil, ki se blansirajo.



(Preden začnete kuhati jajca, jih na več mestih preluknjajte z ostrim predmetom, na primer, iglo. V nasprotnem primeru lahko jajca med kuhanjem eksplodirajo.



Čas kuhanja jajc se lahko razlikuje glede na velikost in število jajc.

1. Za vklop pečice se dotaknite
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se / , dokler se ne prikaže **»Dodatni programi«**.
3. Dotaknite se
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Trdo kuhano jajce«**, **»Srednje kuhano jajce«** ali **»Mehko kuhano jajce«**.
5. Dotaknite se . Dotaknite se za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite **»Korakom delovanja parne funkcije«**, ki je opisana v **»Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«**.

Pri tej funkciji se prikaže priporočen čas. Čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

### **Parno čiščenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, potem ko v njo spustimo paro, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

1. Za vklop pečice se dotaknite
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se / , dokler se ne prikaže **»Dodatni programi«**.
3. Dotaknite se
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Parno čiščenje«**.
5. Dotaknite se . Dotaknite se za začetek postopka. Za zagon funkcije sledite **»Korakom delovanja parne funkcije«**, ki je opisana v **»Uporaba funkcij pečice za parno pečenje«**.

Pri tej funkciji se prikaže priporočen čas. Čas lahko spremenite in nastavite končni čas.

6. Ob koncu postopka se prikaže sporočilo **»Obrišite površino«**. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice s suho gobo ali krpo.

### **Čiščenje (pirolitično samodejno čiščenje) (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**



#### **OPOZORILO**

Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na približno 430-480 °C in obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pečico je treba očistiti z visoko vročino po vsakih 10 uporabah.

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Pri modelih z mrežno policco ne pozabite odstraniti mrežne police. Ne pozabite odstraniti zbiralnika za vodo.

Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.

2. Pred začetkom postopka čiščenja očistite zunanjo površino pečice in ostanke hrane iz notranjosti s krpo, ki ste jo pomočili v milnico.



Tesnila vratc ne čistite. Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se lahko poškodujejo. Če tesnila vratc poškodujete, se obrnite na pooblaščenega serviserja.

3. Za vklop pečice se dotaknite
4. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se / , dokler se ne prikaže **»Meni dodatnih programov«**.
5. Dotaknite se
6. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Čiščenje«**.
7. Dotaknite se
8. Dotaknite se za začetek čiščenja. Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Tega časa ni mogoče spremeniti. Nastavite lahko končni čas te funkcije samodejnega čiščenja.
9. Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti vratc pečice, na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa . Vratc ne odpirajte na silo z ročajem, dokler postopek čiščenja ni zaključen in simbol zaklepa ne ugasne.
10. Po končanem postopku čiščenja odstranite bele ostanke z mešanico kisa in vode.

## Varčno čiščenje (pirolitično samodejno čiščenje – eko piroliza) (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.

Če vaša pečica ni močno umazana, priporočamo funkcijo varčnega čiščenja. Če je vaša pečica močno umazana, funkcija varčnega čiščenja ne bo zadostovala. V tem primeru čiščenje izvedite v načinu »čiščenja«.

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Pri modelih z mrežno polico ne pozabite odstraniti mrežne police. Ne pozabite odstraniti zbiralnika za vodo.

Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.

2. Pred začetkom postopka čiščenja očistite zunanjo površino pečice in ostanke hrane iz notranjosti s krpo, ki ste jo pomočili v milnico.



Tesnila vratc ne čistite. Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se zlahka poškodujejo. Če tesnila vratc poškodujete, se obrnite na pooblaščenega serviserja.

3. Za vklop pečice se dotaknite
4. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni. Dotikajte se / , dokler se ne prikaže **»Meni dodatnih programov«**.
5. Dotaknite se
6. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Varčno čiščenje«**.
7. Dotaknite se .
8. Dotaknite se za začetek čiščenja. Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Tega časa ni mogoče spremeniti. Nastavite lahko končni čas te funkcije samodejnega čiščenja.
9. Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti vratc pečice, na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa . Vratc ne odpirajte na silo z ročajem, dokler postopek čiščenja ni zaključen in simbol zaklepa ne ugasne.
10. Po končanem postopku čiščenja odstranite bele ostanke z mešanico kisa in vode.

## Meni nastavitvev

### Nastavitvev jezika

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo **»Programi za pečenje«**.
2. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Nastavitve«**.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Jezik«**.
5. Dotaknite se . Prikaže se prvotno nastavljeni jezik pečice.
6. Dotaknite se / , da izberete želen jezik.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.

### Nastavitvev časa

Ko prvič vklopite pečico, se samodejno prikaže **»00:00«**. Če želite spremeniti nastavitvev ure:


1. Ko vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo **»Programi za pečenje«**.
2. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Nastavitve«**.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Ura«**.
5. Dotaknite se .
6. Dotaknite se / , da nastavite tekoči čas.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.

### Nastavitvev svetlosti








1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo **»Programi za pečenje«**.
2. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Nastavitve«**.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Svetlost«**.
5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena stopnja svetlosti.
6. Dotikajte se tipk / , da izberete želeno stopnjo.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.

### Nastavitvev glasnosti






1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo **»Programi za pečenje«**.
2. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Nastavitve«**.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže **»Glasnost«**.
5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena glasnost.
6. Dotikajte se tipk / , da izberete želeno stopnjo.

7. Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.


### Nastavitev temperaturne enote

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
2. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Temperaturna enota«.
5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena temperaturna enota »C«.
6.  Dotikajte se tipk , da izberete »F«.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.





### Nastavitev stopnje trdote vode

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
2. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Trdota vode«.
5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena stopnja trdote vode.
6. Dotaknite se , da izberete stopnjo, ki je primerna stopnji trdote vode, ki jo uporabljate.




### Uporaba funkcij pečice za pečenje






















7. Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.

### Nastavitev samodejnega sušenja

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
2. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Samodejno sušenje«.
5. Dotaknite se . Prikazalo se bo »ON« (»vklop«) in funkcija samodejnega sušenja se vklopi.

### Tabela časov pečenja

	Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.
	1. policca pečice je <b>spodnja</b> policca.
	Pečica v 1 uri pečenja porabi skoraj 1 liter vode v zbiralniku za vodo. Postopek pečenja, ki presega 1 uro, zahteva več vode. Za postopke pečenja, ki so daljši od 1 ure, ne pozabite upoštevati opozoril pečice.

Posoda	Število pladnjev	Funkcija kuhanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj		3	175	25 ... 35
Torte v posodi	En pladenj		2	180	40 ... 50
Torte v papirju za peko	En pladenj		3	175	20 ... 30
	2 pladnja		1 - 3	165	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Biskvit*	En pladenj		3	175	10 ... 20
	2 pladnja		2 - 4	175	20 ... 30
Keksi	En pladenj		3	175	25 ... 30
	2 pladnja		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pladnji		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj		2	200	30 ... 40
	2 pladnja		1 - 5	200	40 ... 50
Polnjeno pecivo	En pladenj		2	200	25 ... 35
	2 pladnja		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj		2	200	35 ... 45
	2 pladnja		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	En pladenj		2	200	30 ... 40
Pica	En pladenj		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj		3	200	10 ... 15
Pica**	En pladenj		1 - 2	310	4 ... 7

	En pladenj		3	310	4 ... 7
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj		3	25 min. 250/maks. nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj		3	25 min. 250/maks. nato 190	70 ... 90
	En pladenj		3	25 min. 250/maks. nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec	En pladenj		2	15 min. 250/maks. nato 180 ... 190	60 ... 70
	En pladenj		2	15 min. 250/maks. nato 180 ... 190	70 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250/maks. nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj		1	25 min. 250/maks. nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj		3	200	20 ... 30
	En pladenj		3	200	20 ... 30

Če istočasno kuhate na 1. in 3. polici, postavite globlji pekač na spodnjo polico, drugi pekač pa na zgornjo polico.  
 Če istočasno kuhate na 1. in 5. polici, postavite globlji pekač na zgornjo polico, drugi pekač pa na spodnjo polico.  
 Če istočasno kuhate s 3 pekači, postavite globlji pekač na zgornjo polico, drugi pekač pa na spodnjo polico.  
 Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  
 \* Za biskvit se priporoča model za torto s premerom 26 cm.  
 \*\* (310 °C) Ko uporabljate kamen za peko pice

## Parno pečenje


Posoda	Teža hrane (g)	Pekač	Položaj police	Funkcija kuhanja	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Zamrznjen grah	2600	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	30 ... 40
Zamrznjen grah	1800 za en pladenj	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3 ... 5	Parno kuhanje	100	35 ... 45
Zrezek	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	65 ... 75
Kosi krompirja	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	30 ... 40
Piščančje prsi	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	25 ... 35
Brkoll	1400	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	20 ... 30
Goveji file	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	50 ... 60
Ribe	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	20 ... 30
Kosi bučke	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	25 ... 35
Ovetača	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	30 ... 40
Ohrovt	500	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	10 ... 20
Zeleni fižol	1000	Preforiran pladenj + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	25 ... 35
Kosi korenja	1000	Preforiran pladenj + Pekač	3	Parno kuhanje	100	20 ... 30


		za pečico				
Riž	Voda: 475 Riž: 180	Posoda iz borosilikatnega stekla + Pekač za pečico	3	Parno kuhanje	100	25 ... 35





1 - Brez predsegrevanja.

2 - Med pečenje dajte pekač za pečico na 1. polico, perforiran pladenj pa na 3. polico.


### Varčno ventilacijsko segrevanje

 ko se pečenje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature pečenja.






 v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje ne odpirajte vratc. Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.





Posoda	Število pladjev		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v papirju za peko	En pladenj		3	175	40 ... 50
Keksi	En pladenj		3	180	25 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj		3	200	45 ... 55
Poljneno pecivo	En pladenj		3	200	35 ... 45







### Uporaba žara




 **OPOZORILO**  
Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!


#### Pečenje na žaru brez pare

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Za dostop do menija programov pečenja se dotaknite .
4. Dotaknite gumb , da izberete zeleno funkcijo žara brez pare. Za vklop funkcije se dotaknite .
5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže dotaknite  in nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.


 Aktivno polje temperature/teže, časa pečenja in časa alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.



6. Če želite nastaviti čas pečenja, se dotaknite  in premaknite okvir na polje časa pečenja/časa konca pečenja. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas pečenja.
7. Če želite nastaviti čas konca pečenja na kasnejši čas, nastavite čas pečenja in se nato dotaknite . Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas konca pečenja.


8. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, se dotaknite  in premaknite okvir na polje časa alarma. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas pečenja ali delovanje pečice. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti.

 Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

9. Če so funkcija pečenja, temperatura, čas pečenja, čas konca pečenja in čas alarma primerni, se dotaknite  in začnete s pečenjem. Pečenje se začne in na zaslonu se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »Pečenje«.

 Časa pečenja, časa konca pečenja in časa alarma ni potrebna nastaviti za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.

 Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže simbol .





- » Če čas pečenja ni bil nastavljen; pečica deluje ročno. Če je vaša hrana pečena, se dotaknite  in zaustavite pečico. V nasprotnem primeru bo pečica nadaljevala z delovanjem.
- » Če nastavite le čas pečenja, se bo pečica ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Pečenje je končano«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.






» » **Če nastavite čas pečenja in čas konca pečenja**, bo ura pečice od časa konca pečenja, ki ste ga nastavili, odštela čas pečenja in tako izračunala čas začetka pečenja. Ko napoči čas začetka pečenja, se izbrana funkcija pečice vklopi in pečica se segreje do nastavljene temperature. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Pečica se bo ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslону se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Pečenje je končano«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.




### Parno pečenje na žaru

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Za dostop do menija programov pečenja se dotaknite .
4. Dotaknite se , da izberete želeno funkcijo parnega pečenja na žaru. Za vklop funkcije se dotaknite .
5. Dotaknite se . Za prilagoditev stopnje pare uporabite  / . Dotaknite se , da potrdite nastavitvev.
6. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže dotaknite  in nastavite želeno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.

 Aktivno polje temperature/teže, časa pečenja in časa alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.


7. Če želite nastaviti čas pečenja, se dotaknite  in premaknete okvir na polje časa pečenja/časa konca pečenja. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas pečenja.


Ta funkcija vam preprečuje, da začnete pečenje preden nastavite čas pečenja. Čas pečenja na zaslону se samodejno nastavi na 30 minut.

8. Če želite nastaviti čas konca pečenja na kasnejši čas, nastavite čas pečenja in se nato dotaknite . Prikaže se  . Dotaknite se , da nastavite zelen čas konca pečenja.

9. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, se dotaknite  in premaknite okvir na polje časa alarma. Prikaže se . Dotaknite se , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen

opominjanju in ne vpliva na čas pečenja ali delovanje pečice. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti.


 Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.


10. Če so funkcija pečenja, temperatura, čas pečenja, čas konca pečenja in čas alarma primerni, se dotaknite  in začnite s pečenjem.


### 11. Koraki delovanja parne funkcije:

Če dlje časa niste uporabili parnega pečenja, se prikaže sporočilo »Dodajte čisto vodo«.


12. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.
13. Odstranite zbiralnik za vodo, ga popolnoma izpraznite in nato dodajte čisto vodo do oznake »maks.« na zbiralniku.



 Zdravju nevarno! V sistemu na paro ne uporabljajte nobene druge tekočine kot pitno vodo.


 Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V zbiralnik za vodo ne dodajajte raztopin, ki so vnetljive, vsebujejo alkohol ali trdne delce.

 Pokrov na zbiralniku vam omogoča, da zbiralnik napolnite, brez da bi ga odstranili.

14. Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Dotaknite se  za začetek pečenja. Če je raven vode primerna, se postopek pečenja začne.

 Pred začetkom parnega pečenja ali funkcij parnega pečenja se prepričajte, da je pokrov ohišja sonde za meso zaprt.


 Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslону prikaže simbol .

 Če se med pečenjem zbiralnik izprazni, se prikaže sporočilo »Prosimo, dodajte vodo«, pečica pa odda zvočno opozorilo. Pečenje se zaustavi. Ko zbiralnik napolnite z vodo in ga ponovno namestite v ohišje, se cikel pečenja nadaljuje tam, kjer se je končal.


» » Če nastavite le čas pečenja, se bo pečica ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslону se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo

»**Pečenje je končano**«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.  
 » » **Če nastavite čas pečenja in čas konca pečenja**, bo ura pečice od časa konca pečenja, ki ste ga nastavili, odštela čas pečenja in tako izračunala čas začetka pečenja. Ko napoči čas začetka pečenja, se izbrana funkcija pečice vklopi in pečica se segreje do nastavljene temperature. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Pečica se bo ob koncu časa pečenja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »**Pečenje je končano**«. Pečica odda zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.


15. Ob koncu cika pečenja odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

 Približno 15 minut po koncu pečenja bo voda iz sistema za proizvodnjo vode pečice poslana v zbiralnik za vodo. Odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.


16. Vključite funkcijo sušenja za vodo, ki se je nakopičila v pečici. Glejte »Meni dodatkov«.

 Ko je funkcija samodejnega sušenja aktivirana, se bo samodejno vklopila ob koncu vsakega cikla parnega pečenja.

17. **Za nadaljevanje pečenja:**



**V 5 minutah po koncu cikla pečenja** se lahko dotaknete , da ponovno uporabite paro/parne funkcije pečice.


» Pečica še naprej deluje pri predhodno nastavljeni funkciji in temperaturi.


18. Če želite ponovno uporabiti pečico **v 5 minutah po končanem ciklu pečenja**, se prikaže sporočilo »**Pečica se pripravlja**«, saj je pečica začela pošiljati vodo iz sistema za proizvodnjo pare nazaj v zbiralnik za vodo. Ko sporočilo izgine, se lahko dotaknete , da začnete pečenje. Ker je voda iz sistema za proizvodnjo vode poslana v zbiralnik za vodo, se na zaslonu prikaže sporočilo »**Dodajte čisto vodo**«.

19. Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.


20. Odstranite zbiralnik za vodo, ga popolnoma izpraznite in nato dodajte čisto vodo do oznake »maks.« na zbiralniku.

21. Namestite zbiralnik in se dotaknite , da zaprete pokrov. Dotaknite se  za začetek pečenja.  
 » Če je raven vode primerna, se postopek pečenja začne.



 Če med delovanjem parne funkcije odprete vrata pečice, motor ventilatorja deluje pri najvišji hitrosti, da ustvari zračno zaveso.


 V zadnjih 3 minutah parnega pečenja motor ventilatorja deluje pri najvišji hitrosti, da zmanjša gostoto pare v pečici.


22. Ob koncu cika pečenja odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

 Približno 15 minut po koncu pečenja bo voda iz sistema za proizvodnjo vode pečice poslana v zbiralnik za vodo. Odstranite preostalo vodo iz zbiralnika zaradi higienskih razlogov.

23. Vključite funkcijo sušenja za vodo, ki se je nakopičila v pečici. Glejte »Meni dodatkov«.

 Ko je funkcija samodejnega sušenja aktivirana, se bo prikazala na zaslonu pečice ob koncu vsakega postopka parnega pečenja. Če jo želite začeti, se dotaknite .

 Pred začetkom funkcije sušenja iz pečice odstranite živila in dodatke, kot so pekači, mrežni žar itn.

 Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

**Tabela časov kuhanja z žarom**  
**Pečenje z električnim žarom**

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. #
Telečji kottet	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.

# glede na debelino  
\*Predhodno segrevajte 5 minut  
\*\*Če temperature žara na svojem izdelku ne morete nastaviti, bo žar delal pri najvišji temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljani v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250/max	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.  
Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



#### NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



#### NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.  
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.



Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje zbiralnika za vodo

Zbiralnik za vodo se nahaja na zadnjem pokrovu na levi strani nadzorne plošče. Če ga želite odstraniti in očistiti:

- Dotaknite se . Pokrov zbiralnika za vodo se odpre na stran, nato lahko zbiralnik vzamete ven.
- Vzemite zbiralnik za vodo ven in ga očistite pod tekočo vodo.
- Ko očistite zbiralnik, ga ponovno namestite in se dotaknite , da zaprete pokrov.



Zbiralnika za vodo ne čistite s kemičnimi materiali. Čistite ga le z vodo.



Nikoli ne perite zbiralnika v pomivalnem stroju.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gume očistite z vlažno krpo in jih obrišite.



Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte.

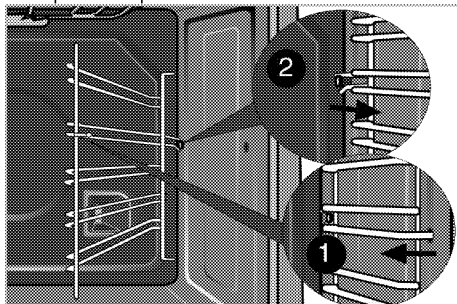
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečice

**Za čiščenje stranske stene(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)**

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

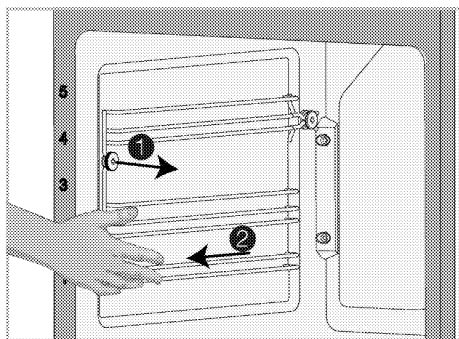
- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



**Za čiščenje stranske stene(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)**

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

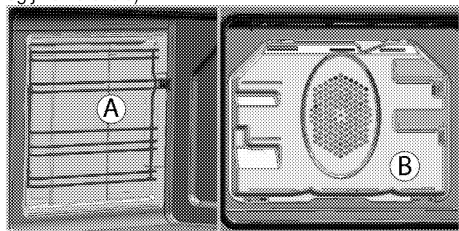
- Odstranite vijak na sprednji strani stranskega stojala, kot je prikazano na spodnji sliki.
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



### Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorbiranjem in pretvorbo razlitega olja (para in ogljikov dioksid).



### Čiščenje vrat pečice

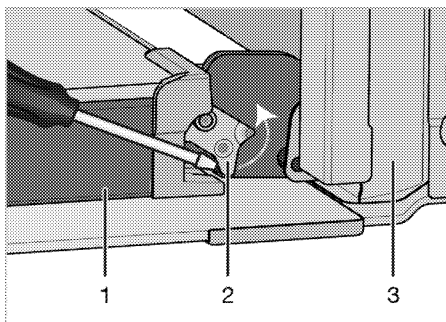
Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



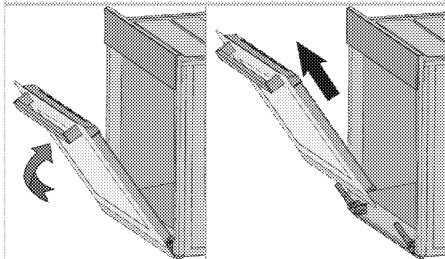
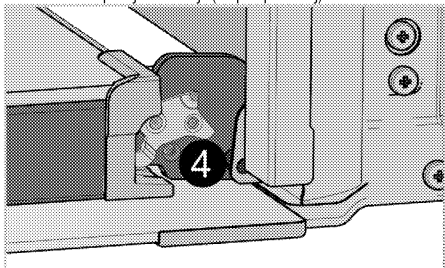
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

### Odstranjevanje vratc pečice

1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponke na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc s potiskanjem na kavelj, kot je prikazano na sliki. Ključavnica mora biti odprta (4).



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja(odprta položaj)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.



Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

### Funkcija "Soft Open & Soft Close"

Nekateri modeli lahko vključujejo funkcijo "Soft Close & Soft Open". Funkcija Soft Close omogoča uporabniku, da gladko zaskoči vrata pečice, tako da ga približuje približno 15 cm od zaprtega položaja in jo rahlo potiska. Avtomatski sistem dušenja pomaga tiho zapreti vrata. Podobna funkcija je opazna, medtem ko so vrata pečice popolnoma odprta; Približno 9 cm od popolnoma odprtega položaja sistem lopute zagoddi in omogoča nežno odpiranje.

## 7 Odpravljanje težav

### Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

### Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



