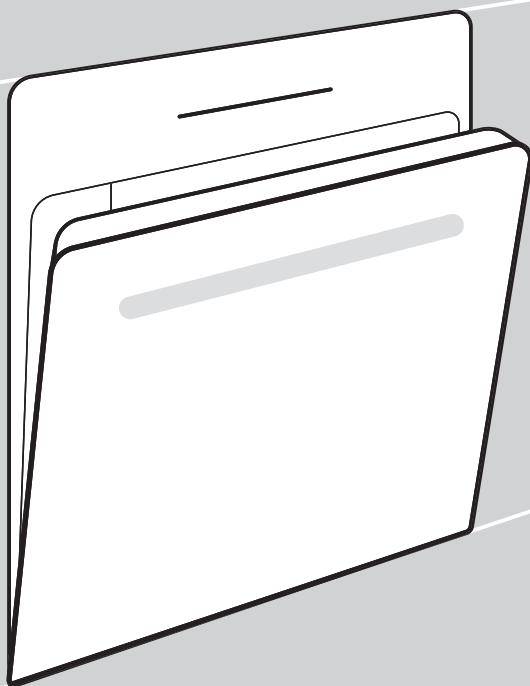


**gorenje**

LT

LT

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA  
ĮMONTUOTOS ORKAITĖS**



Dėkojame jums už pasitikėjimą ir už tai, kad įsigijote mūsų prietaisą.

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaityę instrukcijas sužinosite daugiau apie savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą prietaisą. Jei jis sugadintas transportuojant, kreipkitės į pardavėją, iš kurio pirkote prietaisą, arba regioninę parduotuvę, iš kurios jis buvo pristatytas. Telefono numerį rasite sąskaitoje faktūroje arba važtaraštyje.

Prijungimo ir montavimo instrukcijos yra ant atskiro lapo.

Naudojimo, diegimo ir prijungimo instrukcijas taip pat galima rasti mūsų svetainėje::

<http://www.gorenje.com>

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:



**INFORMACIJA!**

Informacija, patarimas arba rekomendacija



**ĮSPĖJIMAS!**

Įspėjimas – bendras pavojus



Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

# Turinys

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sauga</b> .....  | <b>4</b>  |
| <b>Kiti svarbūs saugos įspėjimai</b> .....                            | <b>5</b>  |
| <b>Prietaiso aprašymas</b> .....                                      | <b>7</b>  |
| Duomenų plokštelė – informacija apie produktą .....                   | 7         |
| Valdymo įtaisas .....   | 8         |
| <b>Prietaiso įranga</b> .....   | <b>9</b>  |
| Valdymo lemputė .....   | 9         |
| Kreipiamosios .....   | 9         |
| Orkaitės durelių jungiklis .....                                      | 10        |
| Aušinimo ventiliatorius .....   | 10        |
| Orkaitės įranga ir priedai .....                                      | 10        |
| <b>Prieš naudojant pirmą kartą</b> .....                              | <b>12</b> |
| <b>Įjungimas pirmą kartą</b> .....                                    | <b>13</b> |
| <b>Nustatymų pasirinkimas</b> .....                                   | <b>14</b> |
| Profesionalus režimas („pro bake“) .....                              | 14        |
| AUTOMATINIS REŽIMAS („auto bake“) .....                               | 19        |
| PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS („extra bake“) .....                  | 22        |
| Užrakinimo mygtukai .....   | 22        |
| <b>Kepimo pradžia</b> .....   | <b>24</b> |
| <b>Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas</b> .....                  | <b>24</b> |
| <b>Bendrųjų nustatymų pasirinkimas</b> .....                          | <b>26</b> |
| <b>Bendrieji kepimo patarimai</b> .....                               | <b>28</b> |
| <b>Maisto ruošimo stalas</b> .....                                    | <b>29</b> |
| <b>Maisto ruošimas su temperatūros zondų</b> .....                    | <b>34</b> |
| Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis .....            | 36        |
| <b>Valymas ir priežiūra</b> .....                                     | <b>37</b> |
| Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą .....                | 38        |
| Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas ..... | 39        |
| Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas .....     | 40        |
| Lemputės pakeitimas .....   | 41        |
| <b>Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė</b> .....                   | <b>42</b> |
| Specialūs įspėjimai ir gedimai .....                                  | 42        |
| <b>Šalinimas</b> .....  | <b>43</b> |
| <b>Kepimo testas</b> .....  | <b>44</b> |

# Sauga

## **SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS – ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.**

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektroaugos taisykles.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektroaugos taisykles.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, pavojų išvengsite, jei jį pakeis gamintojas, jo įgaliotas klientų aptarnavimo darbuotojas ar reikiamos kvalifikacijos asmuo (tik prietaisams, tiekiamiems su prijungimo laidu).

Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar psichinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jiems buvo suteikta priežiūra ar nurodymai dėl prietaiso naudojimo saugiu būdu ir jei jie supranta susijusius pavojus. Vaikams su prietaisu negalima žaisti. Vaikams be priežiūros draudžiama naudoti prietaisą ir imtis naudotojo priežiūros darbų.

**ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai turi laikytis atokiai nuo prietaiso.

**ĮSPĖJIMAS!** Dirbant prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti toliau nuo prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

Orkaitės durelių stiklo bei gaubto dangčių su šarnyrais (jei reikia) nevalykite stipriais abrazyviniais valikliais arba aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali subraižyti paviršių, ir tuomet stiklas gali suskilinėti.

Nenaudokite garo valytuvų arba aukšto slėgio plovimo įrenginių valyti viryklei, nes jie gali sukelti elektros smūgį.

**ĮSPĖJIMAS!** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo, siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

Niekada nepilkite vandens tiesiai į orkaitės ertmės dugną. Dėl temperatūros skirtumų emalio danga gali būti pažeista.

## **Kiti svarbūs saugos įspėjimai**

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpų šildymui, gyvūnų, popieriaus, audinių, žolės ir t.t. džiovimui, nes tai gali sukelti žalą arba gaisro pavojų.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektros saugos taisykles.

Rekomenduojame, kad (dėl prietaiso svorio) prietaisą nešų ir montuotų bent du asmenys.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nestovėkite ir nesėdėkite ant atvirų orkaitės durelių ir nesiremkite į jas. Be to, nedėkite jokių sunkių daiktų ant orkaitės durelių.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įsipainioja į orkaitės dureles, jie gali būti pažeisti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpąjį jungimą. Todėl užtikrinkite, kad kitų prietaisų maitinimo laidai visada būtų saugiu atstumu.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neiškllokite orkaitės ertmės aliuminio folija ir ant orkaitės dugno nedėkite kepimo padėklų ar kitų virtuvės reikmenų. Jie trukdys ir sumažins oro cirkuliaciją orkaitėje, sulėtins kepimo procesą ir suardys emalio dangą.

Kepimo metu rekomenduojame vengti atidaryti orkaitės dureles, nes tai padidina energijos suvartojimą ir kondensato kaupimąsi.

Kepimo pabaigoje ir kepimo metu būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles, nes kyla nudegimo pavojus.

Norėdami išvengti kalkių nuosėdų kaupimosi, kepdami arba naudodami orkaitę palikite praviras orkaitės dureles, kad orkaitės ertmė atvėstų iki kambario temperatūros.

Valykite orkaitę, kai ji visiškai atvės.

Vienos dizaino linijos skirtingų prietaisų arba jų komponentų atspalviai gali nesutapti dėl įvairių faktorių, tokių kaip skirtingi kampai, iš kurių žiūrima į prietaisą, skirtingų spalvų fonas, medžiagos ir patalpos apšvietimas.

Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Orkaitę galima saugiai naudoti su kepimo skardos kreipiančiosiomis arba be jų.

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

Dienos laiko rodymo ekrane nuokrypis neturi įtakos prietaiso veikimui ir gali atsirasti dėl elektros tinklo dažnio svyravimų.



### **ĮSPĖJIMAS!**

**Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.**

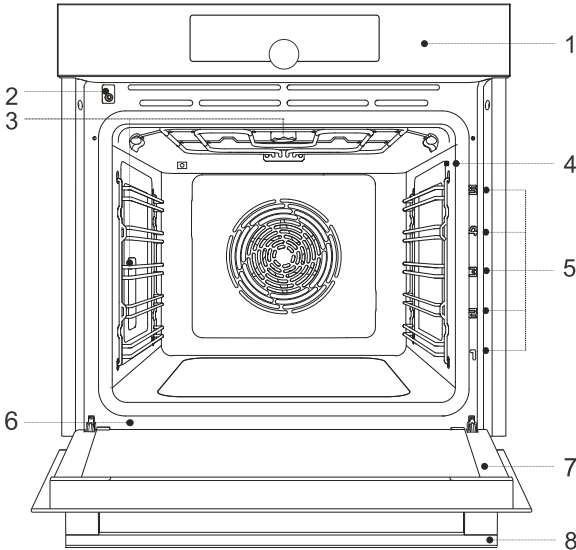
# Prietaiso aprašymas



## INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

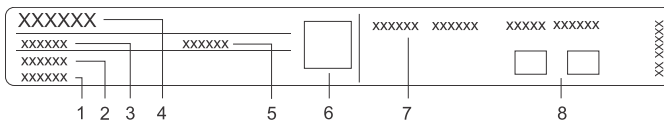
Pagrindinę jūsų prietaiso įrangą sudaro vielos kreiptuvai, negili kepimo skarda ir grotelės.



- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Valdymo įtaisas           | 5. Kreipiamosios – maisto ruošimo lygiai |
| 2. Durelių jungiklis         | 6. Techninių duomenų plokštelė           |
| 3. Apšvietimas               | 7. Orkaitės duralės                      |
| 4. Temperatūros zondo lizdas | 8. Durelių rankena                       |

## Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

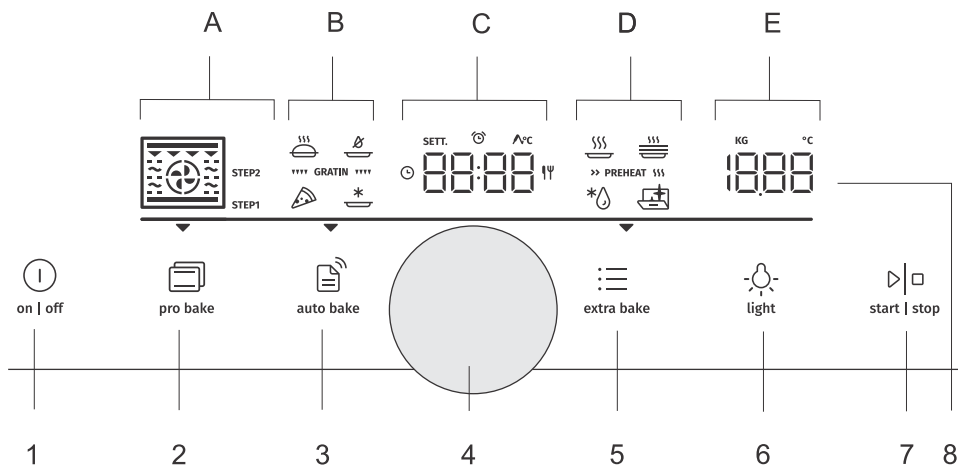
Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą.



- |                    |   |
|--------------------|---|
| 1. Serijos numeris | 5. ID/kodas                               |
| 2. Modelis         | 6. QR kodas (priklausomai nuo modelio)    |
| 3. Tipas           | 7. Techninė informacija                   |
| 4. Prekės ženklas  | 8. Atitikties ženklai ir (arba) simboliai |

# Valdymo įtaisas

(priklausomai nuo modelio)



1. įjungimo/ išjungimo mygtukas
2. („pro bake“) profesionalaus kepimo režimo mygtukas
3. („auto bake“) automatinio kepimo režimo mygtukas
4. Nustatymų pasirinkimas ir patvirtinimo rankenėlė  
– sukdami rankenėlę pasirinkite nustatymą  
– paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte nustatymą
5. („extra bake“) papildomo kepimo mygtukas papildomoms funkcijoms ir bendriesiems prietaiso nustatymams
6. (šviesa) mygtukas orkaitės apšvietimui įjungti ir išjungti
7. Paleidimo | sustabdymo mygtukas, skirtas galima pradėti arba sustabdyti ir patvirtinti nustatymus
8. Ekranas:
  - A. kepimo sistemos, pakopinis režimas (STEP)
  - B. specialios kepimo sistemos, automatinės programos, koliravimas
  - C. laikrodis, laikmačio funkcijos, temperatūros zondas, kepimo laikas
  - D. specialios programos, pašildymas
  - E. temperatūra, svoris

— Apšviesta eilutės dalis – rodoma šiuo metu pasirinkta sritis nuo A iki E.

▼ Rodyklė rodo pasirinktą pagrindinį nustatymą (pro bake), (auto bake), (extra bake).

## INFORMACIJA!

Norėdami, kad mygtukai geriau reaguotų, lieskite mygtukus didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai bus patvirtinta trumpu garso signalu (jei funkcija yra).



# Prietaiso įranga

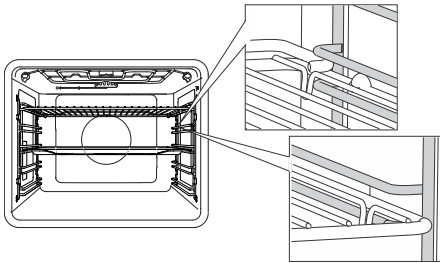
## Valdymo lemputė

**Orkaitės šviesa:** orkaitės lemputė įjungiama, atidarius arba uždarius orkaitės dureles, įjungus orkaitę, baigiant kepimo procesą ir palietus valdymo bloko orkaitės šviesos mygtuką.

## Kreipiamosios

- Vadovai leidžia gaminti maistą ar kepti 5 lentynos lygiuose.
- Kreipiamųjų, į kuriuos galima įdėti lentynas, aukščio lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.
- 4 ir 5 kreipiamieji lygiai skirti kepimui ant grotelių.
- Įdedant įrangą, ji turi būti tinkamai pasukta.

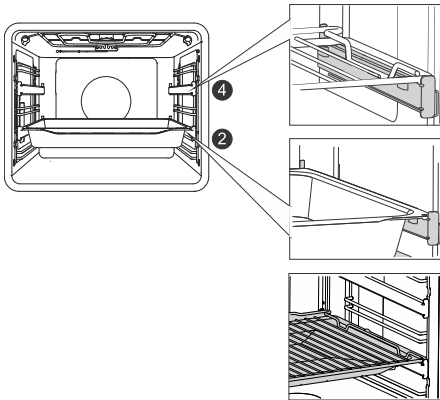
## Vieliniai bėgeliai



Jei tai vielos kreiptuvai, vielinę (grotelių) lentyną ir kepimo skardas visada įstatykite į angą tarp kiekvieno kreipiamųjų lygio viršutinės ir apatinės dalies.

## Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)

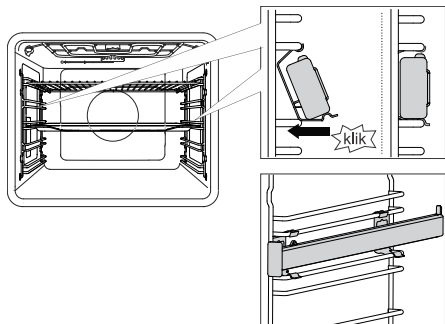


Ištraukiamieji kreiptuvai gali būti montuojami 2-ame ir 4-ame lygiuose.

Jei yra fiksuoti ištraukiami kreiptuvai, dėkite lentyną arba kepimo skardą ant kreiptuvo. Groteles galite dėti tiesiai ant kepimo skardos (negilios arba gilios universalios kepimo skardos) ir ant to paties kreiptuvo; šiuo atveju kepimo skarda veikia kaip lašų padėklas.

## Ispaudžiami ištraukiami kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)



Suspaudžiamą ištraukiamą kreipklį galima įterpti į bet kurią vietą tarp dviejų laidų kreipklių. Simetriškai uždėkite kreipklį ant laidų kreipklių kairėje ir dešinėje orkaitės ertmės pusėje. Pirmiausia pakabinkite viršutinį kreipklio spaustuką po laidų kreipklio viela. Tada paspauskite apatinį spaustuką į reikiamą padėtį, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ.

**PASTABA.** Kreiptuvus galima pritvirtinti bet kuriame aukštyje tarp dviejų vielinių kreiptuvų lygių.



### INFORMACIJA!

Ispaudžiamų ištraukiamų kreiptuvų negalima montuoti ant kreipiamųjų su fiksuotu dvigubu lygiu daliniu prailginimu. Tačiau juos galima montuoti ant vieno lygio dalinai ištraukiamų kreiptuvų, iki 3–4 ir 4–5 lygių.

Patikrinkite, ar ištraukiamas kreiptuvus yra tinkamai pasuktas ir ar jis išsitraukia į išorę, t.y. iš orkaitės.

## Orkaitės durelių jungiklis

(priklausomai nuo modelio)

Jei orkaitės durelės atidaromos orkaitės veikimo metu, jungiklis išjungia šildytuvą ir ventiliatorių orkaitės ertmėje. Kai durelės yra uždarytos, jungiklis vėl įjungia prietaisą.



### ĮSPĖJIMAS!

**Naudoti orkaitę su atidarytomis durelėmis ir įjungtu (uždarytu) durelių jungikliu draudžiama. Orkaitė signalizuos apie klaidą ir ją reikės iš naujo nustatyti.**

## Aušinimo ventiliatorius

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris aušina korpusą, dureles ir prietaiso valdymo bloką. Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius dar trumpai veikia, vėsindamas orkaitę.

## Orkaitės įranga ir priedai

(priklausomai nuo modelio)

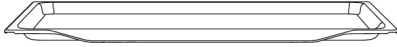


**VIELINĖ LENTYNA** naudojama kepant ant grotelių arba palaikyti keptuvę, kepimo skardą ar kepimo indą su kepamu maistu.



### INFORMACIJA!

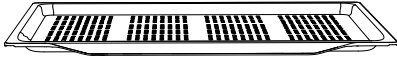
Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Todėl šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje, traukdami jas iš orkaitės.



Plokštiems ir mažiems tešlos gaminiams naudojama **NEGILI KEPIMO SKARDA**. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

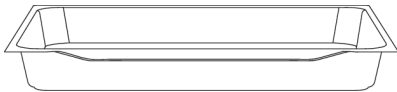
**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

**Negili kepimo skarda gali deformuotis, kai ji įkaista orkaitėje. Kai ji atvės, ji grįš į pradinę formą. Tokia deformacija neturi įtakos jos funkcijai.**



**SEKLI PERFORUOTA KEPIMO SKARDA**

naudojama virimui su garų įpurškimo sistemomis ir kepant ore. Perforacija pagerina oro srautą aplink maistą, kad būtų traškesnė pluta. Kepant maistą su dideliu skysčio kiekiu (vandeniu, riebalais), padėkite seklią kepimo skardą arba universalią gilią kepimo skardą vienu stelažu žemiau, kad ji būtų naudojama kaip lašinimo dėklas.



**GILI KEPIMO SKARDA** naudojama kepti daržovėms ir drėgnos tešlos gaminiams. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

**💡 INFORMACIJA!**

Kepdami niekada nedėkite universalios gilios kepimo skardos į pirmąjį kreiptuvą.



Temperatūros **ZONDAS** (KEPIMO JUTIKLIS).

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu.

## Prieš naudojant pirmą kartą

- Išimkite orkaitės priedus ir visas pakuotes (kartoną, putų polistireną) iš orkaitės.
- Orkaitės priedus ir vidų nuvalykite drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių ar agresyvių audinių ar valiklių.
- Tuščią orkaitę maždaug vieną valandą pakaitinkite su viršutinio ir apatinio šildytuvų sistema 250 °C temperatūroje. Bus juntamas būdingas „naujos orkaitės kvapas“; todėl šio proceso metu kruopščiai vėdinkite kambarį.

# Ijungimas pirmą kartą

Ijungus prietaisą arba po ilgo elektros energijos nutraukimo ekrane mirksės 12:00.

Pirmiausia pasirinkite ir patvirtinkite šiuos pagrindinius nustatymus.



## INFORMACIJA!

Keiskite juos sukdami RANKENĖLĘ. Norėdami patvirtinti norimą nustatymą, paspauskite RANKENĖLĘ arba palieskite **paleidimo / sustabdymo** mygtuką.



### 1. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Nustatykite laikrodį/paros laiką. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.



## INFORMACIJA!

Norėdami vėliau nustatyti ar reguliuoti laikrodį, žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.



### 2. GARSO SIGNALO GARSUMAS

Numatytasis nustatymas yra vidutinis garsumas. Ekranu bloke pasirodys ženklas „Vol“ ir šiuo metu nustatyta garso signalo garsumo vertė. Pasukite RANKENĖLĘ, kad padidintumėte arba sumažintumėte mygtukų garsumą.



### 3. RODYTI DIMERĮ

Numatytasis nustatymas yra vidutinis šviesos intensyvumas. Ekranu bloke pasirodys ženklas „brht“ ir šiuo metu nustatyta ekrano šviesos intensyvumo vertė. Norėdami padidinti ar sumažinti apšvietimo intensyvumą, pasukite RANKENĖLĘ.

Patvirtinus pasirinktus nustatymus, ekrane pasirodys laikrodis. Prietaisas veikia budėjimo režimu.

# Nustatymų pasirinkimas

Sąsaja leidžia pasirinkti kelis darbo režimus:

- Profesionalus režimas („pro bake“)
- Automatinis režimas („auto bake“)
- Papildomos funkcijos („extra bake“)
- Pakopinė programa (STEP) profesionaliu režimu („pro bake“)
- Automatinės programos automatinio režimu („auto bake“)

## INFORMACIJA!

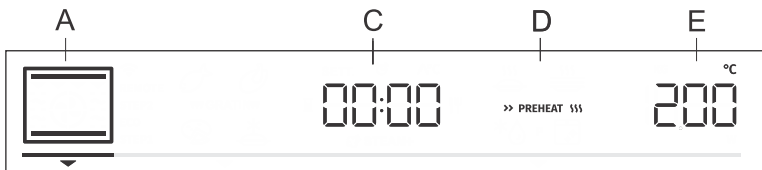
- Norėdami slinkti per nustatymus, pasukite RANKENĖLĘ.
  - Pirmiausia patvirtinkite pasirinktą nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ; tada pakeiskite nustatymą.
  - Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.
  - Linija ir rodyklė nurodo parametro, kurį norite nustatyti, vietą.
  - Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad paleistumėte programą.
  - Įjungimo / **išjungimo** mygtuko veikimas:
    - brief touch: switch the oven on or off, stop the baking process or function.
    - long touch: the oven switches to low power consumption (power saving) mode.
- Neveikia joks mygtukas ar rankenėlė, išskyrus įjungimo | **išjungimo** mygtuką. Norėdami įjungti orkaitę, ilgai palieskite šį mygtuką.



## pro bake **Profesionalus režimas („pro bake“)**

Ši funkcija leidžia laisvai nustatyti kepimo parametrus vartotojo nuožiūra – kepimo sistemą, temperatūrą, spartų pašildymą ir kepimo laiką.

Palieskite „pro bake“ mygtuką ir nustatykite:



A kepimo sistema

C programos trukmė

D pašildymas

E temperatūra

### **Be to, galima nustatyti:**

- laikmačio funkcijos (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

– pakopinio kepimo režimas (STEP) (žr. skyrių „Žingsninė programag) – koliravimas (GRATIN) (žr. skyrių „Kepimo pradžia“)

### **Greitas pašildymas**










Naudokite spartaus pašildymo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Norėdami suaktyvinti spartų pašildymą, pasukite RANKENĖLĘ į nustatymą >> PREHEAT \$\$\$ (žr. pav., etiketę D). Patvirtinkite pasirinkimą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte visiškai apšviestą ženklą, ir patvirtinkite jį. Dabar funkcija suaktyvinta.

Kai pasiekiami nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekranu bloke pasirodys **durelės**. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Programa automatiškai tęs kepimą su pasirinktais nustatymais.




## INFORMACIJA!

Kai nustatyta spartaus pašildymo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

## KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

| Simbolis   | Naudojimas   |
|--|--|
| <br>☑ STEAM +   | <b>KARŠTAS ORAS</b><br>Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tokiu būdu jis išdžiovina paviršių ir sukuria storesnę plutą. Naudokite šią sistemą mėsai, pyragams ir daržovėms gaminti bei maistui džiovinti ant vienos ar kelių lentynų vienu metu. Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.   |
|                 | <b>PICOS SISTEMA</b><br>Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.  |
| <br>☑ STEAM +   | <b>AIR FRY<sup>1)</sup></b><br>Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų. Tinka smulkiems mėsos gabalėliams, žuviai, daržovėms ir iš anksto paruoštiems šaldytiems produktams (bulvytėms, vištienos medalionams). Pridėjus garų, kepimo paviršius geriau iškepa ir susidaro traški plutelė.             |
|                 | <b>GRILIS SU KARŠTU ORU</b><br>Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tai išdžiovins paviršių. Kartu su grilio šildytuvu/broileriu taip pat suteiks intensyvesnę spalvą. Greitesniam mėsos ir daržovių kepimui.   |
|                 | <b>TURBO KEPIMAS</b><br>Patiekalams, kur pageidautinas vienodas traškumas iš visų pusių. Sistema taip pat tinka kaip pirmasis žingsnis kepimo režimu, nes leidžia greitai paruduoti paviršiumi pirmajame etape ir lėtai kepti antrajame etape. Mėsa bus sultinga, su gražiai parudavusia plutele.  |
|               | <b>DIDELIS GRILIS</b><br>Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinis, dešreles ant grotelių, steikus, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra: 240 °C |
| <br>☑ STEAM + | <b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS<sup>1)</sup></b><br>Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas). Įpurškiant garą, maistas geriau paruduoja ir gaunasi traškesnė pluta.   |
|               | <b>ŠVELNUS KEPIMAS</b><br>Švelniam ir kontroliuojamam lėtam švelnaus maisto (minkštų mėsos gabalų) ir konditerijos gaminių kepimui traškiu dugnu.  |
|               | <b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI</b><br>Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.  |

## Lentelės tęsinys

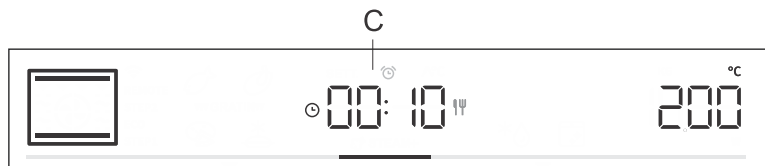
| Simbolis  | Naudojimas  |
|---|---|
|  | <b>DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI</b><br>Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.                               |
|  | <b>DIDELIS GRILIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS</b><br>Greitesniam kepimui ant vieno stovo ir traškiam tešlos viršaus parudavimui.       |
|  | <b>GRILIS SU APATINIŲ ŠILDYTUVŲ IR VENTILIATORIUMI</b><br>Optimaliam mielinės tešlos, visų rūšių duonos kepimui ir konservavimui. |




1) *Kepimo metu sistemos taip pat leidžia įpurkšti garus (žr. skyrių „Virimo proceso pradžia“).*

Palieskite **pradžios / sustabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą. Pasirinkti nustatymai bus rodomi ekrane.

## LAIKMAČIO FUNKCIJOS


Norėdami pasirinkti laikmačio funkcijas, pasukite RANKENĖLĘ.



| Simbolis  | Aprašas                 | Naudojimas  |
|---|-------------------------|---|
|  | <b>Kepimo laikas</b>    | Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę.   |
|  | <b>Minučių signalas</b> | Minučių laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai neįsijungia ir neišsijungia.  |
|  | <b>Atidėta pabaiga</b>  | Šį režimą naudokite, kai norite, kad orkaitėje esantis maistas būtų pradėtas ruošti su laiko atidėjimu. Įveskite gamavimo trukmę ir pageidaujimą pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai ir baigia veikti norimu laiku. |




### Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nurodyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Ekrane rodoma  veikimo trukmė. Sukdami RANKENĖLĘ nustatykite norimą kepimo laiką. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ.

Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/



### Minučių laikmačio nustatymas

Minučių laikmačio valdymo signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas. Sukdami RANKENĖLĘ pasirinkite simbolį  ir patvirtinkite nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ ir nustatykite trukmę laikmačiu. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.





## Atidėtos pabaigos nustatymas



### INFORMACIJA!

Atidėtas paleidimas neįmanomas, kai įjungta įkaitinimo funkcija.



Naudokite šią funkciją, kai norite pradėti gaminti maistą orkaitėje po tam tikro laiko. Įdėkite maistą į orkaitę, tada nustatykite sistemą ir temperatūrą. Tada nustatykite programos trukmę ir laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas.

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: 12.00 (vidurdienis)

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18.00

Maisto ruošimo trukmės simbolis  pasirodys ekrane. Pasirinkite nustatymą ir patvirtinkite jį paspausdami RANKENĖLĘ (mūsų atveju – 2:00 val.). Dar kartą paspauskite RANKENĖLĘ ir pasukite ją, kad pasirinktumėte simbolį  .. Patvirtinkite ir nustatykite laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas (mūsų atveju tai 18:00, arba 18 val.). Pageidaujamas maisto ruošimo pabaigos laikas pasirodys ekrane (18.00 val.). Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/

Laukdama, kol bus įjungta, orkaitė persijungia į dalinį budėjimo režimą (ekranas patamsėja). Orkaitė įsijungs su pasirinktais nustatymais automatiškai (mūsų atveju 16.00 val.). Orkaitė išsijungs nustatytu laiku (mūsų atveju 18.00 val.).



### INFORMACIJA!

Maisto ruošimo pabaigos laikas ir laikrodis rodomi pakaitomis ekrane.

Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti. Ekrane bus rodoma **End**. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.



### ĮSPĖJIMAS!

**Ši funkcija netinka ruošti maistui, kuriam reikia spartaus pašildymo.**

**Greitai gendančio maisto negalima ilgai laikyti orkaitėje. Prieš naudodami šį režimą, patikrinkite, ar tiksliai nustatytas prietaiso laikrodis.**

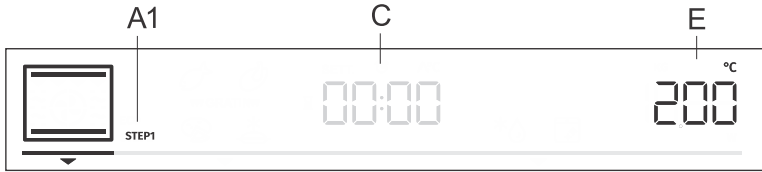


### INFORMACIJA!

Pasirinkus laikmačio funkciją, ilgai nuspaudus RANKENĖLĘ galima nustatyti į 00.00.

## PAKOPINĖ PROGRAMA

Ši funkcija leidžia kepti dviem etapais (du kepimo etapai iš eilės sujungiami į vieną kepimo procesą).



A1 pirmasis kepimo žingsnis STEP1, (STEP2)

C Programos trukmė/programos pabaiga (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

E Temperatūra

Žingsnis: STEP1

**Pro bake** režime nustatykite kepimo sistemą ir temperatūrą. Taip pat galite pasirinkti greito pašildymo funkciją. Tada nustatykite kepimo trukmę STEP1 (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“). Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

### INFORMACIJA!

STEP1 galite nustatyti uždelstą paleidimą; tačiau jei tai padarysite, negalėsite įjungti greito pašildymo.

Žingsnis: STEP2

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę **pro bake** mygtuką. STEP2 (antrasis maisto gaminimo etapas) bus rodomas ekrane (pirmasis jau nustatytas). Nustatykite kepimo sistemą, trukmę ir temperatūrą. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

Jei norite, taip pat galite pakeisti STEP1 arba STEP2 prieš juos paleisdami.

Palieskite mygtuką **pro bake** ir pasirinkite STEP1. Dabar galite keisti nustatymus. Tuomet tą patį atlikite ir STEP2.

Norėdami ištrinti koto režimą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „**pro bake**“ mygtuką.

Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/ Pirmiausia orkaitė pradeda veikti su STEP1 pasirinktais parametrais. Kai STEP1 bus baigtas, bus suaktyvintas STEP2.



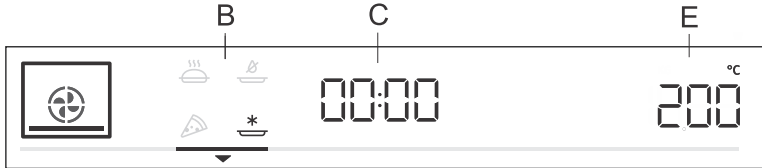
auto bake

## AUTOMATINIS REŽIMAS („auto bake“)

Šiuo režimu galite pasirinkti specialias kepimo sistemas arba automatines programas (iš anksto nustatytas programos tam tikrų rūšių maistui).

### Specialios kepimo sistemos

Palieskite „auto bake“ mygtuką ir nustatykite:



B specialios kepimo sistemos

C programos trukmė (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

E temperatūra

Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite nustatymus. Bus rodomos pasirinktos vertės: Galite keisti temperatūrą ir programos trukmę.

| Simbolis | Naudojimas  |
|----------|---|
|          | <b>ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS</b> <sup>1)</sup><br>Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėesai ir daržovėms.                       |
|          | <b>PICOS SISTEMA</b> <sup>1)</sup><br>Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.   |
|          | <b>LĖTAS KEPIMAS</b> <sup>2)</sup><br>Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje.        |
|          | <b>AIR FRY</b> <sup>1)</sup><br>Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų. Tinka smulkiems mėsos gabalėliams, žuviai, daržovėms ir iš anksto paruoštiems šaldytiems produktams (bulvytėms, vištienos medalionams). |

<sup>1)</sup> Šiose sistemose galima naudoti „Koliravimo“ funkciją (žr. skyrių „Maisto ruošimo proceso pradžia“).

<sup>2)</sup> Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

### Greitas pašildymas

Kai kurių patiekalų maisto ruošimas automatiiniu režimu taip pat apima spartaus pašildymo funkciją.

Ženklas bus visiškai apšviestas. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekране pasirodys **durelės**. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Programa automatiškai tęs kepimą su pasirinktais nustatymais.

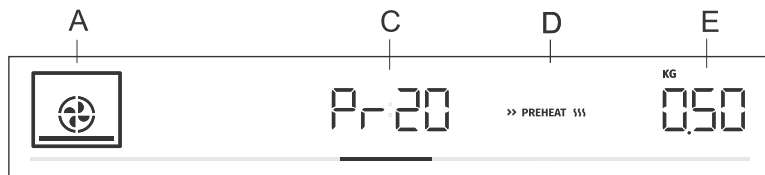
## INFORMACIJA!

Kai nustatyta spartaus pašildymo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

### Automatinės programos

Automatiniu režimu („auto bake“) galite pasirinkti iš daugybės automatinių programų (prietaisas rekomenduos optimalų kepimo būdą, temperatūrą ir kepimo trukmę, priklausomai nuo nurodyto maisto tipo).

**Paspauskite ir palaikykite** automatinio kepimo mygtuką (auto bake), kad ekrane būtų rodomos automatinės programos (žr. lentelę). Jei įmanoma, taip pat galite nustatyti maisto svorį. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ. Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/ Ekranu bloke pasirodys iš anksto nustatytos reikšmės.



A. Kepimo sistema

C Automatinis programos rodymas/programos trukmė

D Spartus pašildymas

E pasirinktas kiekis

| Indikacija | Programos pavadinimas     | Įranga                                  | Lygmuo | Pakeitinimas | Sukimas |
|------------|---------------------------|---|--------|--------------|---------|
| Pr01       | pailgi sausainiai         | negili kepimo skarda                    | 3      | taip         | ne      |
| Pr02       | pyragaičiai               | negili kepimo skarda                    | 3      | taip         | ne      |
| Pr03       | Biskvitinis pyragas       | kepimo skarda/indas ant vielos grotelių | 2      | taip         | ne      |
| Pr04       | nedidelis mielinis kepiny | negili kepimo skarda                    | 2      | taip         | ne      |
| Pr05       | sluoksniuota tešla        | negili kepimo skarda                    | 2      | taip         | ne      |
| Pr06       | obuolių pyragas           | kepimo skarda/indas ant vielos grotelių | 2      | ne           | ne      |
| Pr07       | Obuolių štrudelis         | negili kepimo skarda                    | 2      | ne           | ne      |
| Pr08       | Šokoladinis suflė         | kepimo skarda/indas ant vielos grotelių | 3      | taip         | ne      |
| Pr09       | kildymas ir brandinimas   | negili kepimo skarda                    | 2      | ne           | ne      |
| Pr10       | duona                     | negili kepimo skarda                    | 2      | taip         | ne      |
| Pr11       | Kiaulienos kepsnys        | mažas kepimo indas ant vielos grotelių  | 2      | ne           | ne      |
| Pr12       | Jautienos kepsnys         | mažas kepimo indas ant vielos grotelių  | 2      | ne           | ne      |

Lentelės tęsinys

| Indikacija | Programos pavadinimas                     | Įranga                                  | Lygmuo | Pakaitinimas | Sukimas                  |
|------------|---|---|--------|--------------|--------------------------|
| Pr13       | <b>Paukštiena, nepjaustyta</b>            | vielinis grotelės su lašinimo dėklu     | 2      | ne           | praėjus 2/3 kepimo laiko |
| Pr14       | <b>Paukštiena – mažesni gabalėliai</b>    | vielinis grotelės su lašinimo dėklu     | 3      | ne           | praėjus 2/3 kepimo laiko |
| Pr15       | <b>maltos mėsos kepsnys</b>               | kepimo skarda/indas ant vielos grotelių | 2      | ne           | ne                       |
| Pr16       | <b>Orkaitėje keptas jautienos kepsnys</b> | vielinis grotelės su lašinimo dėklu     | 4      | ne           | praėjus 2/3 kepimo laiko |
| Pr17       | <b>Mėsa – lėtas kepimas</b>               | mažas kepimo indas ant vielos grotelių  | 2      | taip         | ne                       |
| Pr18       | <b>Kepta žuvis</b>                        | vielinis grotelės su lašinimo dėklu     | 4      | ne           | praėjus 2/3 kepimo laiko |
| Pr19       | <b>keptos bulvės, skiltelės</b>           | universali gili kepimo skarda           | 3      | ne           | ne                       |
| Pr20       | <b>Daržovių suflė</b>                     | kepimo skarda/indas ant vielos grotelių | 2      | ne           | ne                       |
| Pr21       | <b>lazanija</b>                           | kepimo skarda/indas ant vielos grotelių | 2      | ne           | ne                       |
| Pr22       | <b>pica</b>                               | negili kepimo skarda                    | 1      | taip         | ne                       |



**INFORMACIJA!**

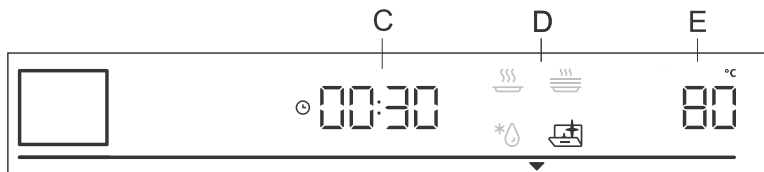
Koliravimo funkcija gali būti naudojama su kai kuriomis automatinėmis programomis (žr. skyrių „Kepimo pradžia“).



extra bake

## PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS („extra bake“)

Palieskite „extra bake“ mygtuką, kad ekrane būtų rodomos papildomos funkcijos su atitinkamomis iš anksto nustatytomis vertėmis.



C kepimo trukmė

D programa

E iš anksto nustatyta temperatūra

Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite programą. Bus rodomos pasirinktos vertės: Kai kurios programos leidžia nustatyti temperatūrą ir kepimo laiką.



### INFORMACIJA!

Norėdami sukti programas, pasukite RANKENĖLĘ. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.



#### Aqua clean

Ši programa leidžia lengvai pašalinti nešvarumus iš orkaitės (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).



#### Atitirpinimas

Naudokite šią funkciją, norėdami lėtai atšildyti šaldytą maistą (tortai, pyragai, duona, bandeles ir užšaldyti vaisiai).

Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apersti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.



#### Pašildymas

Naudojama išlaikyti šiltą maistą, kai jis jau yra paruoštas. Galite nustatyti temperatūrą ir pašildymo pradžios bei pabaigos laiką.



#### Plokštės pašildymas

Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą. Galite nustatyti temperatūrą ir pašildymo pradžios bei pabaigos laiką.

## Užrakinimo mygtukai

Norėdami įjungti užraktą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite (5 sekundes) šviesos mygtuką . Ekrane pasirodys užrašas **Loc**. Kai dar kartą ilgai paspauskite šviesos mygtuką, užraktas nuo vaikų išjungiamas.

- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas, kai neįjungta laikmačio funkcija (rodomas tik laikrodis), orkaitė neveikia.
- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, orkaitė veikia įprastai; tačiau nustatymų pakeisti negalima.
- Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, negalima keisti maisto gaminimo ar kepimo sistemų (režimų) arba papildomų funkcijų. Maisto gaminimo / kepimo / skrudinimo procesą galima sustabdyti arba išjungti.
- Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

# Kepimo pradžia



start | stop

Pradėkite maisto gaminimo procesą paspausdami **paleidimo/sustabdymo** mygtuką.

Kol pirmą kartą pasiekiami nustatyta temperatūra, ekrano įrenginyje pakaitomis bus rodoma srovė ir nustatyta temperatūra. Iš pradžių mirksi temperatūros simbolis. Kai pasiekiami norima temperatūra, ji išsijungia.



## INFORMACIJA!

Jei nepasirinkta laikmačio funkcija, ekrano bloke bus rodomas maisto ruošimo laikas. Kai orkaitė pasiekia pasirinktą temperatūrą, skleidžiamas trumpas garso signalas.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Papildomas koliravimas

Šią funkciją galite įjungti tik praėjus 10 minučių nuo kepimo pradžios (ekrane pasirodys simbolis **\*\*\* GRATIN \*\*\***).

Paspauskite **RANKENĖLĘ**, kad atidarytumėte nustatymus. Sukite **RANKENĖLĘ** iki ženklo **\*\*\* GRATIN \*\*\*** ir patvirtinkite pasirinkimą. Dar kartą pasukite **RANKENĖLĘ** ir pasirinkite visiškai apšviestą ženklą.

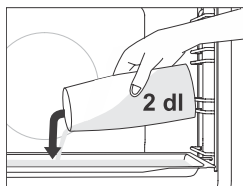
Patvirtinkite pasirinkimą. Dabar funkcija suaktyvinta. Ekrane pasirodys 10 minučių (10:00) kepimo laikas.

Norėdami pakeisti trukmę, du kartus paspauskite **RANKENĖLĘ** ir sukite ją, kad sureguliuotumėte laiką (maks. 30 min.). Patvirtinkite pasirinkimą. Ši funkcija naudojama paskutiniame kepimo etape, kai į maistą dedate padažą (šlapi prieskoniai) arba sausus prieskonius, arba kai norite papildomai paskrudinti plutą. Koliravimo procese ant patiekalo susidarys aukso rudos spalvos pluta, kuri apsaugo maistą nuo išdžiūvimo, tuo pačiu suteikdama malonesnę išvaizdą ir geresnį skonį.



## INFORMACIJA!

Funkciją taip pat galima išjungti jai veikiant. Pasukite **RANKENĖLĘ** į nustatymą **\*\*\* GRATIN \*\*\*** .. Pasirinkite pritemdytą ženklą ir patvirtinkite jį paspausdami **KNOB**.



### Kepimas įleidžiant garų ☞

Sistemose su garų **įleidimu** į pirmojo lygio kreipiančiąją įdėkite negilų kepimo skardą, kol orkaitė dar neįkaito. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Įdėkite maistą, kurį reikia kepti, ant antrojo lygio ir paleiskite sistemą.



## INFORMACIJA!

Jei naudojate gilų kepimo indą, dėkite jį viena lentyna aukščiau, nei nurodyta rekomenduojamų parametrų lentelėje.

Norėdami, kad funkcija veiktų optimaliai, neatidarykite orkaitės durelių ir nepilkite vandens kepimo metu.

# Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Palieskite **pradžios / sustabdymo** mygtuką, kad sustabdytumėte operaciją. Ekrane rodomas užrašas „**Pabaiga**“ ir skamba garsinis signalas. Po trijų minučių ekrano bloke pasirodys laikrodis.





### **INFORMACIJA!**

Baigus operaciją, visi laikmačio nustatymai taip pat sustabdomi ir ištrinami, išskyrus laikmatį. Bus parodytas laikas (laikrodis). Aušinimo ventilatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks.

Panaudojus orkaitę, kondensato kanale (po durelėmis) gali likti šiek tiek vandens. Išvalykite kanalą kempine arba audiniu.

# Bendrujų nustatymų pasirinkimas

Spauskite ir palaikykite „**extra bake**“ mygtuką. Ekrane kelias sekundes pasirodys užrašas „**SEtt**“. Pasirodys bendras nustatymų meniu.

## INFORMACIJA!

Norėdami slinkti per nustatymus, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ arba **paleidimo / sustabdymo** mygtuką.



### Laikrodžio ekranas

Norėdami nustatyti laikrodį, pasukite RANKENĖLĘ. Ekrane pasirodys užrašas **CLoc**. Patvirtinę, galite pasirinkti tarp 12 ir 24 valandų laikrodžio ekrano. Patvirtinkite, nustatykite laikrodį/dienos laiką. Pirmiausia nustatykite minutes. Patvirtinkite, tada nustatykite valandas ir dar kartą patvirtinkite.



### Signalų garsumas

Pasirinkite vieną iš trijų pyptelėjimo garsumo lygių. Norėdami pasirinkti **VoL** nustatymą, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite nustatymą ir nustatykite garsumą. Galimi keturi garsumo lygiai (nulis juostų – Išjungta, viena, dvi arba trys juostos).



### Ekranų apšvietimas

Pasirinkite vieną iš trijų ekrano šviesos intensyvumo lygių. Norėdami pasirinkti **brht** nustatymą, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite pasirinkimą ir pasirinkite mažesnę arba didesnę intensyvumą. Yra trys galimi apšvietimo lygiai (viena, dvi arba trys juostos).



### Ekranas – naktinis režimas

Ši funkcija automatiškai pritemdo ekraną (persijungia iš aukšto į žemą apšvietimo lygį) nakties metu (nuo 8.00 iki 6.00 val.) Pasirinkite **nGht** nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad įjungtumėte arba išjungtumėte.



### Budėjimo režimas

Ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio rodyimą. Pasirinkite **hidE** nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad įjungtumėte arba išjungtumėte.



### Automatinis greitas išankstinis kaitinimas

Ši funkcija leidžia automatiškai greitai įkaitinti kepimo sistemas, kurios tai leidžia.

Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte **automatinį** nustatymą. Pasirinkite įjungta arba išjungta.




### Šabas

Šabo funkcija leidžia išlaikyti šiltą maistą skardoje, neįjungiant ir neišjungiant orkaitės.

Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte Šabą **SAbb**. Pasirinkite Ijungta arba Išjungta.

Nustatykite trukmę (nuo 24 iki 72 valandų) ir temperatūrą. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.

Jei norite, kad orkaitės lemputė šviestų visą laiką, įjunkite ją paliesdami simbolį  .

Palieskite **pradžios / Stop** mygtuką, kad pradėtumėte atgalinį skaičiavimą. Ekranu pasirodys **SAbb**.

Visi garsai ir veikimas bus išjungti, išskyrus **įjungimo/ išjungimo** mygtuką.

### INFORMACIJA!

Nutrūkus elektros energijai, Šabo režimas bus išjungtas ir orkaitė grįš į pradinę būseną.



### Gamykliniai nustatymai

Ši funkcija leidžia iš naujo nustatyti gamyklinius nustatymus. Ekranu pasirodys užrašas **FAcT**. Sukdami RANKENĖLĘ pasirinkite rES. Norėdami patvirtinti, laikykite paspaudę **Start** | Stop iki animacijos pabaigos.

### ĮSPĖJIMAS!

Nutrūkus elektros srovei arba išjungus prietaisą, papildomi funkcijų nustatymai bus saugomi ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garso signalo garsumą ir ekrano šviesumo reguliatorių, bus iš naujo nustatyti gamyklinius numatytuosius nustatymus.

# Bendrieji kepimo patarimai
























- Kepimo metu iš orkaitės išimkite visą nereikalingą įrangą
- Naudokite indus, pagamintus iš karščiui atsparių neatspindinčių medžiagų (tiekiamas kepimo skardas, padėklus ir indus, emaliuotus indus, grūdinto stiklo indus). Ryškių spalvų (nerūdijančio plieno arba aliuminio) medžiagos atspindi šilumą. Todėl terminis maisto perdirbimas juose yra ne toks veiksmingas.
- Kepimo skardas ir padėklus visada dėkite į kreiptuvų galą. Kepdami ant grotelių, kepimo indus ar padėklus dėkite ant lentynos vidurio.
- Optimaliam maisto ruošimui rekomenduojame laikytis maisto ruošimo lentelėje nurodytų gairių. Pasirinkite žemiausią nurodytą temperatūrą ir trumpiausią nurodytą maisto ruošimo laiką. Kai šis laikas pasibaigs, patikrinkite rezultatus ir, jei reikia, pakoreguokite nustatymus.
- Kepimo metu neatidarykite orkaitės durelių, nebent tai absoliučiai būtina.
- Nedėkite kepimo skardų tiesiai ant orkaitės ertmės dugno.
- Nenaudokite universalios gilios kepimo skardos 1-ajame kreiptuvo lygyje, kol prietaisas veikia.
- Neuždenkite orkaitės ertmės dugno ar vielos lentynos aliuminio folija.
- Naudodami ilgesnes kepimo programas, galite išjungti orkaitę likus maždaug 10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte sukauptą šilumą.
- Kepimo indus visada dėkite ant grotelių.
- Kepdami keliais lygiais tuo pačiu metu, į apatinį lygį dėkite universalią gilią kepimo skardą.
- Gamindami maistą pagal senesnių kulinariinių knygų receptus, naudokite apatinio ir viršutinio šildytuvo sistemą (kaip ir įprastose krosnelėse) ir nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą, nei nurodyta recepte.
- Jei naudojate pergamentinį popierių, įsitikinkite, kad jis atsparus aukštai temperatūrai. Visada atitinkamai jį apkarkpykite. Pergamentinis popierius neleidžia maistui prilipti prie kepimo skardos ir leidžia lengviau išimti maistą iš kepimo skardos.
- Kepant didesnius mėsos ar konditerijos gabalus su didesniu vandens kiekiu, orkaitės viduje susidarys daug garų, kurie savo ruožtu gali kondensuotis ant orkaitės durelių. Tai normalu ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Po kepimo sausai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.
- Kepdami tiesiai ant grotelių, padėkite universalų gilų dėklą vienu lygiu žemiau, kur jis surinks lašus.

**Greitas orkaitės pašildymas:** Orkaitę įkaitinkite tik tada, jei to reikia pagal šiose naudojimo instrukcijose pateiktose lentelėse pateiktus receptus. Jei naudojate greito pašildymo funkciją, nedėkite maisto į orkaitę, kol ji nebus visiškai įkaitinta. Temperatūra daro didelę įtaką galutiniam rezultatui. Spartus pašildymas rekomenduojamas švelniems mėsos gabalams (nugarinei), taip pat mielių ir sluoksnuotai tešlai, kuriai reikia trumpesnio kepimo laiko. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Todėl, jei įmanoma, rekomenduojame gaminti kelis patiekalus iš eilės arba kelis patiekalus vienu metu.

**„GentleBake“:** Leidžia lėtai ir kontroliuojamai gaminti žemoje temperatūroje. Mėsos sultys pasiskirsto tolygiai, o mėsa išlieka sultinga ir minkšta. „GentleBake“ lėtas kepimo būdas tinka švelniems mėsos gabalams be kaulų. Prieš lėtai kepant, kruopščiai iš visų pusių keptuvėje sumaišykite mėsą.

# Maisto ruošimo stalas

PASTABA: Pateikalai, kuriems reikia visiškai įkaitintos orkaitės, lentelėje pažymėti viena žvaigždute \* . Pateikalai, kuriems pakanka 5 minučių įkaitinimo ciklo, pažymėti dviem žvaigždutėmis \*\* . Tokiu atveju nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

| Pateikalas  |  |                                 | °C        | ⌚ min |
|---|---|--|-----------|-------|
| <b>KONDIRERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI</b>                          |   |  |           |       |
| <b>Kepiniai/pyragaičiai formose</b>                               |   |  |           |       |
| Biskvitinis pyragas   | 3   |                                 | 200-220   | 60-70 |
| pyragas su įdaru  | 2   |                                 | 180       | 60-70 |
| marmurinis pyragas  | 2   |                                 | 170-180   | 50-60 |
| tortas su mieline tešla, „Gugelhupf“ („Bundt“ pyragas, biskvitas) | 2   |                                 | 170-180   | 45-55 |
| atviras pyragas, plokštainis                                      | 3   |                                 | 170-180   | 35-45 |
| brauniai  | 2   |                                 | 170-180   | 30-35 |
| <b>kepiniai ant kepimo skardų ir lakštų</b>                       |   |  |           |       |
| štrudelis   | 2   |                                 | 180-190   | 60-70 |
| štrudelis, šaldytas   | 2   |                                 | 200-210   | 34-45 |
| keksiukas   | 3   | <br>+ kepimo skarda su vandeniu | 170-180 * | 13-18 |
| Buchtelnas  | 2   |                                 | 180-190   | 30-40 |
| <b>sausainiai</b>   |   |  |           |       |
| pyragaičiai   | 3   |                                 | 160 *     | 25-35 |
| keksai, 2 lygiai  | 2, 4  |                                 | 155-165 * | 30-40 |
| nedidelis mielinis kepiny   | 2   |                               | 180 *     | 17-22 |
| maža mielių tešla, 2 lygiai                                       | 2, 4  |                               | 160 *     | 18-25 |
| sluoksniuota tešla  | 3   |                               | 200-220   | 30-45 |
| sluoksniuota tešla, 2 lygiai                                      | 2, 4  |                               | 170 *     | 25-30 |
| <b>sausainiai</b>   |   |  |           |       |
| pailgi sausainiai   | 3   |                               | 150 *     | 30-40 |
| pailgi sausainiai, 2 lygiai                                       | 2, 4  |                               | 150 *     | 30-40 |
| pailgi sausainiai, 3 lygiai                                       | 1, 3, 5   |                               | 145 *     | 40-50 |
| sausainiai  | 3   |                               | 160-180   | 40-50 |
| sausainiai, 2 lygiai  | 2, 4  |                               | 150-160 * | 20-25 |

Lentelės tęsinys

| Patiekalas   |      |                                    | °C        | min     |
|--|------|------------------------------------|-----------|---------|
| morengai   | 3    |                                    | 80-100 *  | 120-150 |
| morengai, 2 lygiai   | 2, 4 |                                    | 80-100 *  | 120-150 |
| makaronai  | 3    |                                    | 130-140 * | 15-20   |
| makaronai, 2 lygiai  | 2, 4 |                                    | 130-140 * | 15-20   |
| <b>duona</b>   |      |                                    |           |         |
| kildymas ir brandinimas  | 2    |                                    | 40-45     | 30-45   |
| duona ant kepimo skardos   | 2    | <br>+ kepimo skarda<br>su vandeniu | 190-200   | 40-55   |
| duona ant kepimo skardos, 2 lygiai                               | 2, 4 |                                    | 190-200 * | 40-55   |
| duona skardoje   | 3    |                                    | 190-200   | 30-45   |
| duona skardoje, 2 lygiai   | 2, 4 |                                    | 200-210   | 30-45   |
| paplotėliai (focaccia)   | 2    |                                    | 270       | 15-25   |
| šviežios bandelės<br>(„Semmel“/pusrytinės bandelės)              | 3    | <br>+ kepimo skarda<br>su vandeniu | 180-200   | 20-30   |
| šviežios bandelės<br>(„Semmel“/pusrytiniai suktinukai), 2 lygiai | 2, 4 |                                    | 200-210 * | 15-20   |
| skrudinta duona  | 5    |                                    | 240       | 4-6     |
| atviri sumuštiniai   | 5    |                                    | 240       | 3-5     |
| <b>pica ir kiti patiekalai</b>                                   |      |                                    |           |         |
| pica   | 1    |                                    | 300 *     | 4-10    |
| pica, 2 lentynos lygiai  | 2, 4 |                                    | 210-220 * | 25-30   |
| šaldyta pica   | 2    |                                    | 200-220   | 10-20   |
| šaldyta pica, 2 lygiai   | 2, 4 |                                    | 200-220   | 10-25   |
| pikantiškas pyragas, kišas                                       | 2    |                                    | 190-200   | 50-60   |
| burekas  | 2    |                                    | 180-190   | 40-50   |
| <b>MĖSA</b>  |      |                                    |           |         |
| <b>jautiena ir veršiena</b>                                      |      |                                    |           |         |
| jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg                     | 2    |                                    | 160-170   | 130-160 |
| virta jautiena, 1,5 kg   | 2    |                                    | 200-210   | 90-120  |

### Lentelės tęsinys






| Patiekalas                                     |   |  | °C        | min     |
|--|---|--|-----------|---------|
| nugarinė, vidutiniškai iškepta, 1 kg           | 2 |  | 170-190 * | 40-60   |
| jautienos kepsnys, lėtai keptas                | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| jautienos kepsniai, gerai iškepti, storis 4 cm | 4 |  | 220-230   | 25-30   |
| mėsainiai, storis 3 cm                         | 4 |  | 220-230   | 25-35   |
| veršienos kepsnys, 1,5 kg                      | 2 |  | 160-170   | 120-150 |
| <b>kiauliena</b>                               |   |  |           |         |
| kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg           | 3 |  | 200-220   | 100-220 |
| kiaulienos kepsnys, mentė, 1,5 kg              | 3 |  | 180-190   | 90-120  |
| kiaulienos nugarinė, 400 g                     | 2 |  | 80-100 *  | 80-100  |
| kiaulienos kepsnys, lėtai keptas               | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| kiaulienos šonkauliukai, lėtai keptas          | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| kiaulienos kotletai, storis 3 cm               | 4 |  | 220-230   | 20-25   |
| <b>naminiai paukščiai</b>                      |   |  |           |         |
| perutnina, 1,2 – 2,0 kg                        | 2 |  | 200-220   | 60-80   |
| naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg            | 2 |  | 170-180   | 70-90   |
| paukštiena, krūtinėlė                          | 2 |  | 170-180   | 45-60   |
| vištienos šlaunelės                            | 3 |  | 210-220   | 25-40   |
| vištienos sparneliai                           | 4 |  | 210-220   | 25-40   |
| paukštiena, krūtinėlė, lėtai kepta             | 3 |  | 100-120 * | 60-90   |
| <b>mėsos patiekalai</b>                        |   |  |           |         |
| maltos mėsos kepsnys, 1 kg                     | 2 |  | 170-180   | 60-70   |
| keptos dešrelės ant grotelių, bratwurst        | 4 |  | 230 **    | 8-15    |
| <b>ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS</b>                  |   |  |           |         |
| visa žuvis, 350 g                              | 4 |  | 230-240   | 12-20   |
| žuvies filė, storis 1 cm                       | 4 |  | 220-230   | 8-12    |
| žuvies kepsnys, storis 2cm                     | 4 |  | 220-230   | 10-15   |
| šukutės  | 4 |  | 230 *     | 5-10    |
| krevetės                                       | 4 |  | 230 *     | 3-10    |
| <b>DARŽOVĖS</b>                                |   |  |           |         |

Lentelės tęsinys

| Patiekalas   |      |                                 | °C        | min   |
|--|------|---------------------------------|-----------|-------|
| keptos bulvės, skiltelės                             | 3    |                                 | 210-220 * | 30-40 |
| keptos bulvės, perpjaautos perpus                    | 3    | <br>+ kepimo skarda su vandeniu | 200-210 * | 40-50 |
| įdaryta bulvė (nelupta bulvė)                        | 3    |                                 | 190-200   | 30-40 |
| prancūziškos bulvytės, naminės                       | 4    |                                 | 210-220 * | 20-30 |
| mišrios daržovės, skiltelės                          | 3    | <br>+ kepimo skarda su vandeniu | 190-200   | 30-40 |
| įdarytos daržovės                                    | 3    |                                 | 190-200   | 30-40 |
| <b>TRADICINIAI PRODUKTAI – SUŠALDYTI</b>             |      |                                 |           |       |
| Bulvių šiaudeliai                                    | 3    |                                 | 210-220   | 20-25 |
| prancūziškos bulvytės, 2 lygiai                      | 2, 4 |                                 | 190-210   | 30-40 |
| Vištienos kepsneliai                                 | 4    |                                 | 210-220 * | 12-17 |
| Žuvų piršteliai                                      | 2    |                                 | 210-220   | 15-20 |
| lazanija, 400 g                                      | 2    |                                 | 200-210   | 30-40 |
| supjaustytos daržovės                                | 2    |                                 | 190-200   | 20-30 |
| raguoliai  | 3    |                                 | 170-180   | 18-23 |
| <b>KEPTI PUDINGAI, SUFLĖ IR PATIEKALAI AU GRATIN</b> |      |                                 |           |       |
| bulvių musaka  | 2    |                                 | 180-190   | 35-45 |
| lazanija   | 2    |                                 | 180-190   | 35-45 |
| saldus keptas pudingas                               | 2    |                                 | 160-180   | 40-60 |
| saldus suflė   | 2    |                                 | 160-180 * | 35-45 |
| patiekalai au gratin                                 | 3    |                                 | 170-190   | 30-45 |
| įdarytos tortilijos, enchilados                      | 2    |                                 | 180-200   | 20-35 |
| keptas sūris   | 4    |                                 | 240 **    | 6-9   |
| <b>KITI</b>  |      |                                 |           |       |
| konzervai  | 2    |                                 | 180       | 30    |
| sterilizavimas                                       | 3    |                                 | 125       | 30    |
| maisto ruošimas bain-marie (dvigubas katilas)        | 2    |                                 | 150-170 * | /     |
| pašildymas   | 3    |                                 | 60-95     | /     |



*Lentelės tēsinys*

| <b>Patiekals</b>    |  |  |  °C |  min |
|---------------------|---|---|--|---|
| plokštēs pašildymas | 2   |  | 75   | 15  |

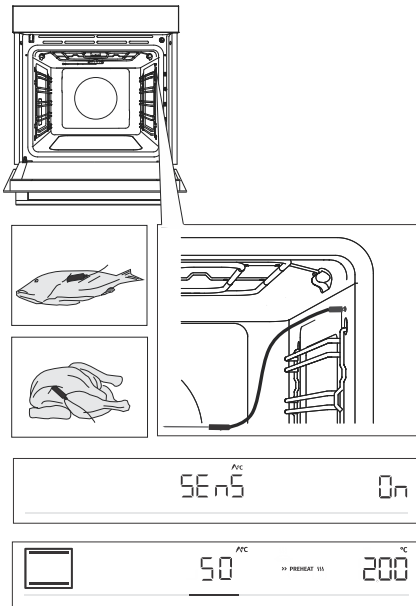
# Maisto ruošimas su temperatūros zondų (AKEPIMO JUTIKLIS)

(priklausomai nuo modelio)

Temperatūros zondas leidžia tiksliai stebėti pagrindinę maisto temperatūrą maisto ruošimo metu.

## ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Temperatūros zondas neturėtų būti šalia kaitinimo elementų.



**1** Metalinį zondo galą įkiškite į storiausią maisto dalį.

**2** Prijunkite zondo kištuką į lizdą, esantį viršutiniame dešiniajame kampe orkaitės ertmės priekyje (žr. pav.). Ekrane pasirodys užrašas **SEnS**. Norėdami suaktyvinti funkciją, pasukite **RANKENĖLĘ** į padėtį **ON**. Norėdami atjungti funkciją, atlikite tą pačią procedūrą. Ekrane pasirinkite **OFF**.

**PASTABA:** Norėdami įeiti į **SEnS** meniu, sustabdykite dabartinį gaminimo procesą ir prijunkite zondą prie lizdo. Įkišus zondą į lizdą, anksčiau pasirinktos arba iš anksto nustatytos orkaitės funkcijos ištrinamos.

**3** Pasirinkite norimą sistemą ir virimo temperatūrą (temperatūros diapazone iki 210 °C). Ekrane pasirodys zondo veikimo simbolis ir iš anksto nustatyta temperatūra, kurią galima pakeisti sukant **RANKENĖLĘ**. Nustatykite pageidaujama galutinę savo maisto produkto vidaus temperatūrą (nuo 30 iki 99 °C).

**PASTABA.** Naudojant zondą, maisto ruošimo trukmės nustatyti negalima.

**4** Patvirtinkite nustatymą paliesdami **paleidimo / sustabdymo** mygtuką.

**5** Pasiekus nustatytą pagrindinę temperatūrą, orkaitė nustos veikti. Ekrane pasirodys užrašas „**Pabaiga**“. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurą klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.



### **INFORMACIJA!**

Maisto ruošimo proceso metu ekrane pakaitomis nustatykite ir dabartinę maisto vidaus temperatūrą. Maisto ruošimo proceso metu galite pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba tikslią maisto vidaus temperatūrą.

#### **Teisingas zondo naudojimas pagal maisto rūšį:**

- vištiena: įkiškite zondą į storiausią krūtinės vietą;
- raudona mėsa: įkiškite zondą į ploną dalį, kurioje nėra daug riebalų;
- mažesni gabaliukai su kaulu: įkiškite juos į zoną palei kaulą;
- žuvis: įkiškite zondą už galvos, link stuburo.



### **ĮSPĖJIMAS!**

Po naudojimo atsargiai ištraukite zondą iš maisto, ištraukite iš lizdo orkaitės ertmėje ir nuvalykite.

Jei neprijungus temperatūros zondo ekrane rodomas SEnS, išvalykite lizdą. Pabandykite prijungti ir atjungti temperatūros zondą kelis kartus iš eilės.



### **INFORMACIJA!**

Jei nenaudojate zondo, išimkite jį iš orkaitės.

## Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškeptimo lygis

| Maisto rūšis                  | mėlyna (žalia) | vidutiniškai su krauju | vidutinis | vidutiniškai gerai iškeptas | gerai iškeptas |
|-------------------------------|----------------|------------------------|-----------|-----------------------------|----------------|
| <b>VEISELIHA</b>              |                |                        |           |                             |                |
| jautiena, kepsnys             | 46-48          | 48-52                  | 53-58     | 59-65                       | 68-73          |
| jautiena, nugarinė            | 45-48          | 49-53                  | 54-57     | 58-62                       | 63-66          |
| jautienos kepsnys/kepsnys     | 45-48          | 49-53                  | 54-57     | 58-62                       | 63-66          |
| mėsainiai                     | 49-52          | 54-57                  | 60-63     | 66-68                       | 71-74          |
| <b>VERŠIENA</b>               |                |                        |           |                             |                |
| veršiena, nugarinė            | 45-48          | 49-53                  | 54-57     | 58-62                       | 63-66          |
| veršiena, kumpis              | 45-48          | 49-53                  | 54-57     | 58-62                       | 63-66          |
| <b>KIAULIENA</b>              |                |                        |           |                             |                |
| kepsnys, sprandinė            | /              | /                      | /         | 65-70                       | 75-85          |
| kiauliena, nugarinė           | /              | /                      | /         | 60-69                       | /              |
| maltos mėsos kepsnys          | /              | /                      | /         | /                           | 80-85          |
| <b>LAMBALIHA</b>              |                |                        |           |                             |                |
| ėriena                        | /              | 60-65                  | 66-71     | 72-76                       | 77-80          |
| <b>AVIENA</b>                 |                |                        |           |                             |                |
| aviena                        | /              | 60-65                  | 66-71     | 72-76                       | 77-80          |
| <b>OŽKIENA</b>                |                |                        |           |                             |                |
| ožkiena                       | /              | 60-65                  | 66-71     | 72-76                       | 77-80          |
| <b>PAUKŠTIENA</b>             |                |                        |           |                             |                |
| naminiai paukščiai, sveiki    | /              | /                      | /         | /                           | 82-90          |
| paukštiena, krūtinėlė         | /              | /                      | /         | /                           | 62-65          |
| <b>ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS</b> |                |                        |           |                             |                |
| upėtakis                      | /              | /                      | /         | 62-65                       | /              |
| tunas                         | /              | /                      | /         | 55-60                       | /              |
| lašiša                        | /              | /                      | /         | 52-55                       | /              |

# Valymas ir priežiūra



## ĮSPĖJIMAS!

Prieš valydami išjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

**Neleiskite vaikams valyti prietaiso arba atlikti bet kokius techninės priežiūros darbus be tinkamos priežiūros.**

Kad būtų lengviau valyti, orkaitės ertmė ir kepimo skarda bei lakštai yra padengti specialiu emaliu, kad paviršius būtų lygus ir atsparus.

Reguliariai valykite prietaisą ir naudokite šiltą vandenį ir rankų indų plovimo skystį, kad pašalintumėte didesnius nešvarumus kalkių ir kalkes. Naudokite švarų minkštą audinį arba kempinę.

**Prietaiso išorė:** nešvarumams pašalinti naudokite karštus muilus ir minkštą skudurėlį, tada nuvalykite paviršius sausa šluoste.

**Prietaiso vidus:** sunkiai valomiems nešvarumams ir riebalams naudokite įprastus orkaitės valiklius. Naudodami šiuos valiklius, kruopščiai nuvalykite prietaisą šlapia šluoste, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

**Priedai ir kreipiamieji:** valyti karštais muilais ir drėgna šluoste. Sunkiai valomiems nešvarumams ir riebalams rekomenduojame prieš tai juos pamirkyti ir naudoti šepetį.

Jei valymo rezultatai nėra patenkinami, pakartokite valymą.



## INFORMACIJA!

Niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių ir priedų (abrazyvinių kempinių ir ploviklių, dėmių ir rūdžių valiklių, stiklo keraminių plokščių grandiklių).

Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

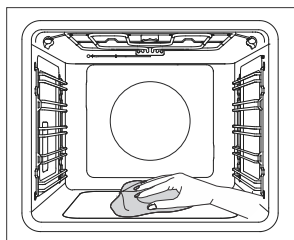
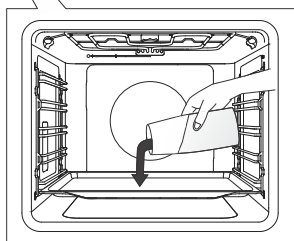
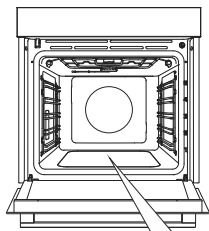
Maisto likučiai (riebalai, cukrus, baltymai) naudojant prietaisą gali užsidegti. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite didesnius nešvarumus nuo orkaitės interjero ir priedų.

## Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą


Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.

Funkcija yra efektyviausia, jei naudojama reguliariai, po kiekvieno naudojimo.

Prieš pradėdami valymo programą, pašalinkite visus stambius pastebimus nešvarumus ir maisto likučius iš orkaitės.



**1** Įdėkite negilį kepimo skardą į pirmąjį kreiptuvo lygį ir įpilkite 0,4 litro karšto vandens.

**2** Palieskite **extra bake** mygtuką, kad ekrane būtų rodomos papildomos funkcijos. Pasukite **RANKENĖLĘ** į simbolį . Ekranu bloke pasirodys iš anksto nustatyta reikšmė.

**3** Programa veiks 30 minučių. Kai programa bus baigta, ekrane pasirodys užrašas „**End**“.

**4** Kai programa bus baigta, atsargiai išimkite kepimo skardą, naudodami orkaitės pirštines (ant kepimo skardos dar gali būti šiek tiek vandens). Dėmes nuvalykite drėgna šluoste ir miltu. Kruopščiai nuvalykite prietaisą šlapia šluoste, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

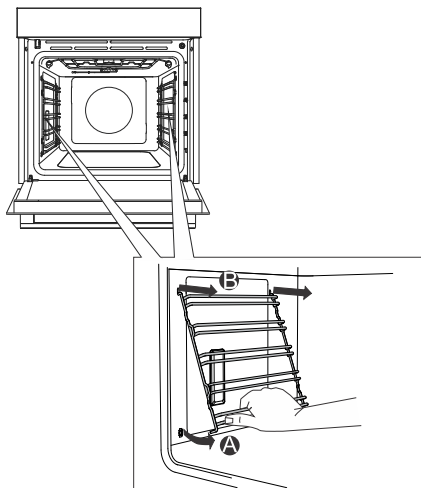
### **INFORMACIJA!**

Jei valymas nesėkmingas (ypač sunkiai pašalinamos dėmės), pakartokite procesą.

### **ĮSPĖJIMAS!**

Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

## Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



**A** Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

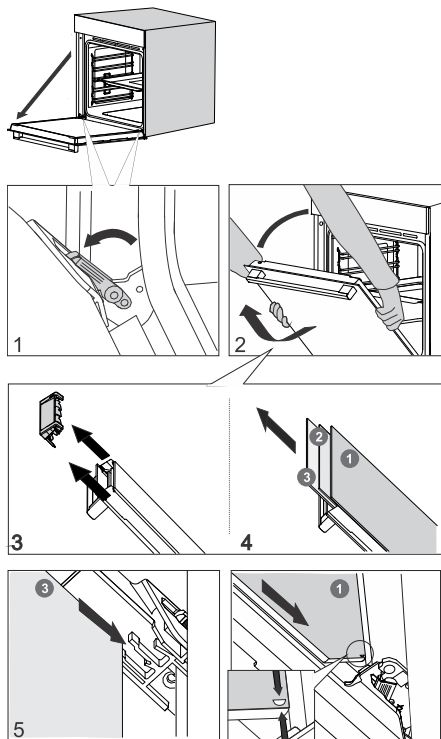
**B** Išimkite juos iš angų viršuje.



### **INFORMACIJA!**

Išimdami kreipiklius, nepažeiskite emalio dangos.

## Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



**1** Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).

**2** Orkaitės durelės yra pritvirtintos prie vyrių specialiomis atramomis, kurios taip pat turi saugos svirtis. Apsaugines svirtis pasukite durelių link 90°. Lėtai uždarykite dureles 45° kampu (palyginti su visiškai uždarytų durų padėtimi); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

Orkaitės **durų stiklo plokštes** galima valyti iš vidaus, pirmiausia jas reikia išimti iš prietaiso durelių. Pirmiausia elkites taip, kaip aprašyta 2 punkte, bet neišimkite.

**3** Išimkite oro kreiptuvą. Laikykite jį kairėje ir dešinėje durų pusėje rankomis. Išimkite jį, šiek tiek traukdami į save.

**4** Laikykite durelių stiklą už viršutinio krašto ir išimkite. Atlikite tą patį su antrojo ir trečiojo lygio stiklu (priklausomai nuo modelio).

**5** Norėdami vėl įdėti stiklo plokštes, laikykitės atvirkštinės tvarkos.

### INFORMACIJA!

Norėdami įdėti dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra sutapdinti su vyrių lizdais.

### ĮSPĖJIMAS!

Orkaitės durelių vyriai gali užsidaryti su didele jėga. Todėl montuodami ar nuimdami prietaiso dureles, visada pasukite abi saugos svirtis prie atramos.

## Minkštas durelių uždarymas ir atidarymas

(priklausomai nuo modelio)

Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Taip bus galima paprastai, tyliai ir švelniai atidaryti ir uždaryti dureles. Pakanka švelnaus paspaudimo (15° kampu, palyginti su uždarytų durų padėtimi), kad durelės užsidarytų automatiškai ir švelniai.

### ĮSPĖJIMAS!

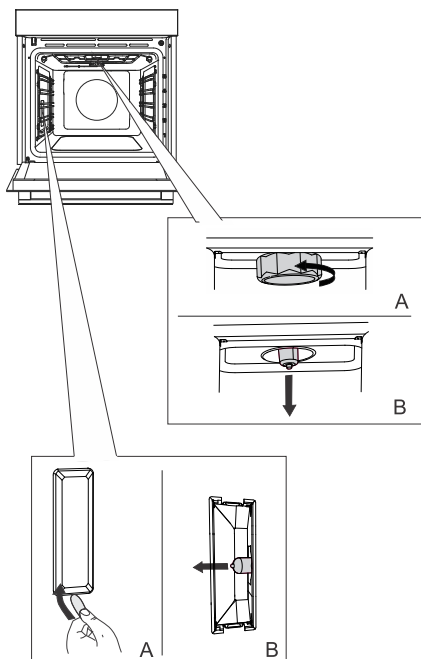
Jei durelės uždaromos per stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.



## Lemputės pakeitimas

Lemputė yra išseikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, išimkite iš orkaitės visus priedus.

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



**1** Atsukite ir nuimkite dangtelį (prieš laikrodžio rodyklę). Išimkite halogeninę lempuotę.

**2** Norėdami nuimti dangtelį, naudokite plokščią plastikinį įrankį. Išimkite halogeninę lempuotę.

### 💡 INFORMACIJA!

Pasirūpinkite, kad nepažeistumėte emalio dangos.

Naudokite apsaugą, kad išvengtumėte nudegimo.



### ĮSPĖJIMAS!

Keiskite lempuotę tik tada, kai prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio.

# Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė

## Specialūs įspėjimai ir gedimai

Garantinių laikotarpiu bet kokius remonto darbus gali atlikti tik gamintojo įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Prieš priimant prietaisą bet kokiam remontui, įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo – išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

Bet koks neteisėtas prietaiso remontas gali sukelti elektros smūgį ir trumpojo jungimo pavojų; todėl jų nekeiskite patys. Patikėkite tokį darbą ekspertui ar aptarnavimo technikui.

Įvykus nedideliam gedimui ar problemai, susijusiems su prietaiso veikimu, patikrinkite šias instrukcijas, ir pabandykite išsiaiškinti, ar galite pašalinti priežastį patys.

Jei prietaisas neveikia tinkamai arba visai neveikia dėl netinkamo naudojimo ar tvarkymo, net ir garantinių laikotarpiu techninės priežiūros specialisto apsilankymas bus mokamas.

Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte jas perskaityti ateityje, ir perduokite jas tolesniems prietaiso savininkams ar vartotojams.

Šiek tiek patarimų, kaip išspręsti dažnas problemas.

| Gedimas / klaida  | Priežastis  |
|---|---|
| Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.  | Skambinkite priežiūros meistrui.  |
| Orkaitės apšvietimas neveikia.  | Lemputės keitimo orkaitėje procesas aprašytas skyriuje „Lemputės keitimas“.   |
| Valdymo blokas nereaguoja, ekranas užšalęs.   | Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir įjunkite jį į tinklą.       |
| Rodomas klaidos kodas „ErrX“.<br>Jei yra dviženklis klaidos kodas, bus rodoma „ErXX“. | Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.<br>Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui. |
| Ekране bus rodomas SEnS, kai temperatūros zondas nebus prijungtas.                    | Išvalykite lizdą.<br>Pabandykite keletą kartų iš eilės prijungti ir atjungti temperatūros zondą.  |

Jei problemos išlieka, nepaisant to, kad laikotės pirmiau pateiktų patarimų, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.

# Šalinimas



Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdirbti, išmesti arba sunaikinti be jokio pavojaus aplinkai. Šiuo tikslu pakuotės medžiagos yra atitinkamai paženklintos.

Ant produkto arba jo pakuotės esantis **simbolis** nurodo, kad produktas neturi būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turėtų būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdirbimo surinkimo centrą.

**Išmesdami** prietaisą teisingai, galėsite išvengti bet kokių neigiamų pasekmių ir poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali atsirasti, jei gaminys išmetamas netinkamai. Prireikus išsamios informacijos apie gaminio šalinimą ir perdirbimą, kreipkitės į atitinkamas savivaldybių institucijas, atsakingas už atliekų tvarkymą, atliekų tvarkymo paslaugų įmones, arba parduotuvę, kurioje pirkote gaminį.

Mes pasiliegame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

# Kepimo testas



















EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.

Kepimo skardą visada įstatykite iki galinės vielos kreiptuvo padėties. Iškeptus tešlos gaminius arba pyragus sudėkite į formas, kaip parodyta paveikslėlyje.

\* Įkaitinkite prietaisą iki norimos temperatūros. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

\*\*Įkaitinkite prietaisą 10 minučių. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

\*\*\* Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

| KEPIMAS                              |  |   |   |            |        |  |
|--------------------------------------|--|---|---|------------|--------|--|
| Patiekalas                           | Įranga   | formų išdėstymas  |  | °C         | ⌚ min  |    |
| sausainiai – viena lentyna           | negili kepimo skarda   |   | 3   | 150        | 25-40  |    |
| sausainiai – viena lentyna           | negili kepimo skarda   |   | 3   | 135 **     | 35-50  |    |
| sausiniai – dvi lentynos / lygiai    | negili kepimo skarda   |   | 2, 4  | 140 **     | 25-40  |    |
| sausainiai – trys lentynos ir lygiai | negili kepimo skarda   |   | 1, 4, 5   | 135        | 45-60  |    |
| keksiukai – vienas stovas            | negili kepimo skarda   |   | 3   | 160-170 ** | 20-30  |    |
| keksiukai – vienas stovas            | negili kepimo skarda   |   | 3   | 155 **     | 20-30  |    |
| keksiukai – dvi lentynos / lygiai    | negili kepimo skarda   |   | 1.5   | 140 **     | 30-45  |    |
| keksiukai – trys lentynos / lygiai   | negili kepimo skarda   |   | 1, 3, 5   | 140-150    | 30-50  |    |
| Biskvitinis pyragas                  | apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas       |   | 2   | 150        | 45-55  |    |
| Biskvitinis pyragas                  | apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas       |   | 2   | 160        | 45-55  |  |
| biskvitas – du stelažai/lygiai       | 2 x apvali metalinė forma, 26 cm skersmens / vielinis stovas |  | 2, 4  | 170 *      | 45-55  |  |
| obuolių pyragas                      | 2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas  |  | 2   | 160 **     | 70-120 |  |
| obuolių pyragas                      | 2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas  |  | 2   | 160        | 70-120 |  |

*Lentelės tęsinys*

| <b>KEPIMAS</b>                    |   |  |   |     |           |                          |
|-----------------------------------|---|--|---|-----|-----------|--------------------------|
| <b>KEPIMAS</b>                    |   |  |   |     |           |                          |
| skrudinta duona                   | vielinis stovas   |  | 5 | max | 4-7       | <input type="checkbox"/> |
| Pleskavica (maltos mėsos kepinys) | vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas |  | 5 | 230 | 25-40 *** | <input type="checkbox"/> |

**gorenje**



843548-a12

