

LT

IŠSAMIOS
**ELEKTRINĖS
ORKAITĖS
NAUDOJIMO**
INSTRUKCIJOS

gorenje

BY

S+ARCK®

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 instrukcija taip pat yra
mūsų interneto svetainėje:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

TURINYS

4 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 5 Prieš prijungiant orkaitę 6 ELEKTRINĖ ORKAITĖ 9 Techniske specifikationer 10 Vadības bloks	IVADAS
12 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ 13 PRIETAISO ĮJUNGIMAS PIRMĄ KARTĄ 13 Laikrodžio nustatymas	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
14 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-7) 14 1 Veiksmas: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 18 2. Veiksmas: LAIKMAČIO FUNKCIJOS – TRUKMĒ 19 3. Veiksmas: PROGRAMOS IŠSAUGOJIMAS 20 4. Veiksmas: KEPIMO PROCESO PRADŽIA 20 5. Veiksmas: GAMINIMO PABAIGA IR ORKAITĒS IŠJUNGIMAS 21 6. Veiksmas: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 22 7. Veiksmas: BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 24 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	KEPIMO VEIKSMAI
41 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 42 Tradicinės orkaitės valymas 42 „Aqua clean” funkcijos naudojimas valyti orkaitei 43 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išėmimas ir valymas 44 Katalitinių intarpų įdėjimas 45 Orkaitės skyriaus lubų valymas 46 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas 49 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas 50 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
51 TRIKČIŲ LENTELĖ	GEDIMŲ ŠALINIMAS
52 ŠALINIMAS	KITA

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir suprantantys jo keliamus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

ĮSPĖJIMAS: veikdamas, 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.

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

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

ĮSPĖJIMAS: prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar prietaisas yra išjungtas, kad būtų išvengta elektros smūgio.

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 prietaisui, nes jie gali sukelti elektros smūgį.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektrosaugos taisykles.

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).

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

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

Prietaisą prie elektros tinklo gali jungti tik įgaliotas aptarnavimo tarnybos technikas arba ekspertas. Dėl prietaiso perdarymo arba neprofesiniais remonto gali kilti sunkaus sužeidimo arba žalos gaminiui rizika.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įstringa durelėse, jie gali būti sugadinti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpą jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidus laikykite saugiu atstumu.

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

Veikimo metu viryklės durelės ypač įkaista. Trečiasis stiklas arba papildoma apsauga skirti sumažinti išorinio paviršiaus temperatūrą (tik kai kuriuose modeliuose).

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedėkite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles, valydami orkaitę. Nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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.

PRIEŠ PRIJUNGIANT ORKAITĘ:

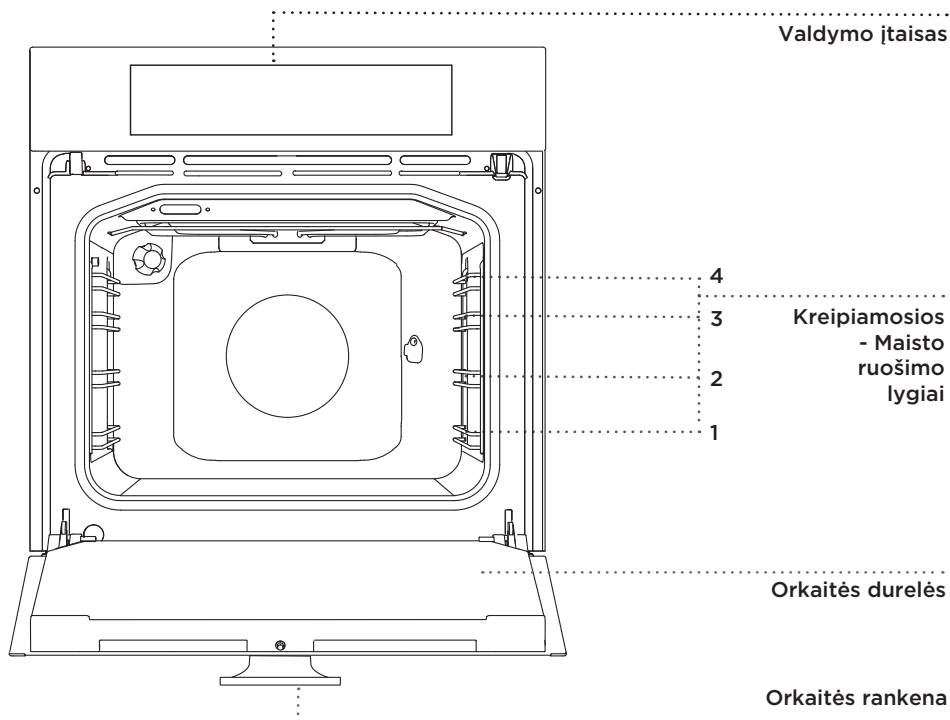


Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

ELEKTRINĖ ORKAITĖ

(ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS – PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

Iliustracijoje parodytas vienas iš įmontuojamų prietaisų modelių. Kadangi prietaisai, kuriems parengta ši instrukcija, gali skirtis, kai kurios instrukcijoje aprašytos funkcijos ir įranga jūsų prietaise gali būti kitokie.



VIELINIAI BĖGELIAI

Su vieliniais bėgeliais maistą galima gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/ bėgeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų). 3 ir 4 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMAI BĖGELIAI

Teleskopinius ištraukiamus bėgelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Ištraukiami bėgeliai gali būti iš dalies arba visiškai ištraukiami.

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

Jungikliais išjungiamas orkaitės šildymas ir ventiliatorius, kai kepimo metu atidaromos durelės. Uždarius dureles, jungikliai vėl įjungia šildytuvus.

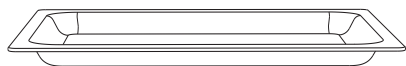
AUŠINIMO VENTILIATORIUS

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvėsina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį.

ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

Išjungus orkaitę aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad atvėsintų orkaitę.

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



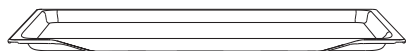
STIKLO Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



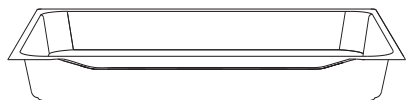
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Tada šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje ir ištraukite iš orkaitės.



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



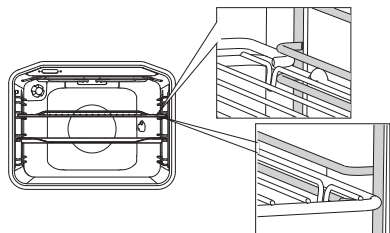
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



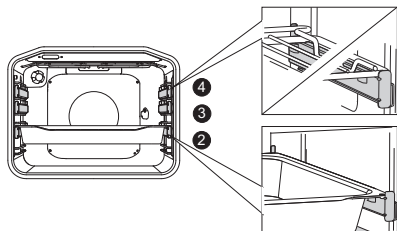
Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



Kai kepimo reikmenys pakaitinami, jų forma gali pasikeisti. Tai neturi įtakos jų funkcionalumui, o pradinė forma atsistato atvėsus.

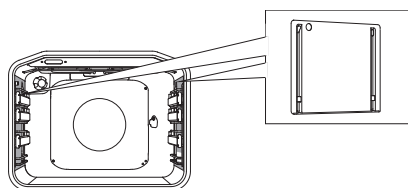


Tinkelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.

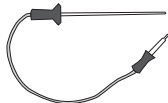
 Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles..



EASY CLEAN INTARPAI neleidžia tyškantiems riebalams prilipti prie orkaitės šonų.



GRILIS-BARAS (mėsos iešmas) naudojamas kepti mėsą. Rinkinį sudaro iešmo atrama, iešmas su varžtais ir nuimama rankena.



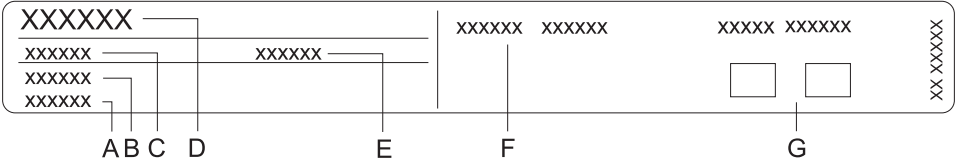
ZONDE lielāku gaļas gabalu cepšanai.



Prietaisais ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

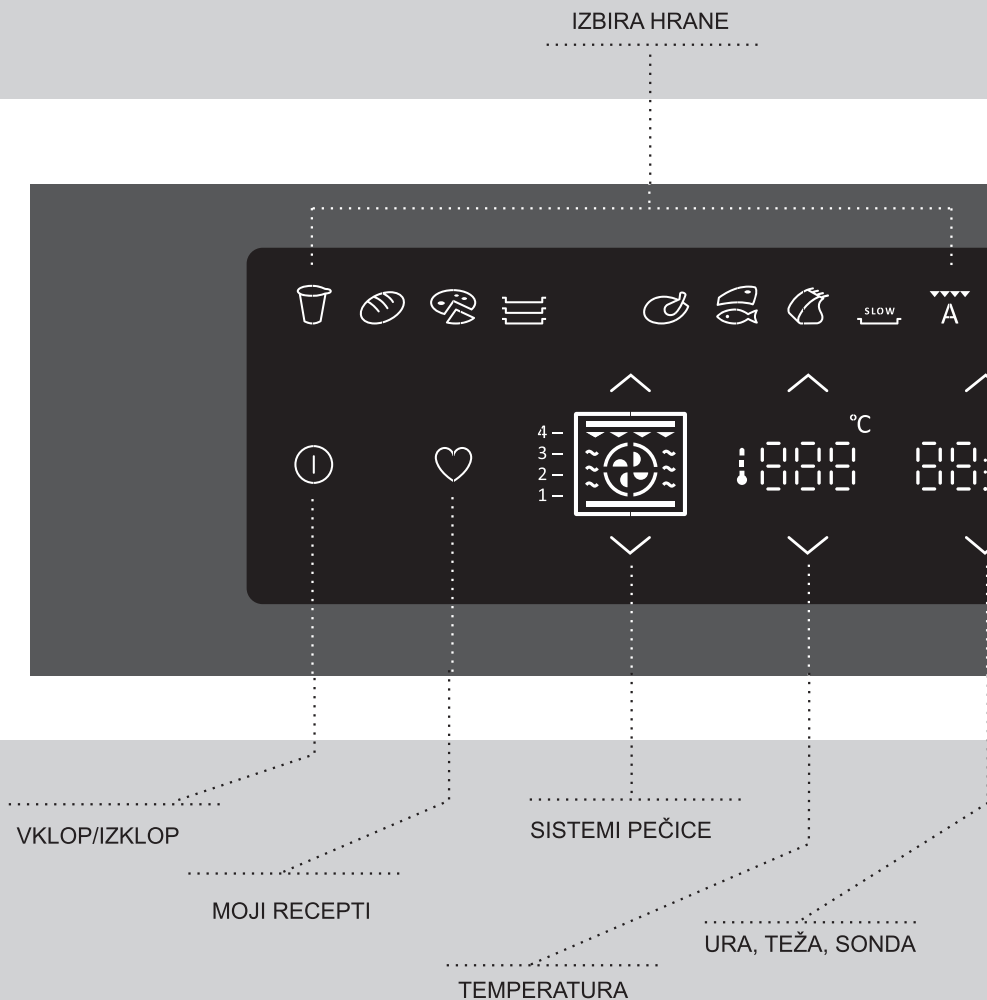
(AFHÆNGIGT AF MODELLEN)



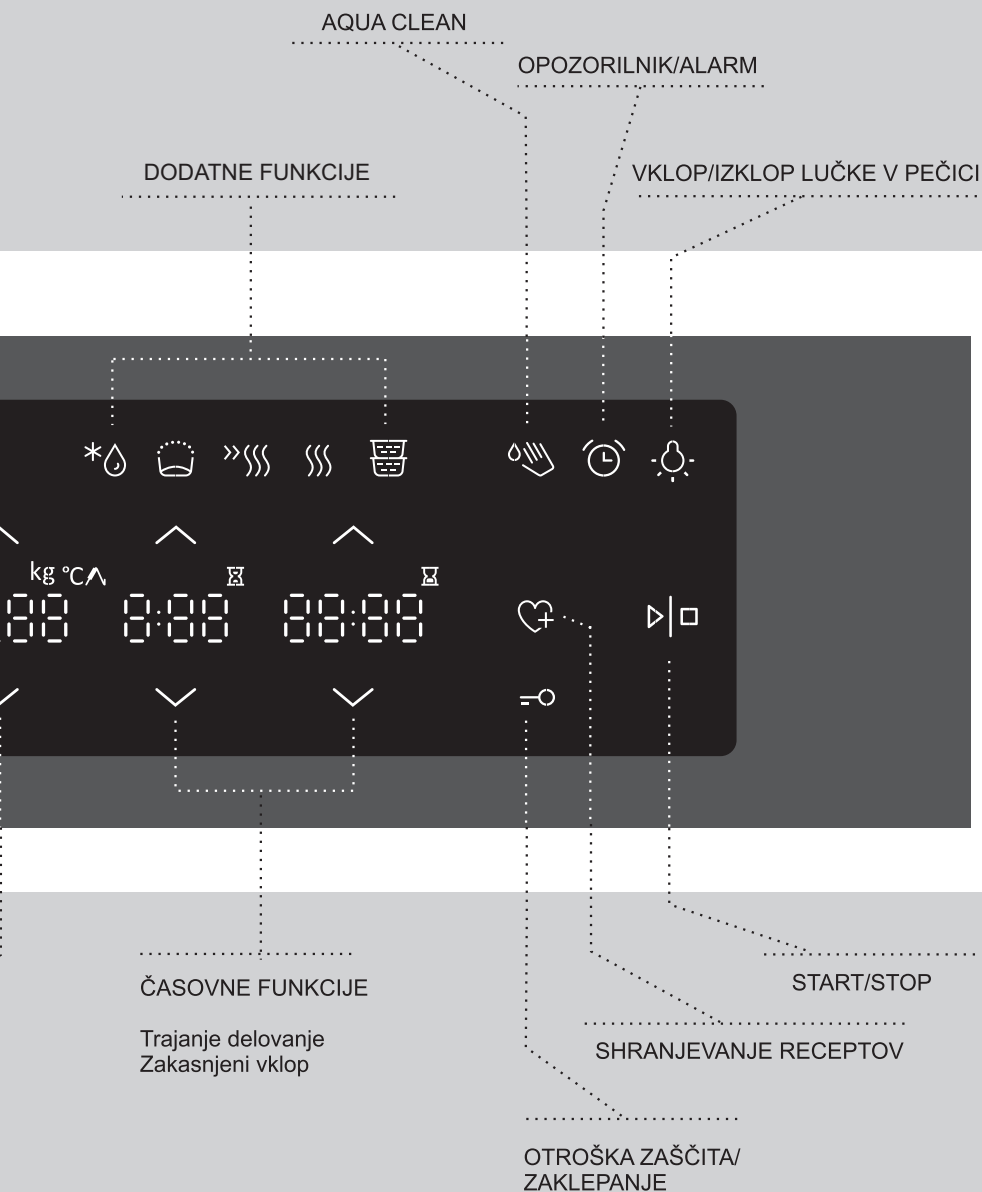
- A Serienummer
- B Kode/id
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler for opfyldelse af standarder

Typeskiltet med modelspecifikke oplysninger er placeret under bunden af kogepladen.

VADĪBAS BLOKS



- ∧ Palielināt vērtību
- ∨ Samazināt vērtību



PASTABA:

Mygtukai reaguos geriau, jei juos liosite didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką, pasigirsta trumpas garsinis signalas.

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

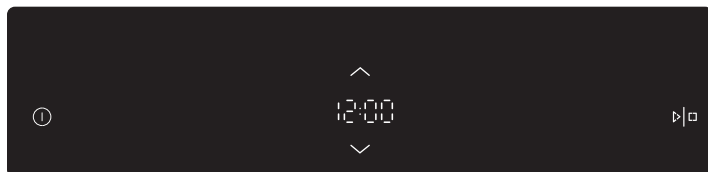
Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transporto įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Prieš naudodami orkaitę pirmą kartą, pakaitinkite jos viršutinę ir apatinę sistemas iki 200 °C maždaug vieną valandą. Jausis būdingas „naujo prietaiso“ kvapas; gerai išvėdinkite patalpą.

PRIETAISO ĮJUNGIMAS PIRMA KARTĄ

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

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



Nustatykite laiką paliesdami (∧) ir (∨) mygtukus. Patvirtinkite nustatymus paliesdami START/STOP klavišą.

💡 Jei paspausite ir palaikysite vertės nustatymo mygtuką, greitis, kuriuo nustatoma vertė, didės.

💡 Orkaitė taip pat veiks, jei laikrodis nenustatytas. Tačiau šiuo atveju laikmačio funkcijos neveikia (žr. skyrių "LAIKMAČIO FUNKCIJŲ NUSTATYMAS"). Po kelių minučių veikimo tuščiąja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta (žr. skyrių BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS).

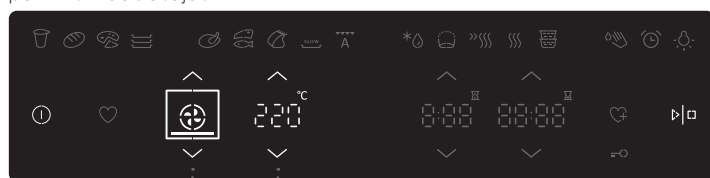
GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-7)

1 VEIKSMAS: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

Maisto ruošimo orkaitēje procesas gali būti kontroliuojamas keliais būdais:

A) KEPIMAS PASIRINKUS DARBO REŽIMĄ (Profesionalus režimas)

Naudokite šį režimą, kai norite paruošti bet kokio tipo ir kiekio maistą. Visi nustatymai yra parinkti naudotojas.



Palieskite (∧) ir (∨) mygtukus ir pasirinkite maisto ruošimo režimą/sistemą ir orkaitės temperatūrą.

KEPIMO SISTEMOS

KEPIMO SISTEMOS

Taip pat galima pasirinkti šias papildomas funkcijas:



Įkaitinkite



virimo laikas



pradžios atidėjimas

Palieskite START mygtuką.

Simbolis  mirksės ekrane tol, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra. Prietaiso veikimo metu maisto ruošimo režimo/sistemos pakeisti negalima; temperatūra gali būti keičiama.

PAKAITINIMAS

Naudokite pakaitinimo funkciją, jei norite kuo greičiau įkaitinti orkaitę iki norimos temperatūros. Naudokite  simbolį įjungti pirminio pašildymo funkciją. Dar nedėkite maisto. Ekrane mirksės simbolis.

Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pakaitinimas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Atidarykite dureles arba patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami bet kurį mygtuką. Simbolis  užges. Tada programa vėl atnaujinama kepimo procesą su pasirinktais parametrais.

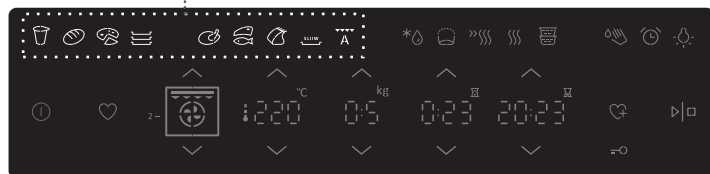
Simbolis  Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS (priklausomai nuo modelio)

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
KEPIMO SISTEMOS		
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200
	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	150
	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	160
	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.	240
	DIDELIS GRILIS Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepančiam mažesnį kiekį maisto, sumuštinis, mėsa arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui.	240
	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.	200
	360° KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.	160
	ECO MAISTO GAMINIMAS ¹⁾ Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	160
	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180

¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą. Šiuo režimu tikroji orkaitės temperatūra nerodoma dėl specialaus prietaiso veikimo algoritmo ir liekamosios šilumos naudojimo.

B) KEPIMAS PAGAL PASIRINKTĄ MAISTO RŪŠĮ (Automatinis režimas)



Palieskite, norėdami pasirinkti maisto rūšį. Užsidegs pasirinktas simbolis.



Bus rodomi iš anksto nustatyti dydžiai, kuriuos vis dar galite reguliuoti:

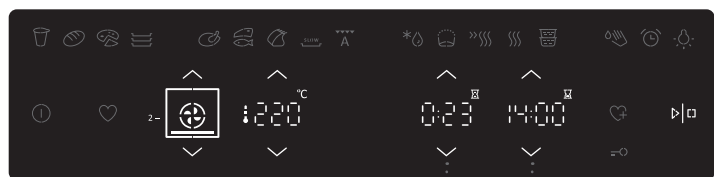
- suma
- virimo temperatūra
- pradžios atidėjimas
- virimo laikas

Palieskite START mygtuką. Ekrane bus rodomos pasirinktos reikšmės.

SIMBOLIS	MAISTO RŪŠIS/ FUNKCIJA	NUSTATYTA TEMPERATŪRA (°C)	MAKS. GALIMA TEMPERATŪRA	NUSTATYTAS GAMINIMO LAIKAS (H/min)	KIEKIS (KG)	KREIPIKLIS (iš apa- čios)	IŠPĖJIMAS	IŠANKSTINIO NUSTATYMO SISTEMA
	Jogurtas	40	40	3:00	-	2,3	Padėkite jogurto indelius ant grotelių. (Funkcija veikia tik su tam tikra įranga).	
	Duona	190	275	0:50	1	2	Maisto ruošimas negilioje skardoje.	
	Pica*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Maisto ruošimas /kepimas negilioje skardoje	
	Sausainiai*	160	275	0:20	2x0.2	2,3	Pečenje v nizkih pekačih na 2 nivojih istočasno.	
	Vištiena	200	275	0:50	0.5	2	Vištinės kepimas ant grotelių ant antrosios lentynos. Lašų surinkimo padėklas ant apatinės lentynos.	
	Kotletai / gabaliukai, žuvis *	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Kepimas ant grotelių ant antrosios lentynos. Lašų surinkimo padėklas ant apatinės lentynos. Praėjus pusei laiko, apverskite kepsnį.	
	„Karūnos“ kepsnys	180	275	1:25	0,50	2	Maisto ruošimas /kepimas mažame inde ant grotelių	
	Lėtas virimas	100	130	4:00	-	2	Maisto ruošimas / mėsos skrudinimas (kiauliena, jautiena, veršiena). Įdėkite mėsą į dengtą kepimo indą ir pabarstykite žolelėmis, pridėkite daržovių.	
	Automatinis mėsos kepimas - „Auto Roast“ režimu	180	275	1:00	-	2	Įvairių rūšių mėsos ruošimas (kepsniai, kotletai, žuvis)	

Žvaigždutė(*) šalia maisto tipo rodo, kad reikalingas pirminis pakaitinimas. Pirminio pakaitinimo laikas neįeina į laiką, reikalingą pašildyti.

2. VEIKSMAS: LAIKMAČIO FUNKCIJOS – TRUKMĖ



Palieskite (∧) ir (∨) mygtukus, norėdami nustatyti kepimo trukmę.



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Nustatykite pageidaujamą kepimo laiką ir patvirtinkite nustatymą. Maisto gaminimo pabaigos laikas yra atitinkamai patikslinamas. Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Visi pasirinkti nustatymai yra nurodyti ant ekrano. Visas laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“.



Nustatymas atidėtas paleidimas

Veikiant šiuo režimu, galite nurodyti kepimo trukmę (kepimo laikas) ir laiką, kai norite kepimo procesą baigti. Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Pavyzdys:

Esamas laikas: vidurdienis

Virimo laikas: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00:00

Pirma nustatykite kepimo laiką (kepimo trukmę), t.y. 2 valandas. Automatiškai rodoma dabartinio laiko ir kepimo laiko suma (2 val.). Dabar nustatykite KEPIMO PABAIGOS LAIKĄ ir nustatykite laiką (18:00). Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Laikmatis lauks kepimo pradžios.



Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Pasigirsta trumpas pypsėjimas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.

Po kelių minučių veikimo tuščiaja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą. Bus parodytas laikas.

3. VEIKSMAS: PROGRAMOS IŠSAUGOJIMAS

A) VARTOTOJO NUSTATYTŲ PROGRAMŲ IŠSAUGOJIMAS (MANO RECEPTAI)



Palieskite mygtuką norėdami pasirinkti maisto rūšį ir savo nustatymus:

- temperatūra
- (kiekis)
- virimo laikas
- pradžios atidėjimas

Palieskite  mygtuką, kad išsaugotumėte nustatymus.

 Anksčiau išsaugotus mėgstamus receptus galite bet kada surasti ir panaudoti. Palieskite mygtuką . Bus rodomos visos jūsų išsaugotos programos.

B) IŠ ANKSTO NUSTATYTŲ ORKAITĖS SISTEMOS REIKŠMIŲ IŠSAUGOJIMAS



Pasirinkite orkaitės sistemą. Bus rodomi iš anksto nustatyti dydžiai, kuriuos vis dar galite reguliuoti:

- Temperatūra
- Maisto gaminimo trukmė
- Pradžios atidėjimas

Palieskite  mygtuką ir palaikykite jį 3 sekundes, kad išsaugotumėte nustatymus (jie užsides du kartus).

4. VEIKSMAS: KEPIMO PROCESO PRADŽIA

Pradėkite maisto gaminimo procesą, paspausdami START/STOP mygtuką ir palaikydami jį tam tikrą laiką. Jei nepasirinkta laikmačio funkcija, ekrane bus rodoma kepimo trukmės, kepimo rūšies ir temperatūros simboliai.



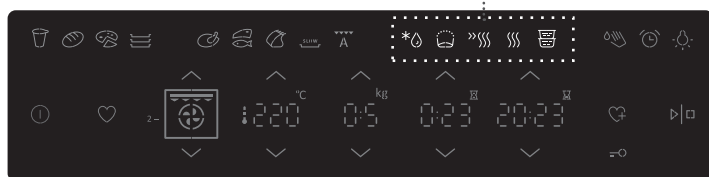
5. VEIKSMAS: GAMINIMO PABAIGA IR ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Po kepimo visi laikmačio nustatymai taip pat sustabdomi ir atšaukiami. Bus parodytas laikas (laikrodis). Po penkių minučių neveikimo prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

 Baigus kepimą, visi laikmačio nustatymai yra sustabdomi ir atšaukiami, išskyrus minučių signalą. Bus parodytas laikas (laikrodis). Aušinimo ventiliatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks.

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

6. VEIKSMAS: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Palieskite mygtuką norėdami pasirinkti kepimo funkciją



Atšildymas

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvai neveikia. Veikia tik ventiliatorius. Naudokite šią funkciją, norėdami lėtai atšildyti šaldytą maistą (tortai, pyragai, duona, bandeles ir užšaldyti vaisiai). Pasirinkę atitinkamą simbolį galite nurodyti maisto svorį ar atitirpinimo laiko pradžią ir pabaigą. Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.



Tešla – kildinimas ir brandinimas

Naudokite šią funkciją, norėdami iškildinti mielinę tešlą. Palaikoma optimali temperatūra, kuri stimuliuoja mieles ir pagreitina pakilimą.



Greitas įkaitinimas

Naudokite pakaitinimo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Šis režimas netinka maistui ruošti. Kai orkaitė įkaista iki pasirinktos temperatūros, pakaitinimo procesas yra baigiamas ir orkaitė yra paruoštas gaminti maistui pasirinktu kepimo režimu.



Pašildymas:

Pašildymas gali būti naudojamas išlaikyti jau iškeptą maistą šiltą. Pasirinkite simbolį, norėdami nustatyti temperatūrą ir kaitinimo pradžios ir pabaigos laiką.



Garo stulpelis

Naudokite šią funkciją vienu metu virti skirtingus maisto patiekalus, kurie dedami inde vienas ant kito. Maistas verda dėl garo, kuris kyla iš apačioje esančio maisto. Dėkite didesnį maisto kiekį (padažus, sriubas) į pirmąjį indą; mėsą, daržoves, bei garnyrus į antrąjį indą; ir desertus į trečiąjį. (Funkcija veikia tik su tam tikra įranga).

7. VEIKSMAS: BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS



Palieskite mygtuką, norėdami pasirinkti nustatymą.



„Aqua Clean“

Naudokite jį pašalinti dėmes. Įpilkite 0,6 l vandens į gilesnę kepimo skardą ir įdėkite į apatinę lentyną. Po 4 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgnu skudurėliu.



Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Įjunkite jį paspausdami mygtuką. Ilgiausias galimas nustatymas yra 10 valandos. Pasibaigus laikui, pasigirs garsinis signalas bus girdimas, kurį galite išjungti paliesdami LAIKRODŽIO mygtuką. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.



Orkaitės apšvietimas

Orkaitės apšvietimas automatiškai įsijungia, kai atidaromos durelės arba kai orkaitė įjungta.

Baigus kepimą ar virimą arba uždarius dureles, šviesa dega dar vieną minutę. Šviesą orkaitės viduje galima įjungti arba išjungti, paspaudus LIGHT mygtuką.



Užraktas nuo vaikų

Įjunkite jį paliesdami UŽRAKTĄ (rakto simbolį) ir palaikydami tam tikrą laiką. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų.

Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks.



Jei užraktas nuo vaikų yra įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, tada orkaitė veiks įprastai, tačiau nebus galima pakeisti nustatymų.

Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, sistemų (kepimo režimų) arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Tik kepimo / skrudinimo procesas gali būti nutrauktas ar išjungtas. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

Laikas

Nustatykite dienos laiką, kai prietaisas pirmą kartą bus prijungtas prie maitinimo tinklo arba po to, kai jis atjungiamas nuo maitinimo tinklo ilgesnį laikotarpį (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite LAIKRODĮ – laikas.

Laikrodį galiam nustatyti kai prietaisas išjungiamas, paspaudus ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką.

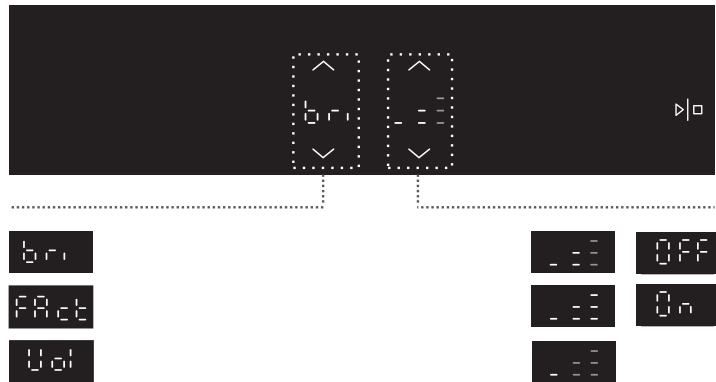
Nustatymus pasirinkite rodyklėmis (↗) ir (↘).

8sek 

Kontrasto ir garso nustatymas ir gamyklinių nustatymų atstatą

Nustatyti galima, kai pasirodo simbolis .

Paspauskite „lemputės“ mygtuką palaikykite jį aštuonias sekundes. Ekrane pasirodys „bri“, po to dvi apšviestos juostos.



Nustatymus pasirinkite rodyklėmis (↗) ir (↘).

Palieskite ▶◻ mygtuką patvirtinimui.



Nutrūkus elektros energijos tiekimui arba išjungus prietaisą papildomi funkcijų nustatymai liks išsaugoti ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garsinį signalą, ekrano dimerį ir užraktą nuo vaikų bus atstatyti į gamyklinius nustatymus.

SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

Jei kepimo lentelėje nerandate savo patiekalo, raskite panašaus maisto informaciją

Rodoma informacija taikoma kepimui viename lygyje.

Yra nurodytas siūlomas temperatūros intervalas. Pradėkite su mažesne temperatūra ir ją didinkite, jei atrodo, kad maistas nepakankamai iškepęs.

Maisto ruošimo laikas yra apytikris ir gali skirtis, atsižvelgiant į tam tikras sąlygas.

Įkaitinkite orkaitę, tik jei reikia pagal receptą, pateiktą iš šių instrukcijos lentelėse. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepant kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta.

Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksnių ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padėklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.

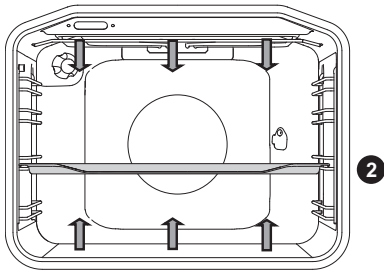
Kepant didesnius mėsos gabalus arba tešlą, orkaitės viduje susidaro daug garų, kurie gali kondensuotis ant orkaitės durelių. Tai normalu ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Po kepimo sausai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

Standartiniai įvairių tipų mėsos iškepimo lygiai ir rekomenduojama galutinį vidaus temperatūra

Maisto rūšis	Maisto vidaus temperatūra (°C)	Mėsos spalva perpjovus ir sulčių spalva
JAUTIENA		
Su krauju	40-45	raudona mėsos spalva, kaip žalia mėsa, nedaug sulčių
Vidutiniškai iškepęs	55-60	rausvokas, daug rausvų sulčių
Vidutinis	65-70	rausvas, nedaug blyškiai rausvų sulčių
Gerai apkepta.	75-80	tolygiai pilkšvai rudos spalvos, nedaug bespalvių sulčių
VERŠIENA		
Gerai apkepta.	75-85	raudonai rudas
KIAULIENA		
Vidutinis	65-70	šviesiai rausvas
Gerai apkepta.	75-85	gelsvai rudas
ĖRIENA		
Gerai apkepta.	79	pilkos, rausvos sultys
AVIENA		
Su krauju	45	raudona mėsos spalva
Vidutiniškai iškepęs	55-60	šviesiai raudona
Vidutinis	65-70	rausva per vidurį
Gerai apkepta.	80	pilka
OŽKIENA		
Vidutinis	70	šviesiai rausva, rausvos sultys
Gerai apkepta.	82	pilka, sultys tik šiek tiek rausvos
PAUKŠTIENA		
Gerai apkepta.	82	šviesiai pilka
ŽUVIS		
Gerai apkepta.	65-70	nuo baltos iki pilka-rudos

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų.

Mėsos kepinimas:

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Pri pečenju zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne prismodi. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-200	90-110
Kiaulienos mentė	1500	2	180-200	100-120
Kiaulienos vyniotinis	1500	2	180-200	120-140
Mėsos kepsnys	1500	2	200-210	60-70
Jautienos kepsnys	1500	2	170-190	120-140
Veršienos vyniotinis	1500	2	180-200	90-120
Avienos nugarinė	1500	2	180-200	80-100
Triušienos nugarinė	1500	2	180-200	50-70
Elnienos priekinė koja	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vištiena	1500	2	190-210	70-90
ŽUVIS				
Troškinta žuvis	1000 g/gabalas	2	210	50-60

Naudokite šią sistemą kepti vištienai, jei prietaise sistemos nėra. [A]

Naudokite šią sistemą kepti picai, jei prietaise sistemos nėra. [B]

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Kepta konditerija:

Naudokite tik vieną lygį ir tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Daržovių sufle	2	190-200	30-35
Saldi suflė	2	190-200	30-35
Bandelės*	2	190-210	20-30
Balta duona *	2	180-190	50-60
Grikių duona *	2	180-190	50-60
Pilno grūdo duona *	2	180-190	50-60
Ruginė duona *	2	180-190	50-60
Speltų duona *	2	180-190	50-60
Graikinių riešutų pyragas	2	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	25-30
Sūrio pyragas	2	170-180	65-75
Keksiukai	2	170-180	25-30
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	2	200-210	20-30
Kopūstų pyragaičiai	2	185-195	25-35
Vaisių pyragas	2	150-160	40-50
Morengai	2	80-90	120-130
Želė užpildyti suktinukai	2	170-180	30-40

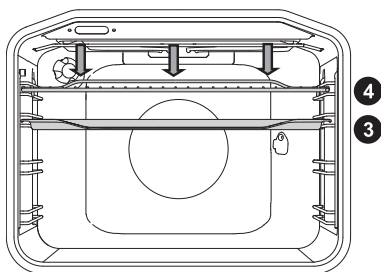
Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Patarimas	Naudojimas
Ar pyragas iškepęs?	Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. Jei ant medinio pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Sukrito pyragas?	- Patikrinkite receptą. - Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. - Įsidėmėkite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t.
Pyrago apačia per šviesi?	- Naudokite tamsią kepimo skardą arba padėklą. - Dėkite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje.
Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs?	Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

DIDELIS GRILIS, GRILIS



Kepant maistą su **dideliu griliu**, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

Kepant maistą, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

Didžiausia leidžiama temperatūra: 240 °C.

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą.

Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.

Kepimas ant grilio tinka traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalams (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filė ir t.t.) arba skrudintai duonai.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepinkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 4-o lygio. Įdėkite padėklą į 1 arba 2 lygį.

Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys, vidut.	180 g/gabalas	3	230	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	230	18-22
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	230	10-15
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	3-6
Atviri sumuštiniai	/	4	230	3-6

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys, su krauju	180 g/gabalas	3	230	15-20
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	3	230	18-25
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	230	20-25
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	230	20-25
Veršienos eskalopas	140 g/gabalas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	230	10-15
Mėsos duona	150 g/gabalas	3	230	10-15
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	200 g/gabalas	3	230	15-25
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	1-3
Atviri sumuštiniai	/	4	230	2-5

Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.

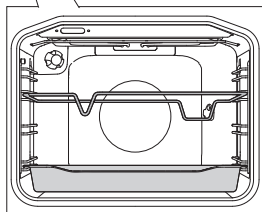
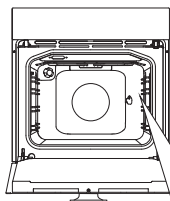


Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.

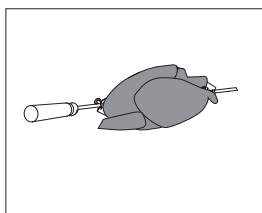
Grilio šildytuvus, tinklėlis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirštines ir mėsos žnyples.

Kepimas su griliu-baru (priklausomai nuo modelio)

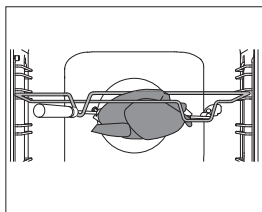
Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 240 °C.



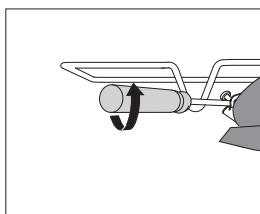
- 1** Įdėkite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padėkite gilią kepimo skardą į apatinį (1) lygį nuvarvėjimui.



- 2** Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus.



- 3** Uždėkite iešmo rankeną ant priekinės iešmo atramos ir įkiškite galą į angą dešinėje pusėje galinėje orkaitės skyriaus sienelėje (anga apsaugota besisukančiu dangteliu).



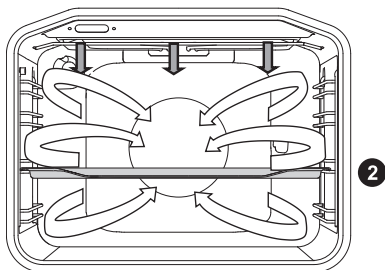
- 4** Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Įjunkite orkaitę ir pasirinkite „Didelis grilis“ sistemą.



Grilis veiks tik tada, kai durelės uždarytos.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

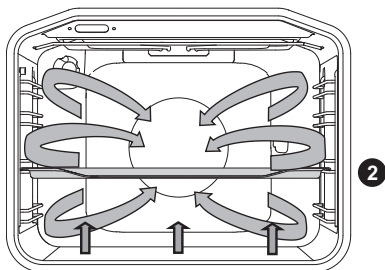


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	150-170	80-100
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-170	60-85
Kiaulienos mentė	1500	2	150-160	120-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150-160	120-140
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena	1500	2	190-210	60-90
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

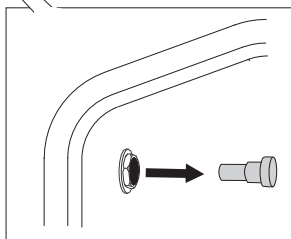
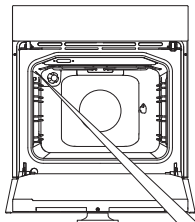
(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	65-80
Pica*	2	200-210	15-20
Lotaringiškas pyragas, apskrudintas	2	180-200	35-40
Obuolių pyragas, mielinė tešla	2	150-160	35-40
Obuolių suktinukai, sluoksniuota tešla	2	170-180	45-65

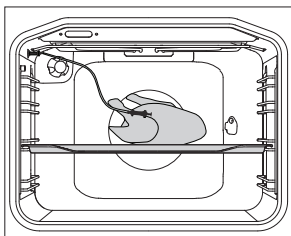
Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Kepimas su mėsos zondų (priklausomai nuo modelio)

Šiuo režimu nustatykite norimą temperatūrą maisto vidui. Orkaitė veikia tol, kol maisto vidus pasiekia nustatytą temperatūrą. Temperatūra maisto viduje matuojama temperatūros zondų.



1 Nuimkite metalinį dangtelį (lizdas yra priekiniame viršutiniame kampe orkaitės dešinėje sienelėje).



2 Įjunkite mėsos zondo kištuką į lizdą ir įkiškite zondą į maistą. (Jei buvo įjungti laikmačio nustatymai, jie bus atšaukti.)



Kai prijungsite zondą, ekrane pasirodys užrašas „Prob“. Nustatykite norimą temperatūrą. Palieskite START mygtuką.

Bus rodoma nustatyta temperatūra ir zondo temperatūra.



Kepimo metu bus rodoma kylanti temperatūra maisto viduje (pageidaujama temperatūra maisto viduje gali būti koreguojama intervale 30-99 °C kepimo metu). Kai pasiekama nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai. Ekrane pasirodys laikrodis.

Baigę kepti uždekite mėsos zondo lizdo metalinį dangtelį. Naudokite tik zondą, skirtą naudoti orkaitėje. Įsitikinkite, kad zondas naliečia šildytuvo maisto gaminimo metu. Po kepimo zondas bus labai karštas. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

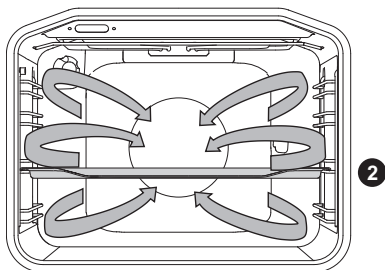
Maistas	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Rekomenduojama vidaus kepsnio temperatūra
MĖSA			
Jautienos nugarinė	1000	2	55-75*
Višta, visa	1500	2	85-90
Turkija	4000	2	85-90
Kiaulienos kepsnys	1500	2	70-85
Mėsos kepsnys	1000	2	80-85
Veršiena	1000	2	75-85
Ėriena	1000	2	75-85
elniena	1000	2	75-85
Žuvis	1000	2	75-85

*su krauju = 55–60 °C; vidut. iškepusi = 65–70 °C; gerai iškepusi = 70–75 °C



Naudokite tik zondą, skirtą naudoti jūsų krosnelėje. Įsitikinkite, kad zondas naliečia šildytuvo maisto gaminimo metu. Po kepimo zondas bus labai karštas. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

360° KARŠTAS ORAS



Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Mėsos kepinimas:

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Įpilkite pakankamai skysčio gaminimo metu, kad mėsa neprisviltų. Kepamą mėsą vartykite. Kepsnys bus sultingesnis, jei jį uždengsite.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	2	170-180	140-160
Antis	2000	2	160-170	120-150
Žąsis	4000	2	150-160	180-200
Turkija	5000	2	150-170	180-220
Vištienos krūtinėlė	1000	3	180-200	60-70
Įdaryta vištiena	1500	2	170-180	90-110

Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Biskvitus ir sausainius galima kepti negiliose kepimo skardose keliais lygiais vienu metu (2 ir 3). Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles. Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

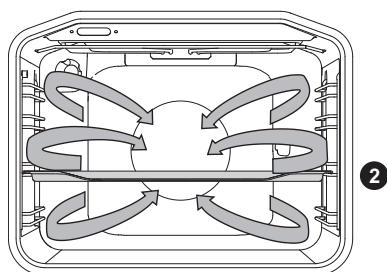
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Obuolių suktinukai	2	170-180	40-60
Sausainiai, apskrudinti*	2	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti*	2	140-150	15-25
Sausainiai, mieliniai	2	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	2	170-180	20-30
ŠALDYTAS MAISTAS			
Obuolių ir varškės pyragas	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Orkaitėje keptos bulvės	2	170-180	20-35
Orkaitėje kepti krocketai	2	170-180	20-35

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

ECO MAISTO GAMINIMAS



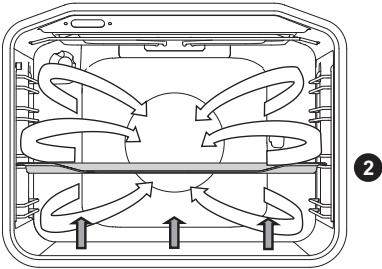
Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Maisto rūšis	Nurodymo lygis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas min.
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg,	2	180	140-160
Kiaulienos kepsnys, 2 kg,	2	180	150-180
Jautienos kepsnys, 1 kg,	2	190	120-140
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/gabalas	2	180	40-50
Žuvies file, 100 g/gabalas	2	190	25-30
KONDITERIJA			
Presuoti sausainiai *	2	160	20-25
Maži pyragaičiai	2	170	25-35
Biskvitinis vyniotinis	2	170	25-30
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	170	55-65
DARŽOVĖS			
Bulvių užkepėlė	2	170	40-50
Lazanja	2	180	40-50
ŠALDYTAS MAISTAS			
Bulvytės, 1 kg	2	200	25-40
Vištienos kepsneliai, 0,7 kg	2	200	25-35
Žuvies lazdelės, 0,6 kg	2	200	20-30



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios
tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.
Naudokite antrą nuo apačios lygį ir negiliai
kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų
cirkuluoti visoje viršutinėje dalyje.

KONSERVAVIMAS

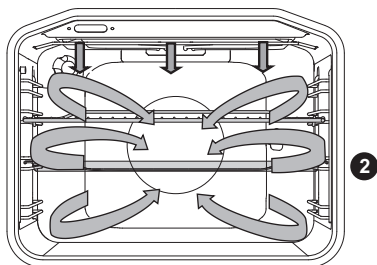
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandariai uždaryti.

Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 l litro stiklainius į padėklą. Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

Konservavimo metu stebėkite ruošiamą maistą ir virkite, kol skystis stiklainiuose užvirs, kol pirmajame stiklainyje atsiras burbuliukų.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Tempera- tūra (°C)	Troškinimo laikas (min)	Tempera- tūra ir laikas po to, kai užvirti pra- džios	Laikymo laikas orkaitėje (min)
VAISIAI					
Braškės	2	160-180	30-45	/	20-30
Džiovinti vaisiai	2	160-180	30-45	/	20-30
Vaisių musas	2	160-180	30-45	/	20-30
DARŽOVĖS					
Marinuoti agurkai	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupelės / morkos	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

AUTOMATINIS MĖSOS KEPIMAS – AUTO KEPSNIŲ REŽIMAS



Automatiniame mėsos kepimo režime (Auto Roast) viršutinis kaitintuvas veiks kartu su apvaliu kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui.

Auto Roast režimu viršutinis kaitintuvas veiks kartu su grilio kaitintuvu ir apvaliuoju kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 3-io lygio. Įdėkite padėklą į 2-ą kreipiklį. Kepdami mėsą kepimo inde, dėkite ją į 2-ą kreipiklį.

Maistas	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra	Kepimo laikas (minutės)	Rekomenduojama vidaus kepsnio temperatūra
MĖSA					
Jautienos nugarinė	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Višta, visa	1500	2	170-190	60-70	85-90
Turkija	4000	2	160-180	150-180	85-90
Kiaulienos kepsnys	1500	2	150-170	100-120	70-85
Mėsos kepsnys	1000	2	160-180	70-80	80-85
Veršiena	1000	2	170-190	100-120	75-85
Ėriena	1000	2	170-190	50-60	75-85
elniena	1000	2	170-190	55-65	75-85
Žuvis	1000	2	160-180	35-55	75-85

*su krauju = 55-60 °C; vidut. iškepusi = 65-70 °C; gerai iškepusi = 70-75 °C

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

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

Aliuminio apdaila

Valykite aliuminio apdailą su neabrazyviniais skystais valikliais, skirtais tokiems paviršiams. Užlašinkite valiklio ant drėgno skudurėlio ir nuvalykite paviršių. Tada nuskalaukite paviršių vandeniu. Nelašinkite valiklio tiesiai ant aliuminio apdailos.

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.

Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaikę žalą.

Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas

(priklausomai nuo modelio)

Valykite šį paviršių tik švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta kempine, kuri nebraižo apdailos. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, arba valiklių tirpiklių pagrindu, nes jie gali pažeisti korpuso medžiagą.

Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Nevalykite rankenėlių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir įvertinimo / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupučiu vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos.

Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.



Aliuminiu dengti paviršiai neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaikę žalą.

TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

Galite naudoti standartinę valymo procedūrą išvalyti orkaitės nešvarumus (su valikliais arba orkaitės aerozoliais). Po tokio valymo kruopščiai nuplaukite valiklio likučius.

Valykite orkaitę ir priedus po kiekvieno naudojimo, kad nešvarumai nepridegtų ant paviršių. Lengviausia pašalinti riebalus naudojant šiltas pamuiles, kol orkaitė dar šilta.

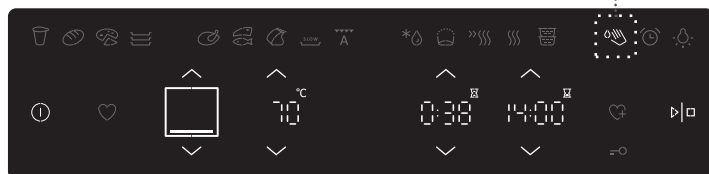
Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švariu vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

Orkaitė, orkaitės vidus ir kepimo padėklai yra padengti specialiu emaliu ir turi lygų ir atsparų paviršių. Šis specialus sluoksnis leidžia juos lengviau valyti kambario temperatūroje.

„AQUA CLEAN“ FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI

Įpilkite 0,6 l vandens į stiklinę arba negilią kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.



Palieskite „Aqua Clean“ mygtuką ir įjunkite į 70°C temperatūrą.

Palieskite START mygtuką. Valymo metu bus girdimas garso signalas.

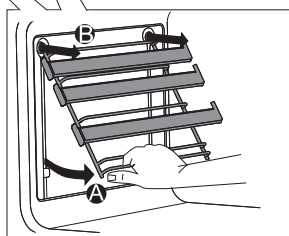
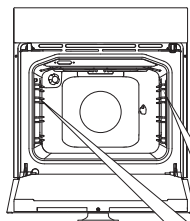
 Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.



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

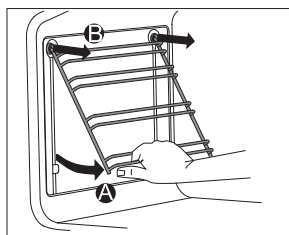
LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



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

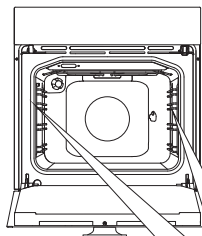
B Išimkite juos iš angų viršuje.



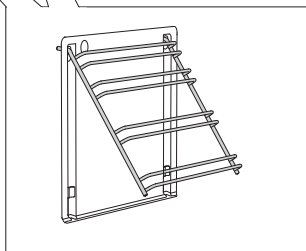
Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS

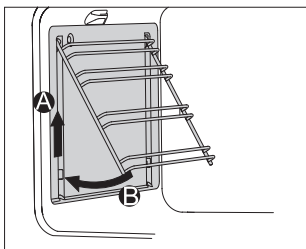
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



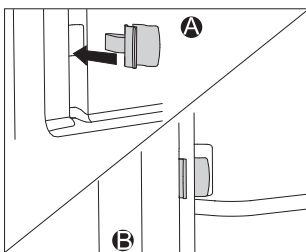
Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.



- 1 Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



- 2 Pakabinkite įdėklus su kreipikliais per angas, ir patraukite į viršų.



Montuodami pilnai ištraukiamas kreipiamąsias su katalitiniais intarpais, įkiškite vieną priedamų užsegtuvų galą į angas orkaitės dugne, o kitą užsegtuvų galą – į kreipiamąsias.

Užsegtuvai kreipiamąsias tvirčiau prilaiko savo vietoje.

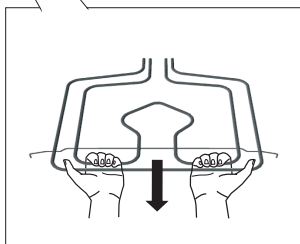
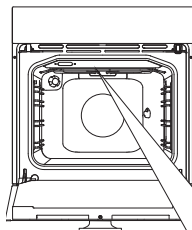


Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

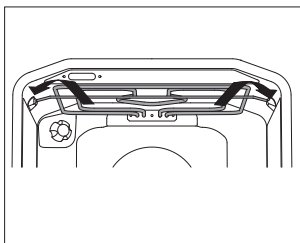
ORKAITĖS SKYRIAUS LUBŲ VALYMAS

(priklausomai nuo modelio)

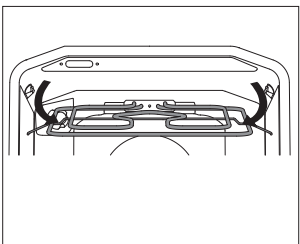
Viršutinis grilio šildytuvas yra sulankstomas, kad būtų galima lengviau valyti orkaitės skyrių. Prieš valydami orkaitę išimkite padėklus, groteles ir kreipiklius.



Patraukite šildytuvą, kol skersinis strypas atsilaisvins iš atramų kairėje ir dešinėje orkaitės skyriaus pusėje.



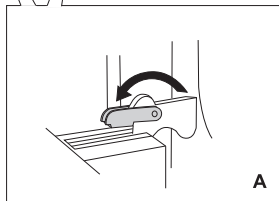
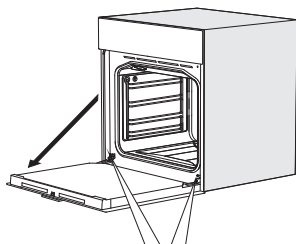
💡 Nenaudokite šildytuvo, kai jis nuleistas / sulankstytas. Po valymo atlikite tą pačią procedūrą atvirkštine tvarka, įstumkite šildytuvą atgal, kol skersiniai strypai įšoks atgal į vietą.



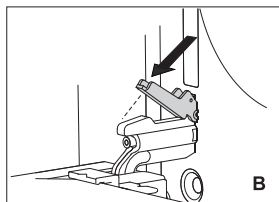
Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Šildytuvas turi būti ataušęs; kitaip yra pavojus nusideginti.

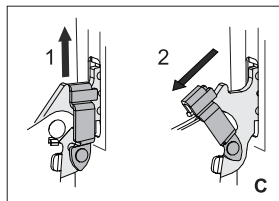
ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS



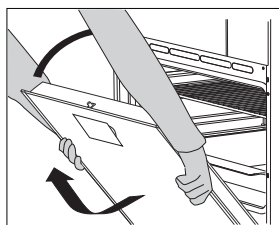
A



B



C



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).

2 A Pasukite stabdiklius iki galo atgal (įprastinio uždarymo atveju).

B Jei prietaisas turi „GentleClose“ sistemą, pasukite durelių skląsčius atgal 90° kampu (2 pav.).

C Jei prietaisas turi „GentleClose“ sistemą, šiek tiek pakelkite durelių skląsčius ir patraukite link savęs.

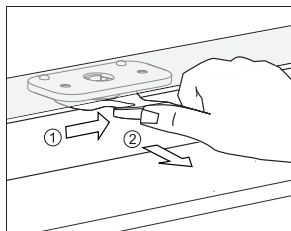
3 Lėtai uždarykite dureles, kol skląsčiai susilygiuos su angomis. Šiek tiek dureles ir ištraukite abu vyrių tarpus ant prietaiso.

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



Keisdami dureles visada patikrinkite, ar vyrių laikiklius teisingai dedate į vyrių lizdus, siekiant išvengti staigaus pagrindinio vyrio uždarymo, nes jis yra prijungtas prie stiprios pagrindinės spyruoklės. Jei pagrindinė yra spyruoklė sukabinta, yra pavojus susižaloti.

DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)



Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.



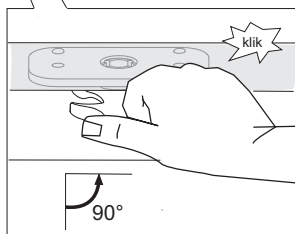
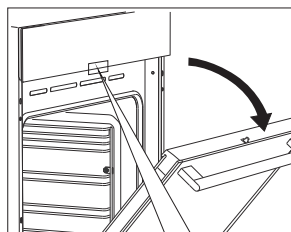
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

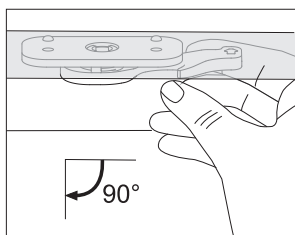


Orkaitė turi visiškai atvėsti.

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



Nykščiu stumkite durelių spynelę į dešinę 90°, kol išgirsite spragtelėjimą. Durelių užraktas nėra išjungtas.



Norėdami vėl įjungti užraktą, atidarykite orkaitės dureles ir dešiniuju smiliumi patraukite svirtelę link savęs.

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



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

DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)

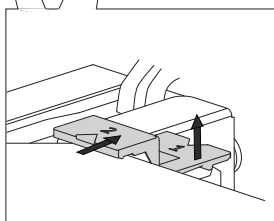
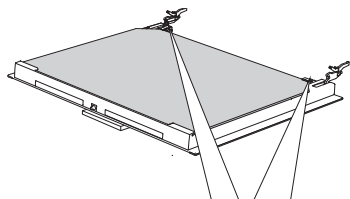
Atidarykite durelių spyną, švelniai spausdami ją į dešinę nykščiu ir tuo pat metu traukdami dureles į išorę.



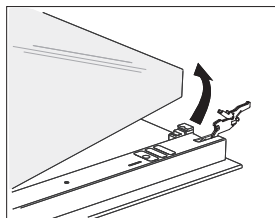
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖIMAS IR ĮDĖJIMAS

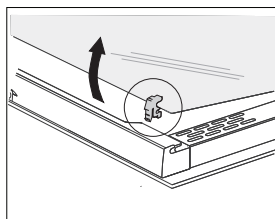
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas").



1 Šiek tiek pakelkite atramas durelių kairėje ir dešinėje (žyma 1 ant atramos) ir ištraukite jas iš stiklo (žyma 2 ant atramos).



2 Laikydami stiklą už apačios, jį šiek tiek kilstelkite iš atramų, ir išimkite.



3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.

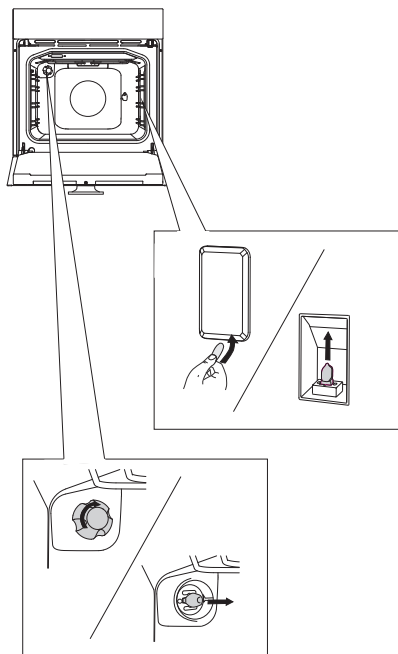


Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženkilai (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Lemputė yra iškeičiama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, nuimkite padėklus, groteles ir kreipiklius.

(Halogeninė lempa G9, 230 V, 25 W, paprasta lempuotė E14 25W 230V)



Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lempuotės dangteliui ir jį išimti. Išimkite lempuotę.



Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.

.....
Atsukite lempuotės dangtelį ir išimkite lempuotę.



Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

TRIKČIŲ LENTELĖ

Gedimas / klaida	Priežastis
Jutikliai nereaguoja; ekranas pakibo.	• Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir jį įjunkit į tinklą.
Pagrindinis saugiklis dažnai suveikia.	• Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	• Pakeiskite lemputę pagal aprašymą skyriuje. Valymas ir priežiūra.
Tešla neiškepusi.	• Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? • Ar orkaitės durelės uždarytos?
Rodomas klaidos kodas (E1, E2, E3 ir t.t.).	• Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Tada vėl prijunkite ir nustatykite laiką. • Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negali būti taikoma. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.



Prieš prietaiso remontą jį reikia atjungti nuo elektros tinklo. Tam išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

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 neturėtų būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turėtų būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdirbimo surinkimo centrą.

Išmesdami produktą 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 pasilieiname teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

[illegible]

Blank lined paper for writing.

EVP_EPM1.2_STARCK



It (12-19)