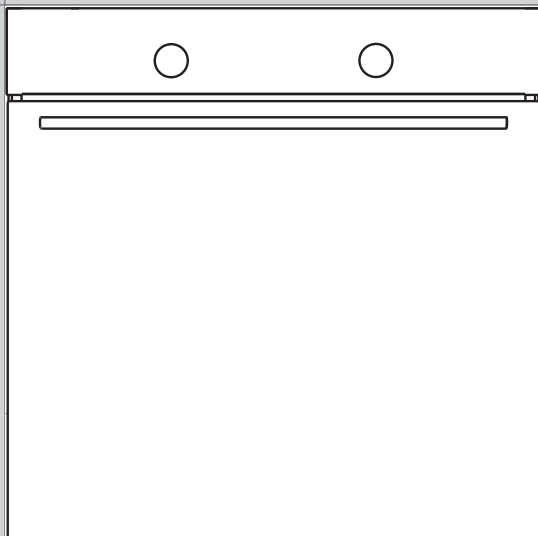


LT

IŠSAMIOS INSTRUKCIJOS ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ ORKAITĖ

gorenje



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 SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS 6 Prieš prijungiant orkaitę 7 ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ ORKAITĖ 11 Techninės specifikacijos 12 Valdymo įtaisas	IVADAS
14 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
15 MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6) 15 1. Veiksmas: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI 16 2. Veiksmas: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 18 3. Veiksmas: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 21 4. Veiksmas: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 23 5. Veiksmas: KEPIMO PRADŽIA 23 6. Veiksmas: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS 24 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	KEPIMO VEIKSMAI
44 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 45 Tradicinės orkaitės valymas 46 Automatinis orkaitės valymas – pirolizė 48 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išėmimas ir valymas 49 Katalitinių intarpų įdėjimas 50 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas 53 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas 54 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
55 TRIKČIŲ LENTELĖ 56 ŠALINIMAS	GEDIMŲ ŠALINIMAS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



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. džiovimui, 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.

Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu

Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

Prieš valydami išimkite iš orkaitės visas išimamas dalis.

Automatinio valymo metu orkaitės išorė labai įkaista. Kyla pavojus nusideginti! Laikykite vaikus atokiai nuo orkaitės.

Prieš įjungiant automatinio valymo procedūrą, atidžiai perskaitykite ir vykdykite šio skyriaus instrukcijas bei „Saugaus valymo ir priežiūros“ skyriaus nurodymus.

Nieko nedėkite tiesiai ant orkaitės apačios.

Maisto produktų trupiniai, riebalai ir kepimo sultys automatinio pirolizės valymo proceso metu gali užsidegti.

Gaisro pavojus! Kiekvieną kartą prieš automatinį valymą pašalinkite iš orkaitės didesnius maisto likučius ir kitus nešvarumus.

Nebandykite atidaryti durelių, kol vyksta automatinis pirolizės valymo procesas.

Stenkitės, kad jokių priemonių nepatektų į durelių užraktą vidų, nes jos gali trukdyti automatinio orkaitės durelių užraktų uždarymui automatinio valymo metu.

Nutrūkus elektros tiekimui pirolizės valymo metu programa nutraukiama po dviejų minučių, o orkaitės durelės lieka užrakintos.

Durelės atrakinamos maždaug po 30 minučių, atsiradus įtampai, nepriklausomai nuo to, ar prietaisas iki tol atvėso, ar ne.

Automatinio valymo metu neliaskite jokių metalinių aparato dalių!

Pirolizuotas valymas susijęs su labai aukšta temperatūra, dėl kurios iš maisto produktų likučių gali išsiskirti dūmai ir garai. Pirolizuoto valymo metu rekomenduojame užtikrinti gerą virtuvės vėdinimą. Smulkūs gyvūnai ar augintiniai yra labai jautrūs dūmams, išsiskiriantiems pirolizuoto orkaitės valymo metu. Pirolizuoto valymo metu rekomenduojame juos išvesti iš virtuvės ir po valymo kruopščiai išvėdinti virtuvę.

Automatinio valymo metu taip išvalius orkaitę, jos įranga gali prarasti spalvą ir blizgesį.



Atsargiai – karštas paviršius
pirolitinio valymo metu

PRIEŠ PRIJUNGIANT ORKAITĘ:

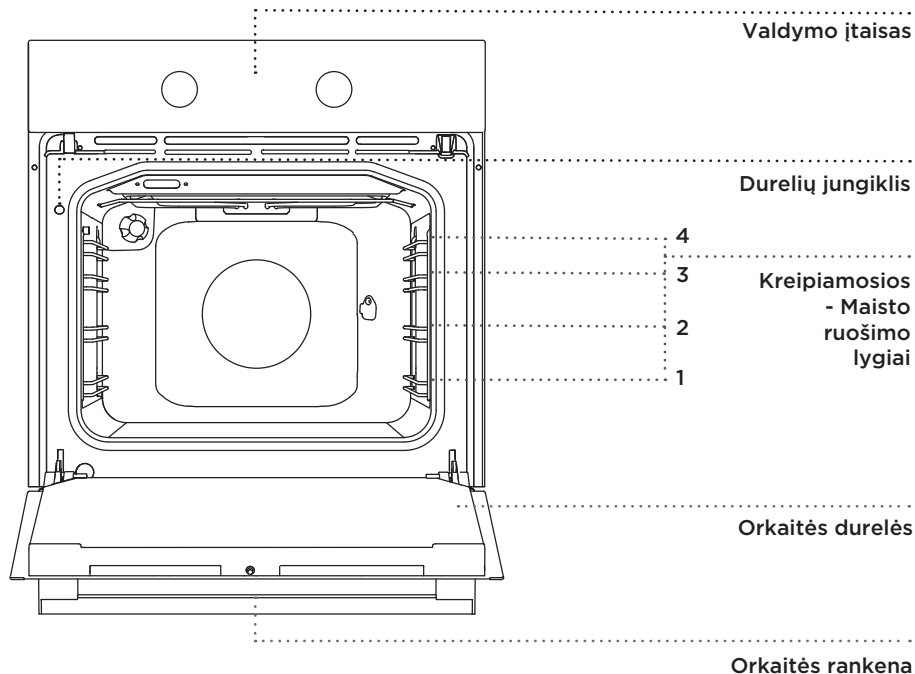


Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ 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.



ĮSPAUDŽIAMASIS-ĮSTRAUKIAMASIS MYGTUKAS

Šiek tiek pastumkite rankenėlę, kol ji iššoks, tada pasukite.



Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenėlę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Štumiama-traukiamą rankenėlę galima pastumti tik atgal, kai jungiklis yra išjungtoje padėtyje.

VIELINIAI BĖGELIAI

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

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMII 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.

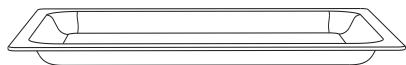
ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

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

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI



Prieš valymą pirolizės būdu išimkite iš orkaitės visus priedus (įskaitant teleskopines kreipiklius).



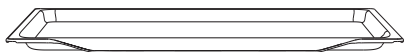
STIKLO Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



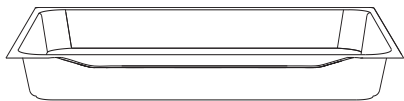
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



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



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



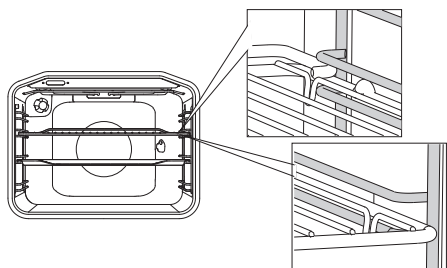
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsai ir drėgnai tešlai. Ją taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



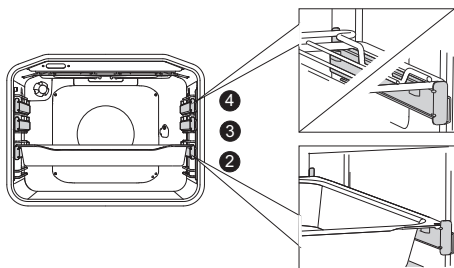
Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



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



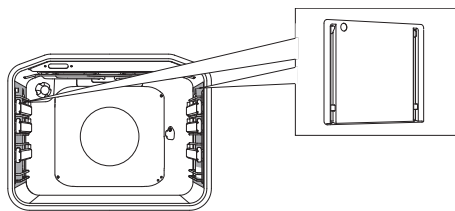
Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



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



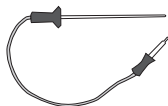
Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



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.



ZONDAS, skirtas kepti didelius mėsos
gabalus.



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

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

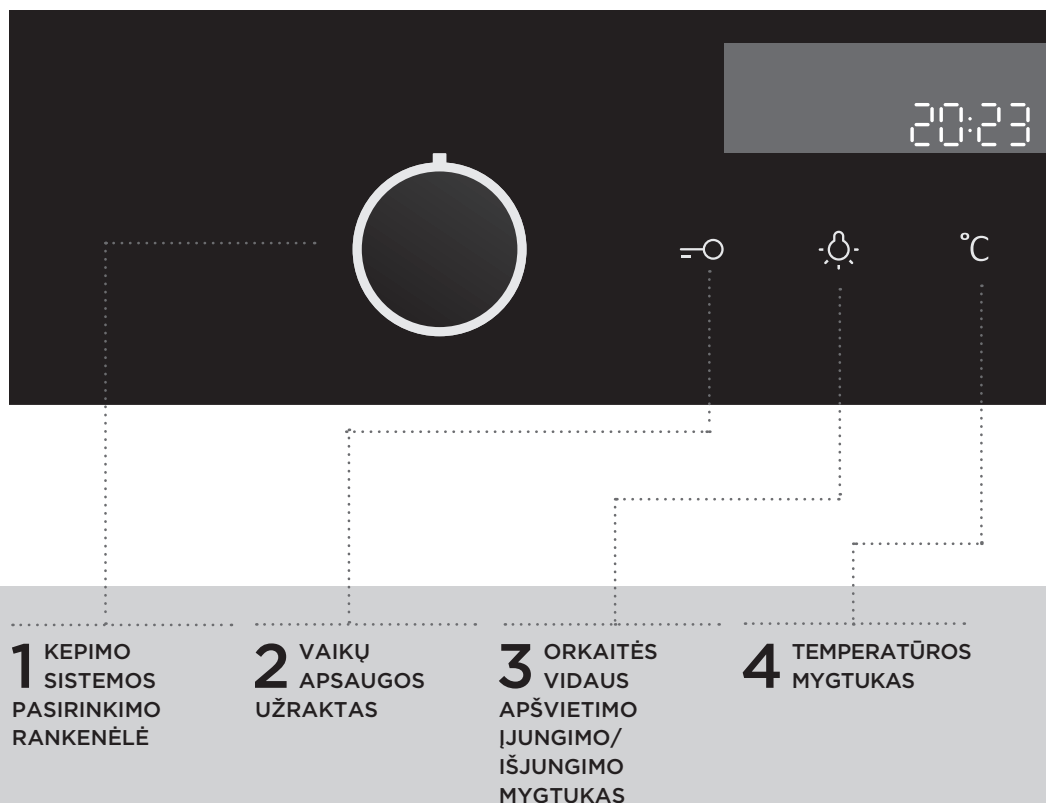
(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

Duomenų plokštelėje nurodyta pagrindinė informacija apie prietaisą. Ji yra ant apatinio orkaitės krašto ir ją galite pamatyti, kai orkaitės durelės yra praviros.

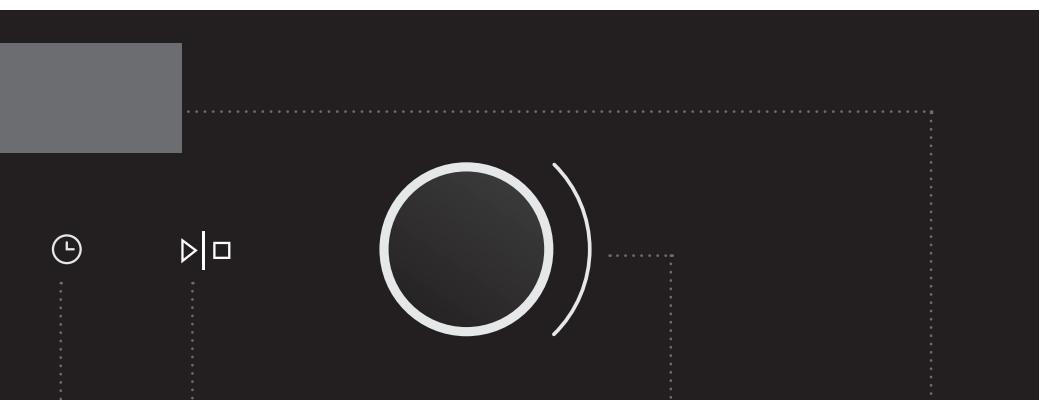
VALDYMO ĮTAISAS

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)



PASTABA:

Kepimo sistemų simboliai gali būti ant rankenėlės arba priekiniame skydelyje (priklausomai nuo prietaiso modelio).



5 ELEKTRONINIO LAIKMAČIO MYGTUKAS

Maisto gaminimo trukmė
Kepimo pabaiga
Signalas
Laikrodis

6 PALEIDIMO / STABDYMO MYGTUKAS Naudokite šį mygtuką pradėti arba nutraukti programą.

7 NUSTATYMŲ RANKENĖLĖ (-/+)

Naudokite šį mygtuką norėdami nustatyti laiką ir temperatūrą.

8 MAISTO RUOŠIMO INFORMACIJOS IR LAIKRODŽIO EKRANAS

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.

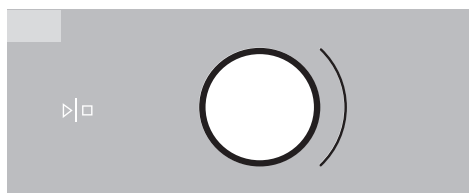
Kai orkaitė įkaista pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6)

1. VEIKSMAS: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI

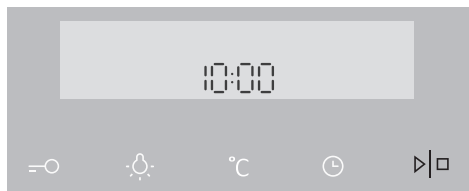
Įjungus prietaisą arba po ilgo elektros energijos nutraukimo ekrane mirksės 12:00 ir užsidegs simbolis . Nustatykite laiką.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



1 Pasukite NUSTATYMŲ rankenėlę (-/+)
ir pirmiausia nustatykite minutes;
tada žymeklis pereis į valandas. Po trijų
sekundžių nustatymai bus išsaugoti.

 Sukant rankenėlę toliau į dešinę arba
į kairę, nustatymus galima pakeisti daug
greičiau.



2 Patvirtinkite, paspausdami START/
STOP. Jei nieko nepaspauskite per
artimiausius tris sekundes, nustatymas bus
automatiškai išsaugotas.

 Orkaitė taip pat veiks, jei laikrodis nenustatytas. Tačiau šiuo atveju laikmačio funkcijos
neveikia (žr. skyrių: LAIKMAČIO FUNKCIJŲ NUSTATYMAS).

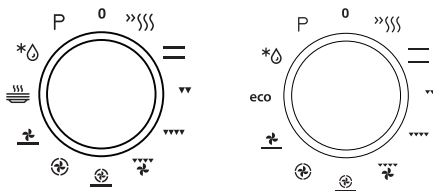
Po kelių minučių veikimo tuščiaja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta.

Paspauskite mygtuką į  nustatyti dabartinį laiką. Patvirtinkite, paspausdami START/
STOP.

2. VEIKSMAS: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS



Rankenėlę pasukite kairėn arba dešinėn pasirinkti „0“ VIRIMO PROGRAMAI (žr. programų lentelę). Pasirinkta piktograma bus rodoma ekrane.

 Nustatymus taip pat galima keisti kepimo metu.

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
KEPIMO SISTEMOS		
	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160
	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
	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 kepant mažesnį kiekį maisto, sumuštinis, mėsą arba alaus dešreles, 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
	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.	180

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180
	LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.	60
	ECO MAISTO GAMINIMAS ¹⁾ Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.	-
	PIROLIZĖ Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumai sudega ir virsta pelenais.	-

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.

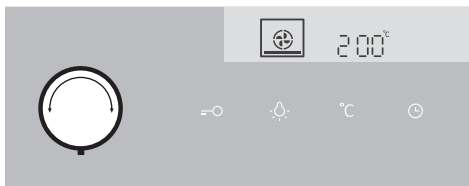
 Šiose sistemose galite gaminti maistą pridėdant garų – žr. skyrių SISTEMŲ APRAŠYMAI / KEPIMO REŽIMAI IR KEPIMO PROGRAMŲ SU GARAIS GARŲ LENTELĖ.

3. VEIKSMAS: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

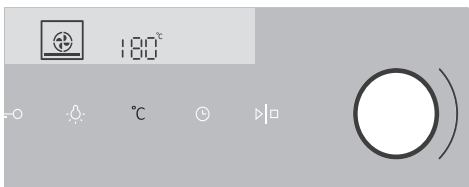
Kiekvienoje virimo sistemoje yra pagrindiniai arba numatytieji parametrai, kuriuos galima koreguoti.

Norėdami pakeisti nustatymus, paspauskite atitinkamą mygtuką (prieš paspaudžiant START/STOP mygtuką). Kai kurių funkcijų kai kuriose programose nėra; tokiais atvejais pasigirsta garso signalas.

KEPIMO TEMPERATŪROS KEITIMAS



- 1 Pasirinkite MAISTO RUOŠIMO sistemą. Ekrane bus rodoma pasirinkta piktograma ir mirksės NUSTATYTA TEMPERATŪRA.



- 2 Pasirinkite MAISTO RUOŠIMO sistemą. Ekrane bus rodoma pasirinkta piktograma ir mirksės NUSTATYTA TEMPERATŪRA.



Maksimali temperatūra kai kuriose maisto gaminimo sistemose ribojama.

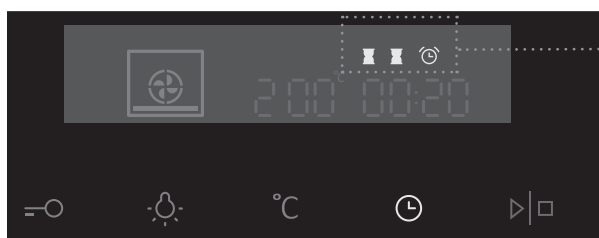
Kai prietaisas įjungiamas su START mygtuku, ekrane mirksi simbolis °C, kol pasiekiamą norima temperatūros vertė.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirmiausia pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ; tada nustatykite temperatūrą.

Norėdami pasirinkti laikmačio funkciją, kelis kartus palieskite LAIKMAČIO mygtuką. Užsidegs piktograma pagal pasirinktą laikmačio funkciją, o ekrane mirksės ir reguliuojamas kepimo pradžios/pabaigos laikas.

Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Bus rodomas PRAĖJĘS KEPIMO LAIKAS.



Laikmačio funkcijos
ekranas



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Nustatykite pageidaujimą kepimo laiką. Pirmiausia nustatykite minutes, tada valandas. Ekrane rodoma piktograma ir kepimo laikas.



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

Pirmiausia nustatykite OPERACIJOS TRUKMĘ (2 val.). Palieskite LAIKRODŽIO mygtuką du kartus ir pasirinkite BAIGTI OPERACIJĄ. Ekranas automatiškai rodo mirksintį laiką ir operacijos orkaitėje trukmę (14:00).

Nustatykite kepimo laiko pabaigą (18:00).

Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Laikmatis palauks iki kepimo pradžios, o simbolis bus apšviestas. Orkaitė automatiškai įsijungia (4 val.) ir nustoja veikti pasirinktu laiku (6 val.).



Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos.

Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas.

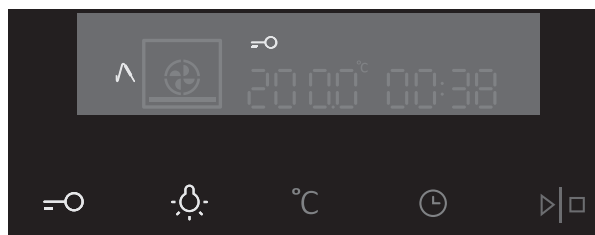


Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.

Visas laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“.

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

4. VEIKSMAS: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Ijunkite / įjunkite funkcijas paspaudę atitinkamą mygtuką arba kelis mygtukus.

 Kai kurių funkcijų kai kuriose sistemose nėra; tokiais atvejais pasigirsta garso signalas.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami UŽRAKTO NUO VAIKŲ mygtuką. Ekrane bus rodoma "rakto" piktograma. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų. Piktograma ekrane dings.

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.

Kol yra įjungtas užraktas nuo vaikų, maisto ruošimo sistemos ar papildomų funkcijų pakeisti negalima. Kepimo procesas gali būti nutrauktas pasukant pasirinkimo rankenėlę į "0".

Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

ORKAITĖS APŠVIETIMAS

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

Baigus kepimą ar virimą šviesa dega dar vieną minutę.

Šviesą orkaitės viduje galima įjungti arba išjungti, paspaudus LIGHT mygtuką.

5sek °C

GARSINIS SIGNALAS

Garsinio signalo garsumą galima nustatyti, kai laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik dienos laikas).

Paspauskite TEMPERATŪROS mygtuką palaikykite jį 5 sekundes. Ekrane bus matomos dvi visiškai apšviestos juostos. Pasukite NUSTATYMŲ RANKENĖLĘ (-/+) ir pasirinkite vieną iš trijų garsumo lygių (viena, dvi, arba trys juostos). Po trijų sekundžių nustatymas bus automatiškai išsaugotas ir bus rodomas paros laikas.

5sek ☀

EKRANO KONTRASTO MAŽINIMAS

Kepimo sistemos selektoriaus rankenėlė turi būti padėtyje „0“.

Paspauskite ŠVIESOS mygtuką palaikykite jį 5 sekundes.

Ekrane bus matomos dvi visiškai apšviestos juostos. Pasukite NUSTATYMŲ rankenėlę (-/+) nustatyti ekrano dimerį (vieną, dvi, arba tris juostas). Po trijų sekundžių nustatymai bus automatiškai išsaugoti.

=O + ⌚

UDĖJIMAS

Ekrano apšvietimą galima automatiškai išjungti po 10 minučių, jei jis nenaudojamas.

Norėdami išjungti ekraną paspauskite MYGTUKĄ + LAIKMAČIO mygtukus. Jei įjungta laikmačio funkcija, ekrane pasirodys IŠJUNGTA ir LAIKMAČIO piktograma, nurodyma įjungtą funkciją.



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.

5. VEIKSMAS: KEPIMO PRADŽIA

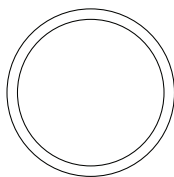
Pradėkite maisto gaminimo procesą, paspausdami START/STOP mygtuką ir palaikydami jį tam tikrą laiką.



6. VEIKSMAS: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį „0“.

0



💡 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.

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.

Naudodami kepimo popierių, patikrinkite, ar jis atsparus aukštai temperatūrai.

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.

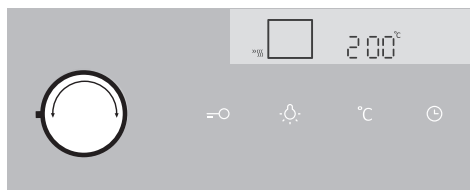
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

KEPIMO SISTEMOS

GREITAS PAŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Šis režimas netinka maistui ruošti.



Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į greito pakaitinimo padėtį.

Bus rodoma nustatyta temperatūra.

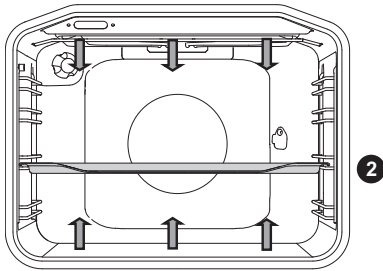
Ši nustatyta temperatūra gali būti koreguojama.

 Jį įjungus, orkaitė pradės kaisti. Ekране mirksės simbolis „°C“. Kai pasiekiamą nustatyta temperatūra, kaitinimas baigiamas ir skamba garsinis signalas. Garso signalas gali būti nutrauktas paspaudus bet kurį mygtuką; po vienos minutės jis automatiškai išsijungia.

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.

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

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 nėra sistemos.

Naudokite šią sistemą kepti picai, jei prietaise sistemos nėra.

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

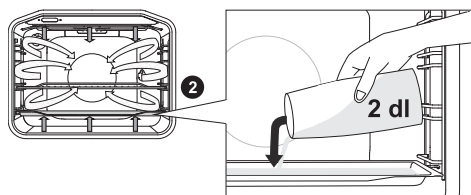
Kepta konditerija

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.

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU GARU



Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.



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



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

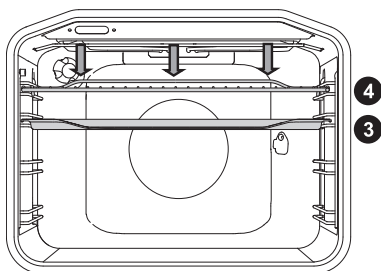
Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-200	100-120
Kiaulienos mentė	1500	2	180-200	110-130
Netikras zuikis	1500	2	200-210	70-80
Jautienos kepsnys	1500	2	170-190	130-150
Višta	1500	2	190-210	80-100

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 gamtinio 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

Pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą penkias minutes.

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, sutepkite 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.

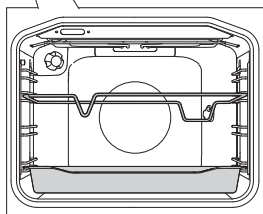
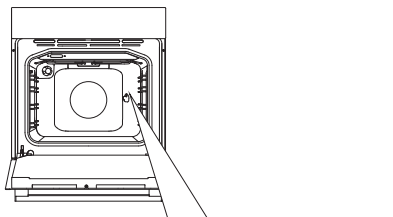


Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.

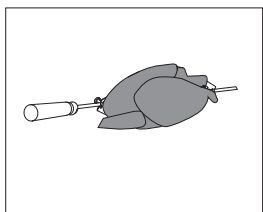
Grilio šildytuvus, tinklis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstinės ir mėsos žnyplės.

Kepimas su griliu-baru (priklausomai nuo modelio)

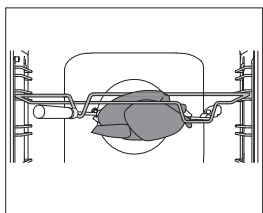
Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 240°C.



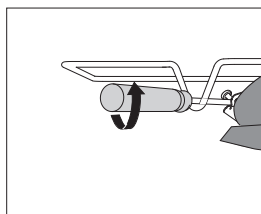
1 Įdėkite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padėkite gilią kepimo skardą į apatinį (1) lygį nuvarvėjimui.



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).



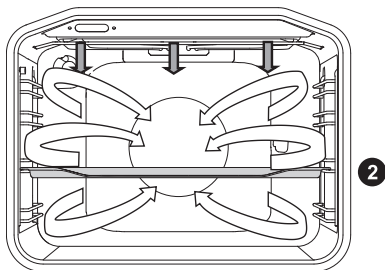
4 Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Ijunkite orkaitę ir pasirinkite „Didelis grilis“ sistemą.



Grilis veiks tik tada, kai durelės uždaryto.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

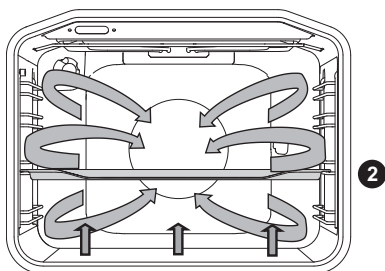


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(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



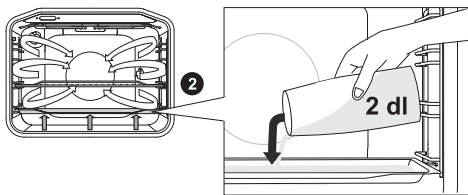
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(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.

KARŠTAS ORAS IR DUGNO ŠILDYTUVAS SU GARU



Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.



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



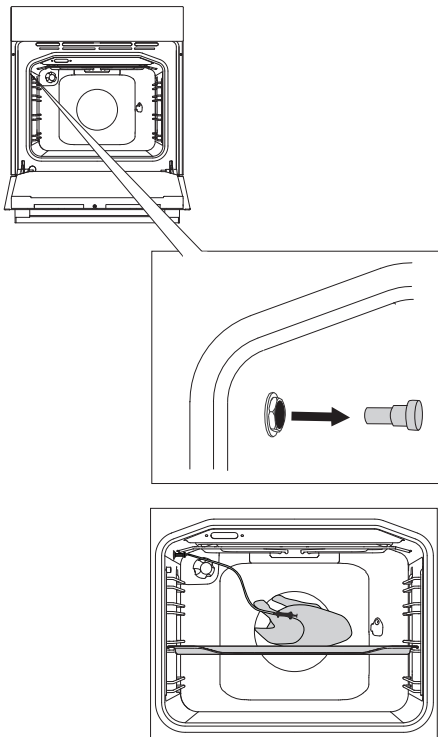
Norėdami, kad funkcija veiktų optimaliai, neatidarykite orkaitės durelių ir nepilkite vandens kepimo metu.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Balta duona*	1000	2	180-190	60-80
Pica*	/	2	210-220	15-20
Obuolių ir varškės štrudelis	/	2	180-190	50-60
Pica; šaldyta	/	2	200-220	15-20
Obuolių ir varškės štrudelis; šaldytas	/	2	200-210	30-40
Vištienos krūtinėlė	1000	2	190-210	60-70

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

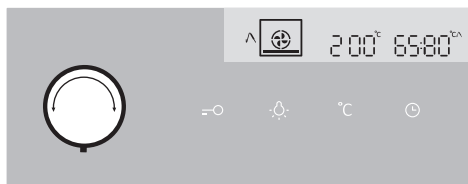
Kepti su mėsos zondų (Kepti su mėsos zondų

Šiuo režimu nustatykite norimą temperatūrą maisto pagrindui. 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.)



3 Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę (karštas oras ir apatinis kaitintuvas). Simbolis, iš anksto nustatyta temperatūra ir nustatyta temperatūra rodomi ekrane. Paspauskite START mygtuką.



Veikimo metu bus rodoma esama orkaitės temperatūra, esama mėsos zondo temperatūra ir nustatyta mėsos zondo temperatūra. Veikimo metu galima reguliuoti temperatūrą.

Kai pasiekiami nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja.

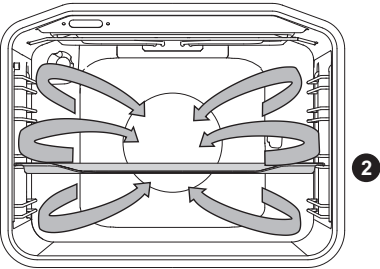
Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai. Ekrane pasirodys laikrodis.

Baigę gaminti uždėkite mėsos zondo lizdo metalinį dangtelį.



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

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 grotelles.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

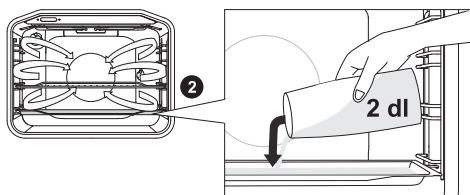
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Obuolių 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.

KARŠTAS ORAS SU GARU



Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.



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

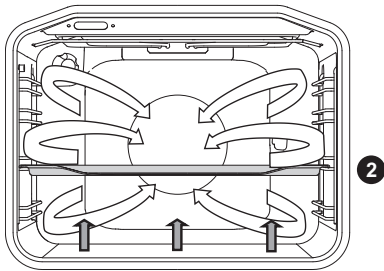


Norėdami, kad funkcija veiktų optimaliai, neatidarykite orkaitės durelių ir nepilkite vandens kepimo metu.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Bandelės (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Ruletas*	/	2	170-180	20-25
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai; šaldyti	/	2	190-200	20-30
Lazanija, šaldyta	/	2	190-200	40-50

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

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.

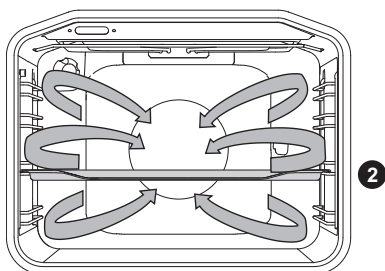
Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 l litro stiklainius į padėklą. Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Troškinimo laikas (min)	Tempera- tūra ir laikas po to, kai užvirti pradžios	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

ECO MAISTO GAMINIMAS

eco



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



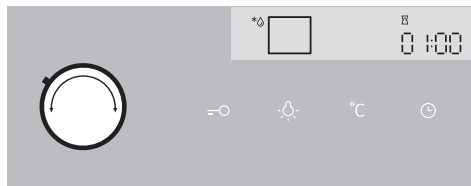
Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

ATITIRPINIMAS



Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia.

Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną, vyniotinius, ir šaldytus vaisius.



Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į atšildymą. Bus rodomas LAIKAS. Šį nustatytą laiką galima koreguoti. Paspauskite START mygtuką.

Daugeliu atvejų rekomenduojama išimti maistą iš pakuotės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).

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

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 švari vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

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

Valykite priedus (kepimo skardas ir padėklus, tinklelius ir t.t.) karštu vandeniu ir plovikliu.

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.

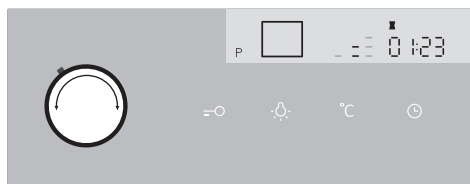
AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – PIROLIZĖ

Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų ir gilią bei seklią kepimo skardą aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumus sudega ir virsta pelenais.

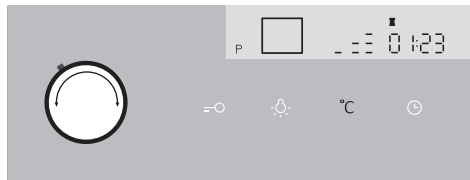
Maisto gabaliukai ir riebalai pirolizės metu gali užsidegti. Todėl, prieš pradėdami programą, iš orkaitės pašalinkite visus matomus nešvarumus ir maisto likučius.



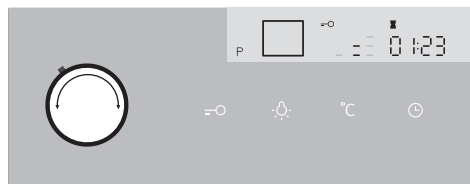
Prieš valymą pirolizės būdu išimkite iš orkaitės visus priedus (įskaitant teleskopines kreipiklius).



1 Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į „P“. Rodomas valymo intensyvumo lygis ir laikas.



2 Pasirinkite norimą valymo intensyvumą. (priklausomai nuo modelio) Palieskite TEMPERATŪROS mygtuką ir pasukite NUSTATYMŲ rankenėlę (-/+).



3 Po tam tikro laiko orkaitės durelės automatiškai užrakinamos jūsų saugumo labui. Ekrane pasirodys rakto simbolis.



Valymo metu iš orkaitės gali skliti nemalonūs kvapas. Kai orkaitė atvės, išvalykite ją drėgna šluoste. Nuvalykite orkaitės dureles ir gretimą tarpinės paviršių. Netrinkite tarpiklio.

Valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Prie prietaiso priekinio skydelio nelaikykite degių daiktų, tokių kaip skalbiniai ar pan.



Nebandykite atidaryti durelių, kol nustatinėjama automatinio valymo programa. Programa gali būti nutraukta. Pavojus nusideginti!

Pirolizės metu iš prietaiso gali eiti nemalonūs kvapai. Todėl rekomenduojame vėdinti kambarį.

Kai baigsite pirolizės valymo programą ir orkaitę atvės, naudokite drėgną šluostę arba minkštą kempinę išvalyti pelenus iš orkaitės vidaus. Netrinkite tarpiklio.

Vidutiniškai intensyviai naudojant orkaitę rekomenduojame įjungti pirolizės funkciją kartą per mėnesį.

GILIOS IR NEGILIOS ORKAITĖS SKARDOS VALYMAS:



Prieš pradėdami pirolizės valymą, naudokite komplekte esančius kreiptuvus (priklausomai nuo modelio).

Po naudojimo išvalykite kepimo skardas karštu vandeniu ir plovikliu, tada nuvalykite audiniu ir įdėkite į 2 arba 3 lentyną. Nedėkite kepimo skardų arba indų į 1 lentyną.



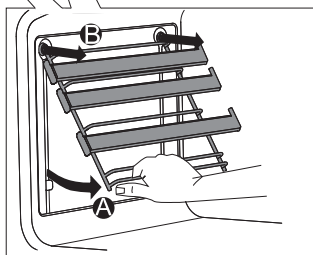
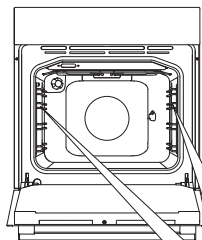
Pirolizės valymo metu kepimo skardos ir padėklai gali iš dalies prarasti spalvą ir blizgesį. Tai neturi įtakos įrangos naudojimui.



Jei valysite kepimo skardas pirolitiniu būdu, orkaitės apačia gali gerai neišsivalyti proceso pabaigoje.

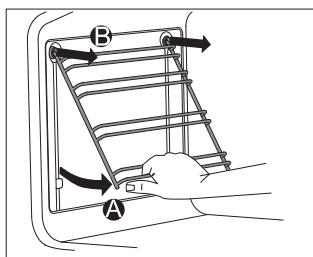
LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



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

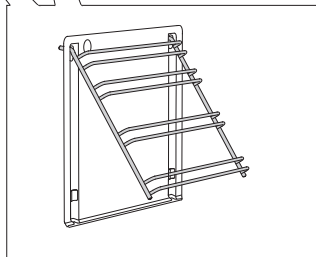
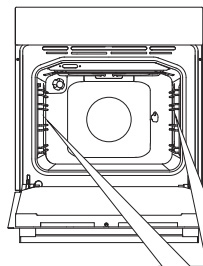
B Išimkite juos iš angų viršuje.



Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

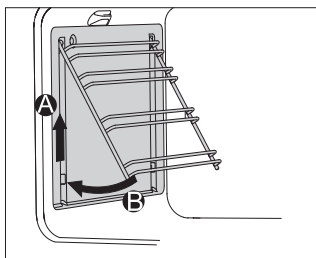
KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

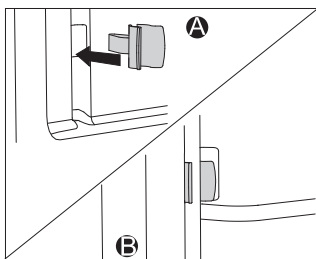


Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.

1 Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



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



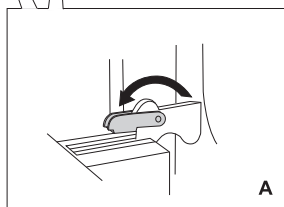
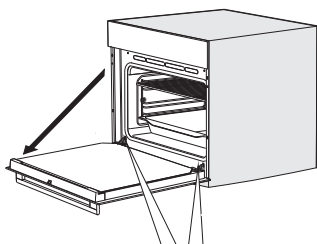
Montuodami pilnai ištraukiamas kreipiamąsias su katalitiniais intarpais, įkiškite vieną priedamų užsegtuvų galą į angas orkaitės dugne, o kitą užsegtuvų galą – į kreipiamąsias. Užsegtuvai kreipiamąsias tvirčiau prilauko savo vietoje.



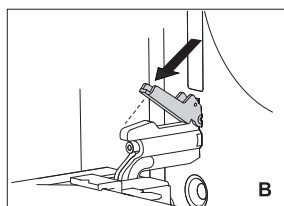
Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

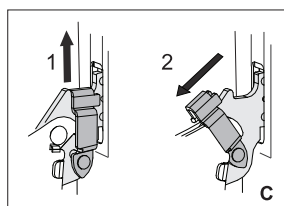
(priklausomai nuo modelio)



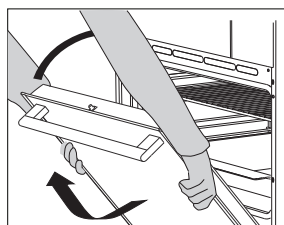
A



B



C



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).

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

B Su švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.

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.

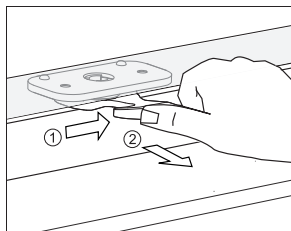


Norėdami įdėti dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra sutapdinti su vyrių lizdais.



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.



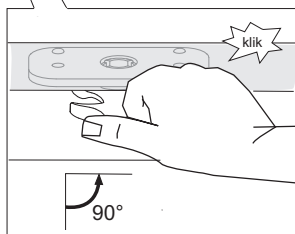
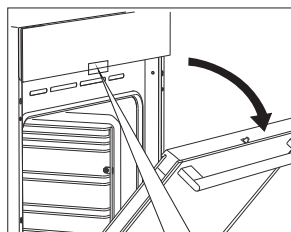
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

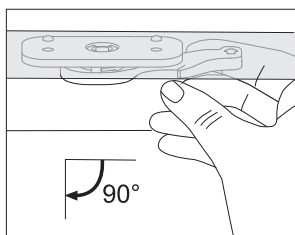


Orkaitė turi visiškai atvėsti.

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 dešiniu smiliu patraukite svirtelę link savęs.

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

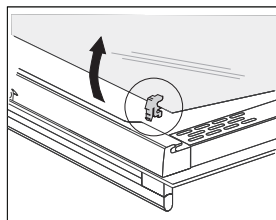
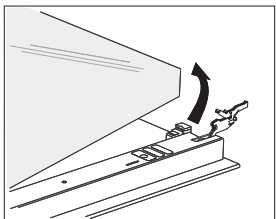
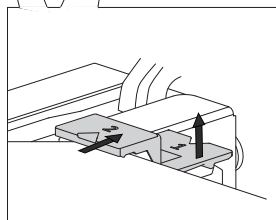
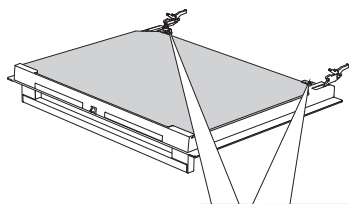
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



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

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.

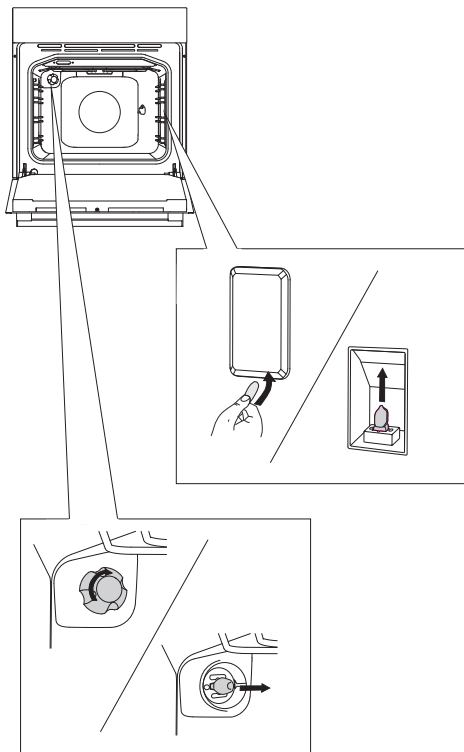


Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženkilai (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Lemputė yra išėikvojama 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.

Blank lined paper for writing.

