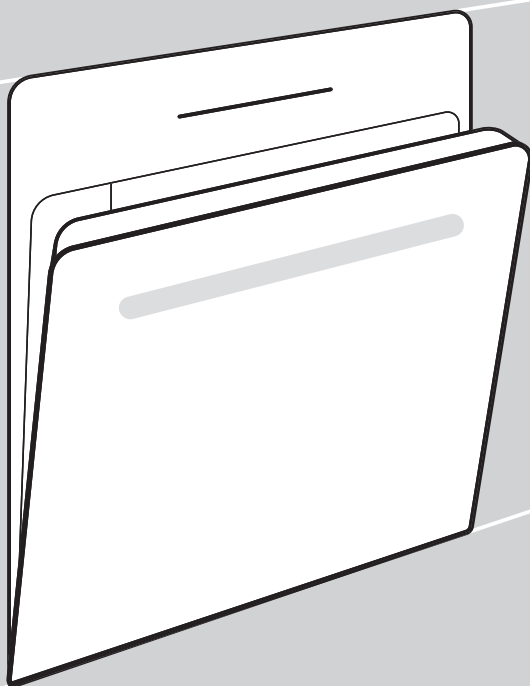


gorenje

LT

LT

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
ĮMONTUOTOS ORKAITĖS**



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

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

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

Prijungimo ir montavimo instrukcijos yra ant atskiro lapo.

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

<http://www.gorenje.com>

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:



INFORMACIJA!

Informacija, patarimas arba rekomendacija



ĮSPĖJIMAS!

Įspėjimas – bendras pavojus



Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

Turinys

Sauga	4
Saugus ir teisingas orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu	5
Kiti svarbūs saugos įspėjimai	6
Prietaiso aprašymas	8
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą	8
Valdymo įtaisas	9
Rankenėlės	9
Prietaiso įranga	10
Kreipiamosios	10
Orkaitės durelių jungiklis	11
Aušinimo ventiliatorius	11
Orkaitės įranga ir priedai	11
Prieš naudojant pirmą kartą	13
Įjungimas pirmą kartą	13
Nustatymų pasirinkimas	14
KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS	14
KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS	15
LAIKO FUNKCIJA	16
Kepimo pradžia	18
Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	18
Bendrųjų nustatymų pasirinkimas	20
Bendrieji kepimo patarimai	22
Maisto ruošimo stalas	23
Maisto ruošimas su temperatūros zondų	27
Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis	28
Valymas ir priežiūra	29
Automatinis orkaitės valymas – pirolizė	29
Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas	31
Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas	32
Lemputės pakeitimas	33
Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė	34
Specialūs įspėjimai ir gedimai	34
Šalinimas	35
Kepimo testas	36

Sauga

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

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

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektroaugos taisykles.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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

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

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

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

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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

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

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

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

Saugus ir teisingas orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu

Prieš pirolizinį valymą prietaisas turi būti tinkamai paruoštas (žr. skyrių „Automatinis orkaitės valymas - pirolizė“).

Prieš pradėdami valyti, iš orkaitės ertmės pašalinkite visus išpildo skysčio ant visų judančių dalių likučius.

Automatinio valymo proceso metu orkaitė įkaista iki labai aukštos temperatūros, be to, išorėje ji taip pat yra labai karšta. Kyla pavojus nusideginti! Laikykite vaikus atokiai nuo orkaitės.

Kiti svarbūs saugos įspėjimai

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.

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

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

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

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

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

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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

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

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

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

Valykite orkaitę, kai ji visiškai atvės.

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

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

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

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

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

Prieš įjungdami automatinį valymą, atidžiai perskaitykite ir laikykitės visų skyriuje „Valymas ir priežiūra“ pateiktų instrukcijų, kuriose aprašytas teisingas ir saugus šios funkcijos naudojimas.

Automatinio valymo metu nedėkite nieko ant orkaitės dugno.

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.

Valymo metu neatidarykite orkaitės durelių.

Įsitinkinkite, kad ant durelių kreipiklio užrakimo angos nepatektų jokie pašaliniai daiktai, nes jie gali užblokuoti automatinį durų užraktą orkaitės valymo metu.

Automatinio valymo metu nelieskite paviršių ir jokių metalinių prietaiso dalių!

Automatinio valymo proceso metu nutraukus elektros tiekimą, programa bus nutraukta po dviejų minučių, o orkaitės durelės liks užrakintos. Durelės bus atrakintos, kai prietaisas pajus, kad orkaitės ertmės centre temperatūra nukrito iki žemesnės nei 150 °C.

Po savaiminio valymo orkaitės ertmė ir jos priedai gali pakeisti spalvą ir prarasti blizgesį. Tai neturi įtakos jų veikimui.



Dėmesio – karštas paviršius pirolitinio valymo metu



ĮSPĖJIMAS!

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

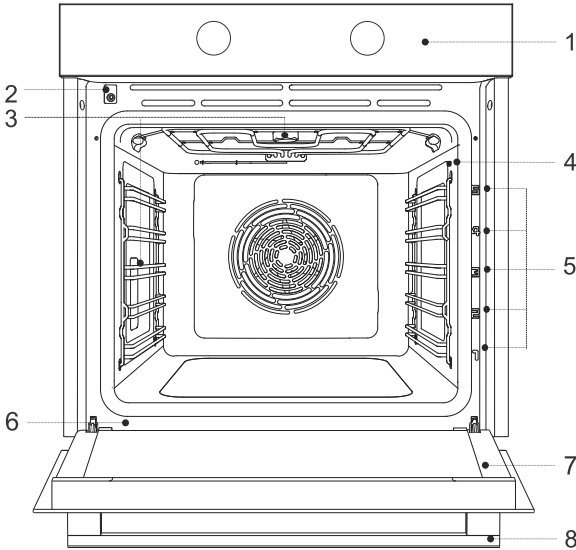
Prietaiso aprašymas



INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

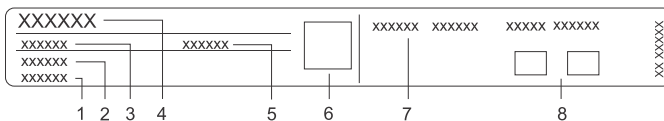
Pagrindinę jūsų prietaiso įrangą sudaro vielos kreiptuvai, negili kepimo skarda ir grotelės.



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Valdymo įtaisas | 5. Stovo lygiai (1–5) |
| 2. Durų užraktas su jungikliu | 6. Techninių duomenų plokštelė |
| 3. Apšvietimas | 7. Orkaitės durelės |
| 4. Temperatūros zondo lizdas | 8. Durelių rankena |

Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

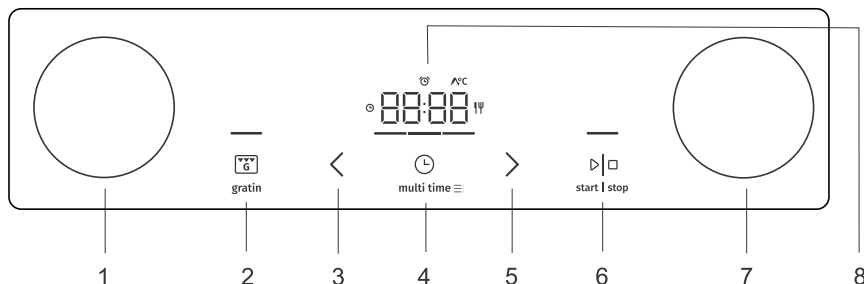
Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą.



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

Valdymo įtaisas

(priklausomai nuo modelio)



1. sistemos pasirinkimo rankenėlė
2. Virimas žemoje temperatūroje, atšaukimo arba grįžimo mygtukas
3. Vertės sumažinimo mygtukas
4. Laikmačio funkcijos ir nustatymų mygtukas
5. Vertės padidinimo mygtukas
6. paleidimo / stabdymo mygtukas patvirtinimui, paleidimui arba sustabdymui/pristabdymui
7. Temperatūros nustatymų rankenėlė
8. Ekranas

INFORMACIJA!

Norėdami, kad mygtukai geriau reaguotų, lieskite mygtukus didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas.

Rankenėlės

(priklausomai nuo modelio)

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

ĮSPĖJIMAS!

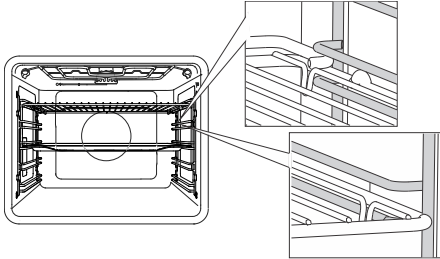
Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenėlę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Įspaudžiamąją-ištraukiamąją rankenėlę galima pastumti tik atgal, kai jungiklis yra išjungtoje padėtyje.

Prietaiso įranga

Kreipiamosios

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

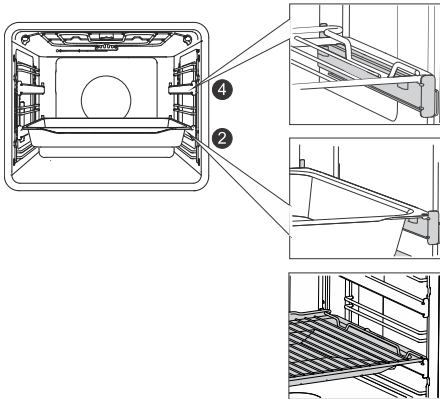
Vieliniai bėgeliai



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

Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)

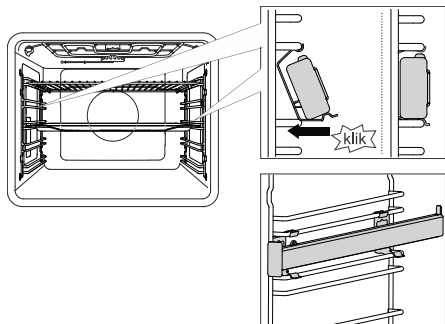


Ištraukiamieji kreiptuvai gali būti montuojami 2-ame ir 4-ame lygiuose.

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

Įspaudžiami ištraukiami kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)



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

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



INFORMACIJA!

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

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

Orkaitės durelių jungiklis

(priklausomai nuo modelio)

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



ĮSPĖJIMAS!

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

Aušinimo ventiliatorius

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

Orkaitės įranga ir priedai

(priklausomai nuo modelio)



ĮSPĖJIMAS!

Iš orkaitės išimkite visą įrangą, įskaitant stovų kreipiančiąsias. Įrangą (universalias galias arba negalias kepimo skardas) pirolize galima valyti tik tuo atveju, jei orkaitėje įrengtos papildomos vielinės kreipiančiosios (žr. skyrių „Tiekiamos įrangos valymas pirolize“).

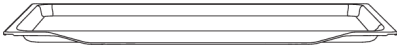


VIELINĖ LENTYNA naudojama kepant ant grotelių arba palaikyti keptuvę, kepimo skardą ar kepimo indą su kepamu maistu.



INFORMACIJA!

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

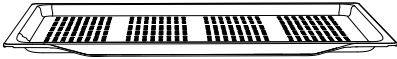


Plokštiems ir mažiems tešlos gaminiams naudojama **NEGILI KEPIMO SKARDA**. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

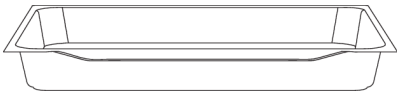


ĮSPĖJIMAS!

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



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



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



INFORMACIJA!

Kepdami niekada nedėkite universalios gilios kepimo skardos į pirmąjį kreiptuvą.



Temperatūros **ZONDAS (KEPIMO JUTIKLIS)**.



ĮSPĖJIMAS!

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

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Ijungimas pirmą kartą

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

Pirmausia pasirinkite ir patvirtinkite pagrindinius nustatymus.

INFORMACIJA!

Juos galite keisti paliesdami mygtukus < arba > . Patvirtinkite norimą nustatymą paspausdami **start | stop**. Kitą nustatymą galite nustatyti, kai jau nustatėte ir patvirtinote ankstesnįjį.



1. LAIKO NUSTATYMAS

Paliesdami mygtukus < arba > galite nustatyti paros laiką. Jei ilgiau palaikysite nuspaudę vertės nustatymo mygtuką, vertės keisis greičiau.

INFORMACIJA!

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



2. RODYTI DIMMERĮ

Didelis šviesos intensyvumas yra numatytasis nustatymas. Ekranu bloke pasirodys ženklas **brh** ir šiuo metu nustatyta ekrano šviesos intensyvumo vertė. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Norėdami padidinti arba sumažinti šviesos intensyvumą, naudokite reikšmių nustatymo mygtukus.



3. GARSO SIGNALO GARSUMAS

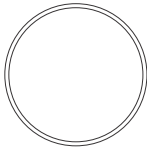
Numatytasis nustatymas yra vidutinis garsumas. Ekranu bloke pasirodys ženklas „**Vol**“ ir šiuo metu nustatyta garso signalo garsumo vertė. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Akustinius signalus taip pat galima išjungti.

Patvirtinus pasirinktus nustatymus, ekrane pasirodys laikrodis (jei sistemos pasirinkimo RANKENĖLĖ yra 0 padėtyje).

Nustatymų pasirinkimas

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS






0





Pasukite rankenėlę (kairė ir dešinė), norėdami pasirinkti KEPIMO SISTEMĄ (žr. programų lentelę).

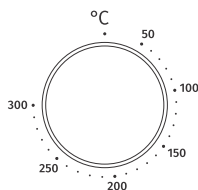
Simbolis	Naudojimas
	GREITAS PAŠILDYMAS Skirtas pasiekti nustatytą temperatūrą per trumpiausią įmanomą laiką. Kai orkaitė įkaišta iki pasirinktos temperatūros, ekrane pasirodo užrašas Prht ir pasigirsta trumpas garsinis signalas. Po to seka sistemos nustatymas, kurą norite naudoti maistui gaminti. Ši funkcija netinka maistui gaminti.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.
	INTENSIVUS KEPIMAS (KEPIMAS ORE) ^{1) 2)} Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai). Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	KARŠTAS ORAS ^{1) 2)} Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tokiu būdu jis išdžiovina paviršių ir sukuria storesnę plutą. Naudokite šią sistemą mėsai, pyragams ir daržovėms gaminti bei maistui džiovinti ant vienos ar kelių lentynų vienu metu. Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS ^{1) 2)} Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas). Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	DIDELIS GRILIS ¹⁾ Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinus, dešreles ant grotelių, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra yra 240 °C.
	LĒTAS KEPIMAS ³⁾ Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	PICOS SISTEMA¹⁾ Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
	ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS¹⁾ Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėšai ir daržovėms.
	ATŠILDYMAS Šią funkciją naudokite šaldytiems maisto produktams (pyragams, pyragaičiams, duonai, bandelėms ir giliai užšaldytiems vaisiams) kontroliuojamai atitirpinti. Atšildymo proceso metu apverskite maisto gabalėlius, išmaišykite maistą ir atskirkite kartu sušalusius gabalėlius. Dėl mikrobiologinės saugos rekomenduojame lėtai atitirpinti mėšą ir kitus jautrius maisto produktus šaldytuve.
	PIROLIZĖ Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumai sudega ir virsta pelenais.
	ORKAITĖS APŠVIETIMAS Orkaitės apšvietimas įsijungia, pasirinkus sistemą (išskyrus pirolitinį valymą) arba pasukus rankenėlę į apšvietimo padėtį.

- ¹⁾  Šiose sistemose galima naudoti „Koliravimo“ funkciją (žr. skyrių „Maisto ruošimo proceso pradžia“).
-  Naudodami šias sistemas, kepimo procesą galite papildyti garais. Pasirinkus sistemą, veiks pagrindinė funkcija. Naudojant kepimo skardą su vandeniu, funkcija pakeičiama į kepimą su garų įleidimu (žr. skyrių „Veikimo pradžia“).
- ³⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

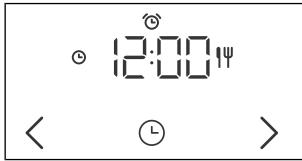



KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS



Pasukite rankenėlę, nustatykite norimą TEMPERATŪRĄ.

LAIKO FUNKCIJA

Pirmiausia pasukite RANKENĖLĘ, kad nustatytumėte SISTEMĄ ir TEMPERATŪRĄ.

		Kepimas pagal laiką
		Atidėtos pabaigos nustatymas
		Minučių laikmačio nustatymas

INFORMACIJA!

Per paskutiniąsias 10 minučių iki nustatyto laiko pabaigos likęs laikas rodomas vienos sekundės intervalais.



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nurodyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką).

Paspausdami < arba > galite nustatyti norimą kepimo laiką. Norėdami įjungti orkaitę, palieskite **start I stop**.



Atidėtos pabaigos nustatymas



INFORMACIJA!

Atidėto paleidimo negalima nustatyti griliui ir griliui su ventiliatoriaus sistemomis.


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

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: vidurdienis

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00:00

Paspausdami < arba > galite nustatyti programos  trukmę (mūsų atveju tai yra 2.00). Dukart spustelėdami **multi time** mygtuką, galite pasirinkti laiką, kada norite, kad jūsų maistas būtų paruoštas (mūsų atveju tai yra 18.00 val.). Patvirtinkite pasirinkimą. Ekране rodomas pageidaujamas pabaigos laikas (18.00).

Palieskite **paleidimo/sustabdymo** mygtuką, kad paleistumėte orkaitę.

Laukiant, kol pradės veikti, orkaitė veikia daliniu budėjimo režimu. Ekranas yra pritemdytas, o ventiliatoriaus sistema ir orkaitės apšvietimas veikia visą laiką. Orkaitė įsijungs su pasirinktais nustatymais automatiškai (mūsų atveju 16.00 val.). Orkaitė išsijungs nustatytu laiku (mūsų atveju 18.00 val.).



INFORMACIJA!

Maisto ruošimo pabaigos laikas ir laikrodis rodomi pakaitomis ekrane.

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



ĮSPĖJIMAS!


Ši funkcija netinka ruošti maistui, kuriam reikia įkaitintos orkaitės.

Greitai gendančio maisto negalima ilgai laikyti orkaitėje.

Prieš naudodami šį režimą, patikrinkite, ar tiksliai nustatytas prietaiso laikrodis.



Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Kelis kartus palieskite **multi time** mygtuką, kol pasirodys  ekranas. Paspaudę < arba >, galite nustatyti minučių skaitiklio trukmę. Pasibaigus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.



INFORMACIJA!

Nustatydami laikmačio funkciją, vertę galite iš naujo nustatyti vienu metu paliesdami mygtukus < ir > .

Kepimo pradžia



Dabar mirksi brūkšnelis virš mygtuko **start | stop**. Paliesdami šį mygtuką paleiskite nustatytą programą.

Kol programa vykdoma, brūkšnelis virš mygtuko yra visiškai apšviestas.

Kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, šviečiantis brūkšnelis po laikrodžiu juda į kairę ir į dešinę.

Pasiekus nustatytą temperatūrą, ekrane rodomas °C signalas ir brūkšnys po laikrodžiu tampa visiškai apšviestas.

INFORMACIJA!

Gaminimo proceso metu galite keisti SISTEMOS, TEMPERATŪROS ir laikmačio funkcijas.

INFORMACIJA!

Jei nepasirinkta laikmačio funkcija, ekrano bloke bus rodomas maisto ruošimo laikas.



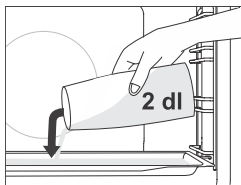
gratin

Papildomas apkepinimas

Funkciją galima paleisti tik po 10 minučių orkaitės veikimo (brūkšnys virš apkepinimo mygtuko bus iš dalies/silpnai apšviestas). Kai funkcija patvirtinama, ekrane bus rodomas kepimo laikas 10 min (10:00). Palieskite mygtuką < arba >, kad nustatytumėte užkepimo trukmę.

Šią funkciją taip pat galima išjungti paspaudus **užkepimo** mygtuką.

Ši funkcija naudojama paskutiniame kepimo etape, kai į maistą dedate padažą (šlapi prieskoniai) arba sausus prieskonius, arba kai norite papildomai paskrudinti plutą. Koliravimo procese ant patiekalo susidarys aukso rudos spalvos pluta, kuri apsaugo maistą nuo išdžiūvimo, tuo pačiu suteikdama malonesnę išvaizdą ir geresnį skonį.



Kepimas pridant garų įpurškiant garą, maistas geriau paruduoja ir gaunasi traškesnė pluta. ☞

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

INFORMACIJA!

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

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

Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Paspauskite **paleidimo / sustabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą. Ekrane rodomas užrašas „Pabaiga“ ir skamba garsinis signalas.

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS SELEKTORIAUS RANKENĖLĘ į padėtį „0“.

 **INFORMACIJA!**

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

Bendrujų nustatymų pasirinkimas

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS SELEKTORIAUS RANKENĖLĘ į padėtį „0“.

Norėdami įjungti funkciją, palaikykite nuspaudę **laikmačio** mygtuką 3 sekundes. Ekране kelias sekundes pasirodys užrašas „SEtt“. Tada pasirodys papildomų funkcijų meniu.



☀️ INFORMACIJA!

Norėdami naršyti meniu, naudokite mygtukus < arba > . Patvirtinkite nustatymą paspausdami **paleidimo I sustabdymo** arba **multi laiko** mygtuką. Norėdami išeiti iš papildomų funkcijų meniu, palieskite „gratin“ mygtuką.



1. Rodomas laikrodis

Norėdami nustatyti laikrodį, naudokite mygtukus < ir > . Ekране pasirodys užrašas „CLoc“. Patvirtinę galite perjungti rodymą tarp 12 ir 24 valandų. Patvirtinkite, nustatykite laikrodį/dienos laiką. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.



2. Signalo garsumas

Pasirinkite vieną iš trijų pyptelėjimo garsumo lygių. Pasirinkite parametą „Vol“. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Akustinius signalus taip pat galima išjungti.



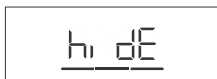
3. Ekranų apšvietimas

Pasirinkite vieną iš trijų ekrano šviesos intensyvumo lygių. Pasirinkite „brh“ nustatymą. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Norėdami padidinti arba sumažinti šviesos intensyvumą, naudokite reikšmių nustatymo mygtukus.



4. Ekranas – naktinis režimas

Ši funkcija automatiškai pritemdo ekraną (persijungia iš aukšto į žemą apšvietimo lygį) nakties metu (nuo 8.00 iki 6.00 val.) Pasirinkite „nGht“ nustatymą. Palieskite a < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti nakties ekrano apšvietimą, ir patvirtinkite.



5. Budėjimo režimas

Ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio rodymą. Pasirinkite **hidE** nustatymą. Palieskite mygtuką, norėdami pasirinkti įjungti < arba > arba išjungti, ir patvirtinkite.



FAcT

7. Gamykliniai nustatymai

Ši funkcija leidžia iš naujo nustatyti gamyklinius nustatymus. Ekrane pasirodys užrašas „**FAcT**“. Palieskite < arba > mygtuką, kad pasirinktumėte rES, kad pasirinktumėte gamyklinius nustatymus, ir patvirtinkite paspausdami ir laikydami **pradžios I stabdymop** mygtuką. Laikykite mygtuką, kol visi apšviesti brūkšneliai išnyks.



ĮSPĖJIMAS!

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

Bendrieji kepimo patarimai
























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

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

























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

Maisto ruošimo stalas








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

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


























Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
morengai	3		80-100 *	120-150
morengai, 2 lygiai	2, 4		80-100 *	120-150
makaronai	3		130-140 *	15-20
makaronai, 2 lygiai	2, 4		130-140 *	15-20
duona				
kildymas ir brandinimas	2		40-45	30-45
duona ant kepimo skardos	2	 + kepimo skarda su vandeniu	190-200	40-55
duona ant kepimo skardos, 2 lygiai	2, 4		190-200 *	40-55
duona skardoje	2		190-200	30-45
duona skardoje, 2 lygiai	2, 4		200-210	30-45
paplotėliai (focaccia)	2		270	15-25
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytinės bandelės)	3	 + kepimo skarda su vandeniu	200-210	10-15
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytiniai suktinukai), 2 lygiai	2, 4		200-210 *	15-20
skrudinta duona	5		240	4-6
atviri sumuštiniai	5		240	3-5
pica ir kiti patiekalai				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 lentynos lygiai	2, 4		210-220 *	25-30
šaldyta pica	2		200-220	10-20
šaldyta pica, 2 lygiai	2, 4		200-220	10-20
pikantiškas pyragas, kišas	2		190-200	50-60
burekas	2		180-190	40-50
MĖSA				
jautiena ir veršiena				
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160
virta jautiena, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Lentelės tęsinys

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

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40
keptos bulvės, perpjaautos perpus	3	 + kepimo skar- da su vandeniu	200-210 *	40-50
įdaryta bulvė (nelupta bulvė)	3		190-200	30-40
prancūziškos bulvytės, naminės	4		210-220 *	20-30
mišrios daržovės, skiltelės	3	 + kepimo skar- da su vandeniu	190-200	30-40
įdarytos daržovės	3		190-200	30-40
TRADICINIAI PRODUKTAI – SUŠALDYTI				
Bulvių šiaudeliai	3		210-220	20-25
prancūziškos bulvytės, 2 lygiai	2, 4		190-210	30-40
Vištienos kepsneliai	4		210-220 *	12-17
Žuvų piršteliai	2		210-220	15-20
lazanija, 400 g	2		200-210	30-40
supjaustytos daržovės	2		190-200	20-30
raguoliai	3		170-180	18-23
KEPTI PUDELINGAI, SUFFLÉ IR PATIEKALAI AU GRATIN				
bulvių musaka	2		180-190	35-45
lazanija	2		180-190	35-45
saldus keptas pudingas	2		160-180	40-60
saldus suflė	2		160-180 *	35-45
patiekalai au gratin	3		170-190	30-45
įdarytos tortilijos, enchilados	2		180-200	20-35
keptas sūris	4	vvvv	240**	6-9
KITI				
konservai	2		180	30
sterilizavimas	3		125	30
maisto ruošimas bain-marie (dvi- gubas katilas)	2		150-170 *	/
pašildymas	3	==	60-95	/
plokštės pašildymas	2		75	15

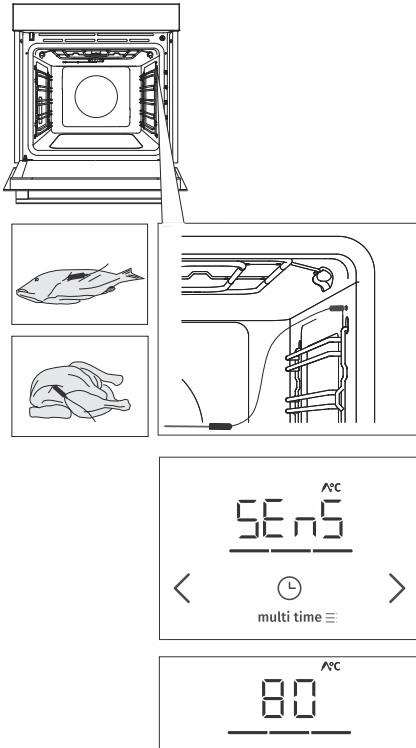
Maisto ruošimas su temperatūros zondų (KEPIMO JUTIKLIS)

(priklausomai nuo modelio)

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Temperatūros zondas neturėtų būti šalia kaitinimo elementų.



1 Metalinį zondo galą įkiškite į storiausią maisto dalį.

2 Prijunkite zondo kištuką į lizdą, esantį viršutiniame dešiniajame kampe orkaitės ertmės priekyje (žr. pav.). Ekrane pasirodys užrašas „SEnS“.

PASTABA. Įkišus zondą į lizdą, iš anksto nustatytos orkaitės funkcijos ištrinamos.

Pasirinkite norimą sistemą ir virimo kepimo (temperatūros diapazone iki 210 °C). Ekrane pasirodys zondo veikimo simbolis ir iš anksto nustatyta temperatūra, kurią galima pakeisti palietus mygtukus < arba >. Nustatykite pageidaujama galutinę savo maisto produkto vidaus temperatūrą (nuo 30 iki 99 °C).

PASTABA. Naudojant zondą, maisto ruošimo trukmės nustatyti negalima.

4 Patvirtinkite nustatymą paspausdami **paleidimo I sustabdymo** mygtuką.

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

💡 INFORMACIJA!

Maisto ruošimo metu ekrane pakaitomis nustatykite ir dabartinę maisto vidaus temperatūrą. Maisto ruošimo metu galite pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba tikslinę maisto vidaus temperatūrą. Patvirtinkite nustatymą paliesdami **paleidimo I sustabdymo** mygtuką.

Teisingas zondo naudojimas pagal maisto rūšį:

- vištiena: įkiškite zondą į storiausią krūtinės vietą;
- raudona mėsa: įkiškite zondą į plonąją dalį, kurioje nėra daug riebalų;
- mažesni gabaliukai su kaulu: įkiškite juos į zoną palei kaulą;

- žuvis: įkiškite zondą už galvos, link stuburo.



ĮSPĖJIMAS!

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



INFORMACIJA!

Jei nenaudojate zondo, išimkite jį iš orkaitės.

Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis

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

Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

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

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

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

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

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

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

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

Jei valymo rezultatai nėra patenkinami, pakartokite valymą.



INFORMACIJA!

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

Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

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

Automatinis orkaitės valymas – pirolizė

Naudojant aukštą temperatūrą, ši funkcija leidžia lengvai išvalyti prietaiso vidų, taip pat kai kurią su juo tiekiamą įrangą. Valant sudeginami riebalų likučiai ir kiti nešvarumai.

Yra trys pirolizės (valymo intensyvumo) lygiai, kurių proceso trukmė yra skirtinga:

Lygmuo	Valymo intensyvumas	Valymo tikslas	Programos trukmė
1	Greitas valymas	Nedideli nešvarumai	2 val.
2	Vidutinio intensyvumo valymas	Pastebimi didesni nešvarumai	2 val. 15 min
3	Intensyvus valymas	Sunkiai išvalomi (senesni) nešvarumai	2 val. 30 min

PASTABA. Kuo sunkiau valomi nešvarumai, tuo aukštesnį lygį reikia pasirinkti.

Pasiruošimas pirolizės valymui

Atsižvelgiant į vidutinį orkaitės naudojimo intensyvumą, pirolitinį valymą rekomenduojame atlikti kartą per mėnesį.

- Iš orkaitės išimkite visą įrangą, įskaitant stovų kreipiančiąsias. Įrangą (universalias galias arba negalias kepimo skardas) pirolize galima valyti tik tuo atveju, jei orkaitėje įrengtos papildomos vielinės kreipiančiosios (žr. skyrių „Tiekiamos įrangos valymas pirolize“).
- Iš orkaitės ertmės pašalinkite visus matomus nešvarumus ir maisto likučius.
- Pirolitinį valymą pradėkite tik tada, kai prietaisas yra atvėšęs.
- Jei orkaitėje įrengtos papildomos vielinės kreipiančiosios, įrangą dėkite į antro arba trečio lygio kreipiančiąsias. Nedėkite į pirmo lygio kreipiančiąsias.



1. Pasukite VIRIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į simbolį **P**. Pirmiausia ekrane pasirodys ženklas „**PYRO**“.



2. Palieskite **<** arba **>** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą valymo intensyvumą / lygį, ir patvirtinkite **paleidimo I sustabdymo** mygtuku. Pradedamas programos trukmės skaičiavimas.



3. Po tam tikro laiko orkaitės duralės automatiškai užrakinamos jūsų saugumo labui. Ekrane pasirodys užrašas „**Loc**“.

- Kai pirolizės valymo procesas bus baigtas ir orkaitė atvės, orkaitės duralės bus atrakintos automatiškai.
- Visiškai atvėsus orkaitės ertmei, nuvalykite ją karštu muilinu minkštu skudurėliu, kad pašalintumėte bet kokius likučius (pvz., pelenus).

ĮSPĖJIMAS!

Pirolizės metu gali išsiskirti nemalonus kvapas ir dūmai, taip pat dirginantys garai ir dujos. Todėl užtikrinkite, kad procedūros metu patalpa būtų gerai vėdinama, ir neužsibūkite joje ilgesnį laiką. Neleiskite vaikams ar naminiams gyvūnams artintis prie orkaitės.

Maisto gabaliukai ir riebalai pirolizės metu gali užsidegti. Todėl prieš pradėdami procesą, pašalinkite visus nešvarumus iš orkaitės.

Pirolitinio valymo proceso metu prietaiso išorė įkais iki aukštos temperatūros. Nelieskite orkaitės durelių ir niekada nekabinkite ant durelių rankenos degių daiktų, tokių kaip mazgotės ar rankšluosčiai.

Nebandykite atidaryti durelių, kai jos yra užrakintos (pirolizinio valymo metu ir kol prietaisas vėsta po proceso)! Valymo procesas gali būti nutrauktas ir yra nudegimų rizika!

Maži gyvūnai ar augintiniai gali būti ypač jautrūs bet kokiems dūmams. Pirolizės valymo metu rekomenduojame juos išvesti iš kambario ir kruopščiai vėdinti kambarį, kai valymas bus baigtas.

Pirolizinis priedamų priedų valymas

- Pateiktus priedus (universalią giliają kepimo skardą, negiliają kepimo skardą) pirolize galima valyti tik tuo atveju, jei orkaitėje įrengti papildomi vielos laikiklių kreiptuvai.
- Įdėkite priedus į griovelį antrame ar trečiame kreiptuvo lygyje – niekada nenaudokite pirmojo kreiptuvo lygio.
- Po pirolitinio valymo palaukite, kol įranga atvės, ir išvalykite karštu muilu ir drėgnu skudurėliu.

ĮSPĖJIMAS!

Jei orkaitėje sumontuoti ištraukiami kreiptuvai, įrangos negalima valyti pirolizės būdu.

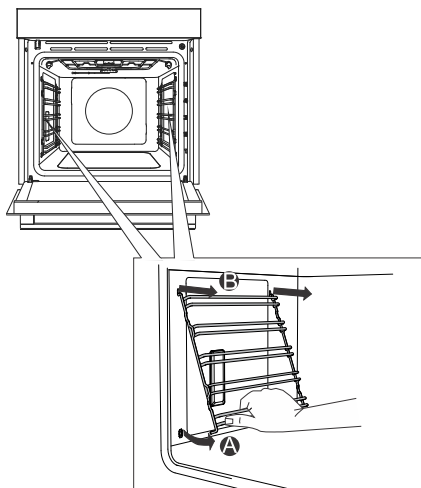
INFORMACIJA!

Norint pasiekti geresnių valymo rezultatų, rekomenduojame orkaitę ir priedus / įrangą valyti atskirai. Jei valysite įrangą pirolitiniu būdu, tuomet orkaitės apačia gali gerai neišsivalyti proceso pabaigoje.

Jei nesate patenkinti valymo rezultatais, rekomenduojame pakartoti procesą.

Dėl automatinio pirolitinio valymo orkaitės ertmė ir jos priedai gali pakeisti spalvą ir prarasti blizgesį. Tai neturi įtakos orkaitės ar jos priedų / įrangos veikimui.

Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



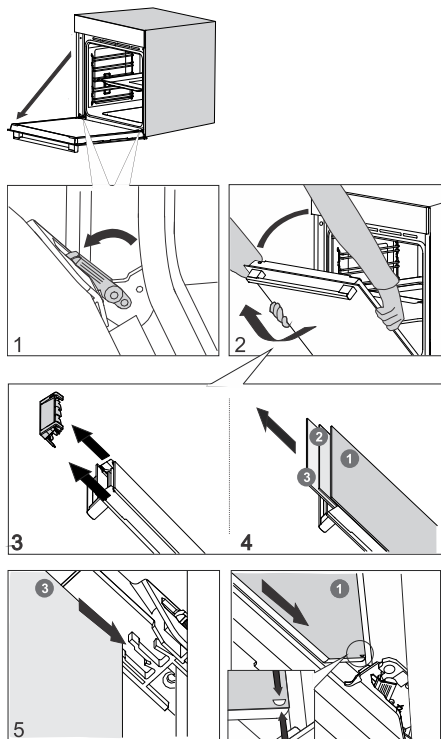
A Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

B Išimkite juos iš angų viršuje.

INFORMACIJA!

Išimdami kreipiklius, nepažeiskite emalio dangos.

Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).

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

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

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

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

5 Norėdami vėl įdėti stiklo plokštes, laikykitės atvirkštinės tvarkos.

INFORMACIJA!

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

ĮSPĖJIMAS!

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

Minkštas durelių uždarymas ir atidarymas

(priklausomai nuo modelio)

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

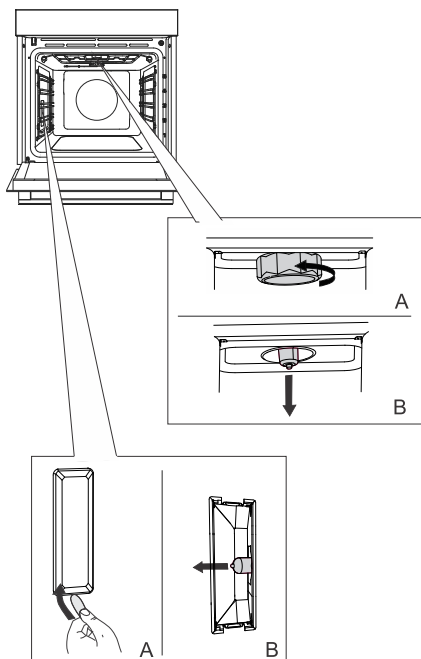
ĮSPĖJIMAS!

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

Lemputės pakeitimas

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

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



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

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



INFORMACIJA!

Pasirūpinkite, kad nepažeistumėte emalio dangos.

Naudokite apsaugą, kad išvengtumėte nudegimo.



ĮSPĖJIMAS!

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

Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė

Specialūs įspėjimai ir gedimai

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

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

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

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

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

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

Šiek tiek patarimų, kaip išspręsti dažnas problemas.

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

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

Šalinimas



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

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

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

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

Kepimo testas






EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.

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

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

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

*** Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

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

Lentelės tęsinys

KEPIMAS						
KEPIMAS						
skrudinta duona	vielinis stovas		5	max	4-7	▼▼▼▼
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	25-40 ***	▼▼▼▼

gorenje



843435-a19

