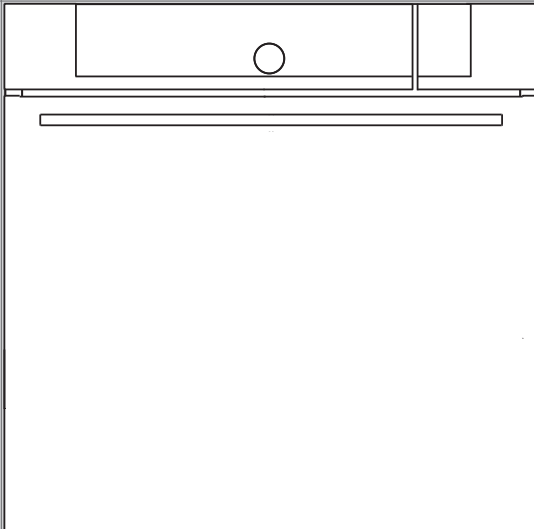


LT

# IŠSAMIOS COMBI GARO ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

**gorenje**



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

Perskaitykite šias išsamias instrukcijas,  
kuo greičiau sužinosite daugiau apie  
savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą  
prietaisą. Jei pastebėsite kokių nors  
transportavimo pažeidimų, prašome  
apie tai pranešti savo pardavėjui  
arba regioniniam sandėliui, į kurį jūsų  
prietaisas 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) / < <http://www.gorenje.com> />



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

# TURINYS

<b>4 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI</b>	<b>PERSPĖJIMAI</b>
6 Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu	
<b>7 KOMBINUOTA GARO ORKAITĖ</b>	<b>IVADAS</b>
11 Informacija apie įrenginį - duomenų plokštelė	
12 Valdymo įtaisas	
<b>14 PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ</b>	<b>PRADINIS PRIETAISO PARUOŠIMAS</b>
14 Troškinimas garuose	
15 Vandens rezervuaro pripildymas	
<b>16 PIRMAS NAUDOJIMAS</b>	
17 Vandens kietumo tikrinimas	
<b>18 PAGRINDINIŲ MAISTO RUOŠIMO MENIU IR NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS</b>	<b>NUSTATYMAI IR MAISTO RUOŠIMAS</b>
19 A) Kepimas pagal pasirinktą maisto rūšį (automatinis režimas – auto)	
21 B) Virimas pasirenkant norimą režimą	
28 C) Troškinimas garuose (garas – greita prieiga prie garo programų)	
31 D) Savo programos išsaugojimas (mano režimas)	
<b>32 VIRIMO PRADŽIA</b>	
<b>32 GAMINIMO PABAIGA IR ORKAITĖS IŠJUNGIMAS</b>	
<b>33 PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS</b>	
<b>35 BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS</b>	
<b>37 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)</b>	
<b>57 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA</b>	<b>VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA</b>
58 Tradicinės Orkaitės Valymas	
59 Garo Valymo Programa (Garo Valymas)	
60 Garo Sistemos Valymas	
61 Filtro Putų Valymas	
62 Laido Ir Teleskopinių Ištraukiamų Kreiptuvų Išėmimas Ir Valymas	
63 Orkaitės Durelių Išėmimas Ir Įdėjimas	
66 Orkaitės Durelių Stiklo Išėmimas Ir Įdėjimas	
67 Lemputės Pakeitimas	
<b>68 TRIKČIŲ LENTELĖ</b>	<b>TRIKČIŲ TAISYMAS</b>
<b>69 ŠALINIMAS</b>	

# SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

---



## ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI

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

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

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

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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

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

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

Prietaisas nėra skirtas valdyti išorės laikmačiais ar specialiomis valdymo sistemomis.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektros saugos taisykles.

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

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

#### **Prietaisas skirtas naudoti buityje.**

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

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

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

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

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

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

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

## Saugus ir teisingas garo orkaitės naudojimas

Palaiykite prietaisą kambario temperatūroje ilgesnį laiką, prieš prijungdami jį prie elektros tinklo. Taip visi jo komponentai galės prisitaikyti prie kambario temperatūros. Jei orkaitė laikoma neigiamoje arba beveik neigiamoje temperatūroje, kyla pavojus, kad gali sugesti kai kurie jos komponentai, ypač siurbliai.

Prietaiso negalima naudoti žemesnėje negu 5 °C temperatūroje. Žemesnėje temperatūroje prietaisas gali neveikti normaliai. Jei tokiomis sąlygomis prietaisas yra įjungiamas, gali sugesti siurbliai.

Jei prietaisas tinkamai neveikia, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitėje jokių daiktų, kurie gali sukelti pavojų, orkaitę įjungus.

Nenaudokite distiliuoto vandens, kuris nėra tinkamas gerti (pvz., distiliuoto vandens baterijoms, kuriame yra rūgštis).

Baigus virti arba tebeverdant garuose ir atidarant orkaitės dureles (su garų sistemomis), įsitikinkite, atidarykite jas tik iki visiškai praviros padėties; priešingu atveju garai iš orkaitės gali neigiamai įtakoti valdymo pulto veikimą.

Baigus kepimą garuose, orkaitėje lieka šiek tiek garų. Orkaitės dureles atidarykite atsargiai, nes yra pavojus nusiplikyti garais. Išvalykite orkaitę, kai ji atvės iki kambario temperatūros.

Baigus kepimą garų sistemoje likęs vanduo išpumpuojamas atgal į vandens rezervuarą. Todėl vanduo ten gali būti karštas. Atsargiai ištuštinkite vandens rezervuarą.

Norėdami išvengti kalkių nuosėdų, po virimo palikite dureles praviras ir leiskite orkaitė ertmei atvėsti iki kambario temperatūros.

Garų ciklo metu neaptartina atidaryti durelių, nes taip padidės energijos suvartojimas ir suintensyvės vandens kondensato susidarymas.

## SAUGUS ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIROLIZĖS VALYMO METU

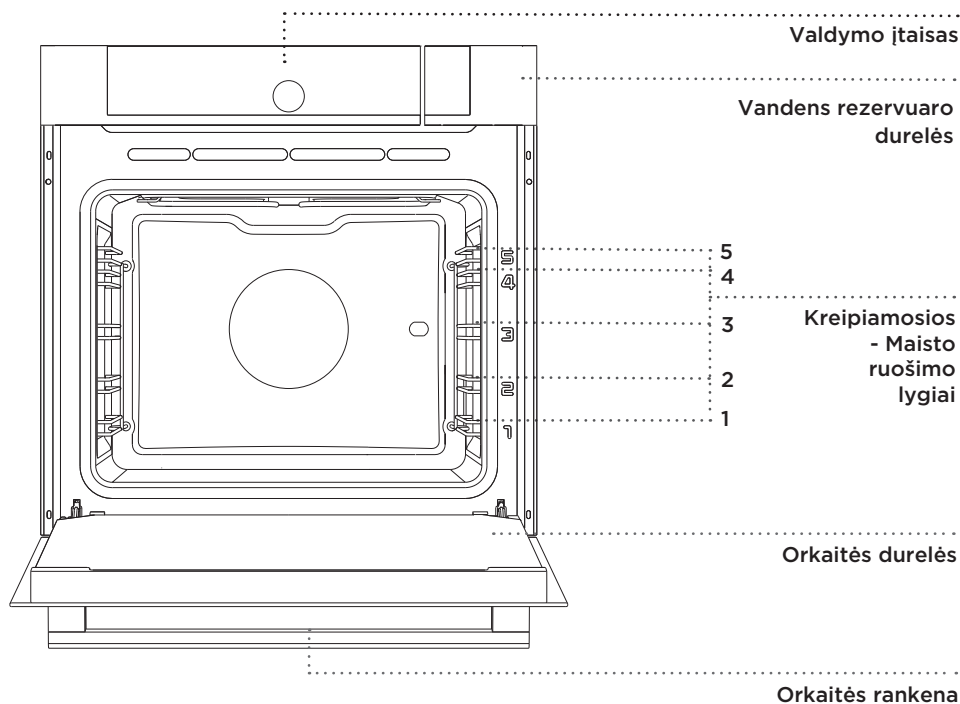


Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

# KOMBINUOTA GARO ORKAITĖ

## (ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS- (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO))

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



## VIELINIAI BĖGELIAI

Su vieliniais bėgeliais maistą galima gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/ bėgeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų). 4 ir 5 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

## TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMAI BĖGELIAI

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

## ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

Jei kepat atidarote orkaitės dureles, orkaitės šildytuvai, ventiliatoriai ir garų generatoriai bus išjungti. Uždarius dureles, jungikliai vėl įjungia šildytuvus ir garų įpurškimą.

## 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. (Ilgesnis aušinimo ventiliatoriaus veikimo laikas priklauso nuo orkaitės temperatūros).

## ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



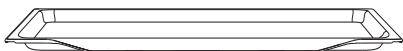
**STIKLO** Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



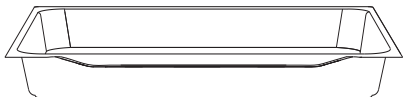
**TINKLELIS** naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



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



**NEGILI KEPIMO SKARDA** naudojama kepiniams ir pyragams.



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

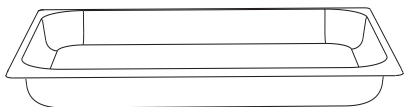
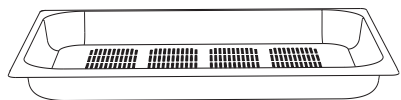


Maisto ruošimo metu nedėkite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus atvejus, kai kebate ant grotelių ir naudojate tik gilių nuvarvėjimo dėklą.

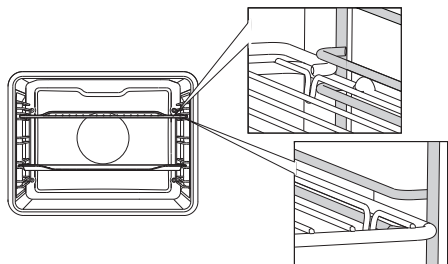


**Kai kepimo reikmenys pakaitinami, jų forma gali pasikeisti. Tai neturi įtakos jų funkcionalumui, o pradinė forma atsistato atvėsus.**

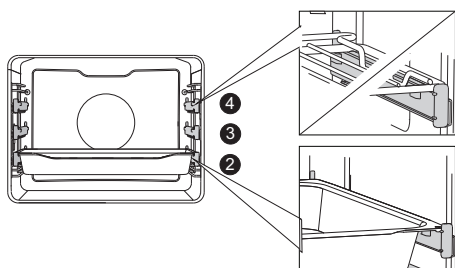





**GARO KOMPLEKTAS (INOX)** naudojamas valgio gaminimui garuose. Įdėkite perforuotą dėklą į vidurinį lygį, o lašų padėklą – vienu lygiu žemiau.

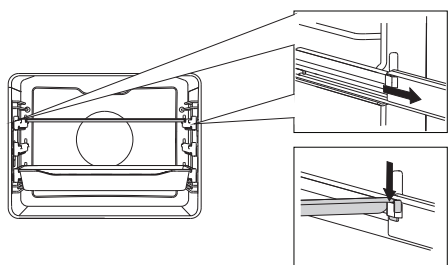


Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vidinių profilių.



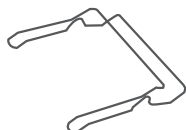
Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.

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



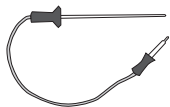
### **SINCHRONIZACIJOS JUOSTA**

Juosta gali būti dedama ant teleskopinių ištraukiamųjų kreiptamųjų (visiškas ištraukimas) arba nuimta nuo jų. Pirmą nuimkite abu vieno lygio kreiptuvus. Įkiškite juostą į du plyšius ant kreiptuvų ir pastumkite kreiptuvus ranka, kol jie sustos.



### **KEPIMO SKARDŲ LAIKIKLIS LEIDŽIA**

lengviau išimti karštas kepimo skardas iš orkaitės.



Mėsos temperatūros **ZONDAS**.

**KALKIŲ NUOSĖDŲ ŠALINIMO MEDŽIAGA**  
arba garų sistemos valymas.

**POPIERIAUS JUOSTELĖ** vandens kietumo  
patikrinimui.

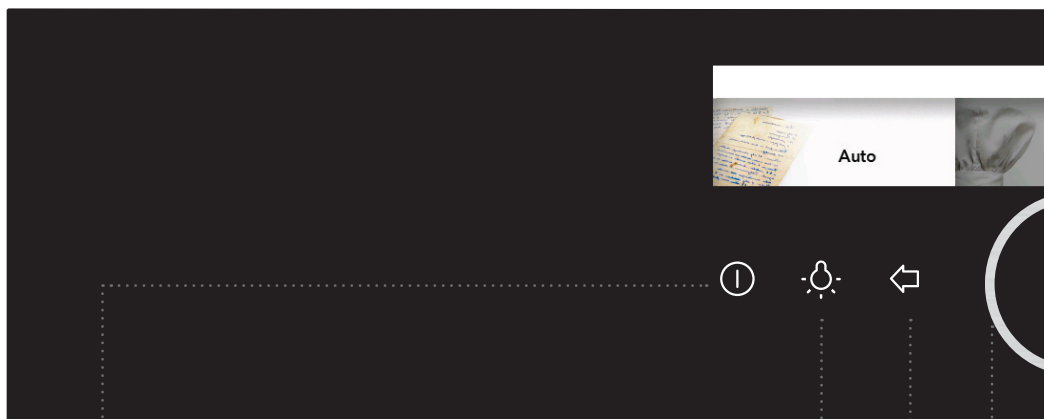


**Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios  
kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.**



# VALDYMO ĮTAISAS

(Priklausomai nuo modelio)



**1** ĮJUNGIMO/  
IŠJUNGIMO  
MYGTUKAS

**2** ORKAITĖS  
VIDAUS  
APŠVIETIMO  
ĮJUNGIMO/  
IŠJUNGIMO  
MYGTUKAS

**3** MYGTUKAS  
ATGAL

**Trumpai palieskite,**  
norėdami grįžti į  
ankstesnį meniu.

**Palieskite ir  
palaikykite,** jei norite  
grįžti į pagrindinį  
menu.

**4** PASIRINKIMO IR  
PATVIRTINIMO  
MYGTUKAS

Patvirtinkite, sukdami  
rankenėlę.



**5** MINUČIŲ  
SIGNALAS /  
ALIARMAS

**6** UŽRAKTAS  
NUO VAIKŲ

**7** PALEIDIMO /  
STABDYMO  
MYGTUKAS

**8** EKRANAS - rodo  
visus nustatymus

**Ilgas palietimas:**

START (paleisti)

**Ilgas palietimas**

**veikimo metu:** STOP  
(Sustabdyti)

**PASTABA:**

Mygtukai reaguos geriau, jei juos liosite didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą, kai paliečiate mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas.

# PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

---

Prieš pirmą naudojimą iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Prieš naudodami orkaitę pirmą kartą, pakaitinkite ją be maisto, sistemos „viršutiniame ir apatiniame šildytuve“, iki 200 °C temperatūros maždaug vieną valandą. Jausis būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

## TROŠKINIMAS GARUOSE

Sveikas, natūralus kepimas garuose išsaugo visą maisto skonį. gaminant šiuo būdu nesklinda kvapai.

### **Toliau aprašyti kepimo garuose privalumai:**

Virimas (skrudinimas) prasideda prieš tai, kol temperatūra orkaitėje pasiekia 100 °C. Mažesnėje temperatūroje taip pat galima lėtai virti (skrudinti). Tai išsaugoma daug vitaminų ir mineralinių medžiagų, kadangi tik nedidelė dalis iš jų yra ištirpinamas kondensate, kuris liečiasi su maistu. Kepimo metu neriekia papildomai vartoti jokių riebalų. Garai gerai išsaugo maisto skonį. Dėl jų maistas neprisigeria pašalinių kvapų nuo grotelių arba keptuvės. Be to, neprarandamos maistinės medžiagos, nes maistas neatskiedžiamas vandeniu. Garai neskleidžia skonio ar kvapo; Todėl mėsą arba žuvį galima virti kartu su daržovėmis. Garas taip pat tinka maisto blanširavimui, atšildymui ir pašildymui ar šilto maisto išlaikymui.

# VANDENS REZERVAURO PRIPILDYMAS

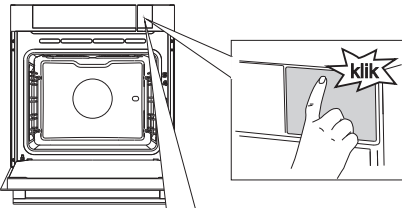
VANDENS REZERVAURAS užtikrina nepriklausomą vandens tiekimą į garų orkaitę. Rezervuaro tūris yra maždaug 1,3 litro (didžiausias vandens lygis – žr. ženklą). Šio vandens kiekio pakanka maždaug 3 valandų maisto ruošimui garuose (karšto oro su garais sistema, veikianti pilnu pajėgumu).



Prieš pirmą naudojimą išvalykite vandens rezervuarą.



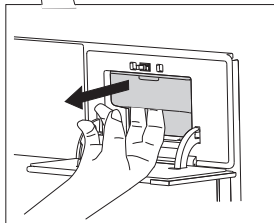
**Visuomet užpildykite vandens rezervuarą švarių ir vėsiu vandeniu iš vandentiekio, vandeniu buteliuose be priedų arba distiliuotu vandeniu, tinkamu naudoti virimui. Į vandens rezervuarą pilamas vanduo turi būti 20 °C (+/- 10 °C) temperatūros.**



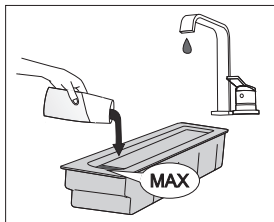
**1** Paspauskite (vietą ant lipduko), kad atidarytumėte rezervuaro dureles.



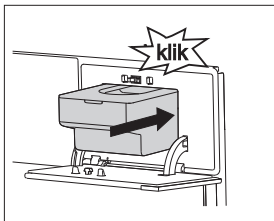
Vėliau lipduką galima nuimti.



**2** Išimkite vandens rezervuarą iš korpuso traukdami įleidžiamąją dalį.



**3** Atidarykite dangtelį. Išplaukite rezervuarą vandeniu. Įdėkite rezervuarą. Prieš naudojimą įpilkite šviežio vandens iki MAX žymės ant rezervuaro.



**4** Įspauskite vandens rezervuarą atgal į korpusą iki galutinės padėties (kol išgirsite trumpą trakstelėjimą). Tada paspauskite rezervuaro dureles, kad jas uždarytumėte.



Baigus kepimą garų sistemoje likęs vanduo išpumpuojamas atgal į vandens rezervuarą. Dangtelį ir vandens rezervuarą galima plauti standartiniais, ne abrazyviniais skystais valikliais arba indaplovėse.

# PIRMAS NAUDOJIMAS

## KALBOS PASIRINKIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po ilgesnio atjungimo, nustatykite norimą kalbą. Numatytoji kalba yra anglų.

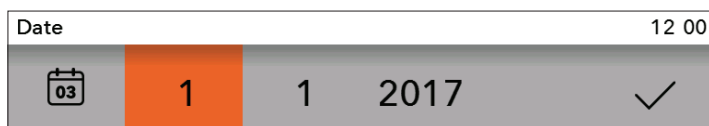


Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite norimą kalbą. Patvirtinkite pasirinkimą.

## DATOS NUSTATYMAS



Paspausdami RANKENĖLĘ nustatykite DIENĄ, MĖNESĮ ir METUS. Pasukite rankenėlę ir patvirtinkite pasirinkimą, pažymėdami žymę.

## LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



Sukite RANKENĖLĘ ir nustatykite LAIKRODĮ. Patvirtinkite savo pasirinkimą, pažymėdami žymę.



Orkaitės funkcija taip pat veikia, jei nenustatėte laiko, tačiau šiuo atveju negalima nustatyti laikmačio funkcijų (žr. skyrių „LAIKMAČIO FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS“).

Po kelių minučių neveikimo prietaisas pereina į budėjimo režimą.

## LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Dienos laiką galite keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta (žr. skyrių BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS).



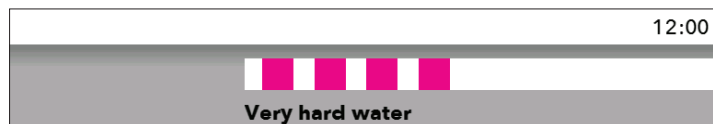
# VANDENS KIETUMO TIKRINIMAS

Vandens kietumo testą reikia atlikti prieš pirmąjį naudojimą.

Ekrane pasirodys juostelė su ženklu „**Labai kietas vanduo**“.



Maksimalus vandens kietumas yra nustatytas kaip gamyklinė numatytoji reikšmė.



Vieną (1) sekundę vandenyje sudrėkinkite popierinę testo juostelę (pridedama prie prietaiso). Palaukite vieną minutę ir stebėkite, kiek juostelių atsiras ant popieriaus. Įveskite informaciją apie juostelių skaičių į prietaisą. Pasukite RANKENĖLĘ -

	4 žalios juostelės	Labai minkštas vanduo
	1 raudona juostelė	Minkštas vanduo
	2 raudonos juostelės	Vidutiniškai kietas vanduo
	3 raudonos juostelės	Kietas vanduo
	4 raudonos juostelės	Labai kietas vanduo

## VANDENS KIETUMO NUSTATYMO KEITIMAS

Vandens kietumas taip pat gali būti nustatytas meniu BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRIKIMAS.



**Netinkamas vandens kietumo lygis gali pabloginti prietaiso veikimą ir naudingo tarnavimo laiką.**

# PAGRINDINIŲ MAISTO RUOŠIMO MENIU IR NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite meniu pavadinimą. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ. Viršuje yra pasirinkto meniu PAVADINIMAS.



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.

## A) Auto

Šiame režime pirmiausia pasirinkite patiekalo tipą ir maistą, nustatydami automatinį kiekį, virimo lygį ir pabaigos lygį. Programoje yra įvairūs receptai, kuriuos išbandė virėjai ir mitybos ekspertai.

## B) Pro

Šis režimas leidžia gaminti daugybę patiekalų su gamykloje nustatytais reikšmėmis, kurias galite keisti.

## C) Garas

Tai natūralus maisto gaminimo būdas, išlaikant visą maisto skonį.

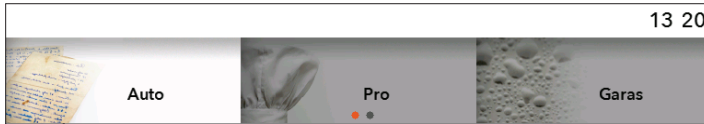
## D) My mode

Šis režimas leidžia ruošti patiekalus pagal savo pageidavimus, kiekvieną kartą naudojant tuos pačius veiksmus ir nustatymus. Savo nustatymus galite išsaugoti orkaitės atmintyje ir atkurti juos kitą kartą, kai norėsite juos naudoti.

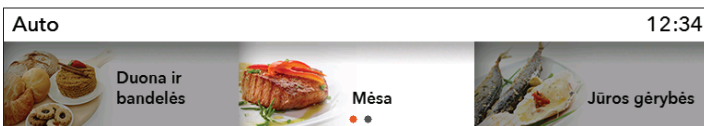
# A) KEPIMAS PAGAL PASIRINKTĄ MAISTO RŪŠĮ (Automatinis režimas - Auto)



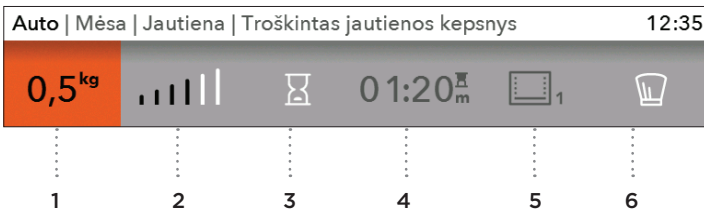
Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Auto**. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Pasirinkite maisto ir patiekalo tipą. Patvirtinkite pasirinkimą.



Rodomos iš anksto nustatytos vertės. Galite keisti kiekį, išvirimo lygį ir atidėtą pradžią (virimo pabaigą).


1. kiekis
2. išvirimo lygis
3. pradžios atidėjimas
4. virimo trukmė
5. virimo sistema ir rekomenduojamas lygis
6. profesionalus (Pro) režimas



Jei automatiškai yra pasirinktas simbolis , programa persijungia į profesionalų (Pro) režimą (žr. skyrių VIRIMAS PASIRENKANT REŽIMĄ).

Palieskite mygtuką **START/STOP**, norėdami pradėti kepimą. Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

## PAKAITINIMAS

Kai kurių patiekalų maisto ruošimas **automatiniu** režimu taip pat apima pakaitinimą . Pasirinkus maistą, pasirodys toks pranešimas: „**Pasirinktoje programoje yra pašildymo funkcija**“. (Patvirtinkite pasirinkimą, naudodami RANKENĖLĘ.) „**Pašildymas prasidėjo**“. Dar nedėkite maisto. Faktinė ir nustatyta temperatūra pakaitomis bus rodoma ekrane. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane bus rodomas šis pranešimas: „**Pašildymas baigtas**“. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Tada programa vėl atnaujinama kepinimo procesą su pasirinktais parametrais.



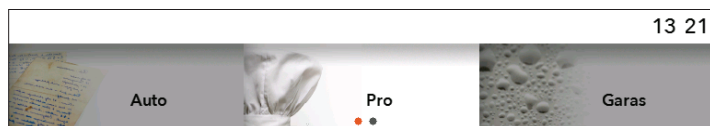
Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

# B) VIRIMAS PASIRENKANT NORIMĄ REŽIMĄ

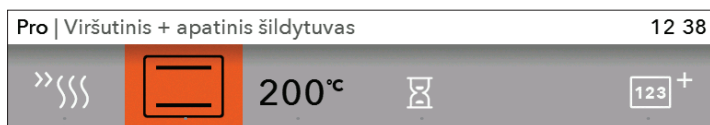
(Profesionalus ir garo režimas)



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Pro**. Patvirtinkite pasirinkimą.



Pasirinkite savo pagrindinius nustatymus.

1

2

3

4

5

## PAGRINDINIAI NUSTATYMAI


1. pašildymas
2. sistema (žr. lentelę ORKAITĖS SISTEMOS)
3. temperatūra orkaitėje

## PAPILDOMI NUSTATYMAI

4. virimo trukmė (žr. skyrių LAIKMAČIO FUNKCIJOS – TRUKMĖ)
5. Daugiafazis virimas (žr. skyrių Daugiafazis virimas)
6. (garo įpurškimas) (žr. skyrių GARO ĮPURŠKIMAS)

## PAKAITINIMAS

Naudokite pakaitinimo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros.

Pasirinkus šį simbolį , bus įjungta išankstinio pašildymo funkcija ir pasirodys pranešimas: „Pašildymas prasidėjo“. Dar nedėkite maisto. Faktinė ir nustatyta temperatūra pakaitomis bus rodoma ekrane.











Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane bus rodomas šis pranešimas: „Pašildymas baigtas“.


Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Tada programa vėl atnaujina kepimo procesą su pasirinktais parametrais.








Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

## ORKAITĖS SISTEMOS (priklausomai nuo modelio)


SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C	MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
<b>ORKAITĖS SISTEMOS</b>			
	<b>VIRŠUTINIS + APATINIS ŠILDYTUVAS</b> 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	30-230
	<b>VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvai. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	150	30-230
	<b>APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvai. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	160	30-230
	<b>MAŽAS GRILIS</b> Veiks tik grilio šildytuvai, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniais arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.	240	30-230
	<b>DIDELIS GRILIS</b> Veiks viršutinis šildytuvai ir grilio šildytuvai. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvai. Šis derinys naudojamas kepant mažesnę kiekį maisto, sumuštiniai, mėsą arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui.	240	30-230
	<b>DIDELIS GRILIS + VENTILIATORIUS</b> Veiks grilio šildytuvai 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	30-230
	<b>KARŠTAS ORAS + APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Veiks apatinis šildytuvai, apvalus šildytuvai, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausiniams keliais lygiais vienu metu.	200	30-230
	<b>KARŠTAS ORAS</b> Veiks apvalus šildytuvai 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	30-230
	<b>ECO KARŠTAS ORAS <sup>1)</sup></b> Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180	120- 230
	<b>APATINIS ŠILDYTUVAS + VENTILIATORIUS</b> Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180	30-230

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C	MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
<b>ORKAITĖS SISTEMOS</b>			
	<b>KEPIMAS</b> Automatiniam mėsos kepimo režime (Auto Roast) viršutinis kaitintuvas veiks kartu su apvaliu kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui.	180	30-230

<sup>1)</sup> 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.

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C	MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
	<b>COMBI GARAS + KARŠTAS ORAS</b> Naudojama kepimui ir atšildymui. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos. Galimos trys parinktys:	160	
	<b>AUKŠTAS:</b> eskalopų, kepsnių ir nedidelių mėsos gabalų kepimas		30-230
	<b>VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA</b> vėsių/šaldytų patiekalų, virtų žuvų filė ir daržovių apkepų pašildymas		30-230
	<b>ŽEMAS:</b> didelių mėsos gabalų kepimas (kepsniai, nepjaustytos vištos), mielinės tešlos kepimas (duona ir bandelės), lazanija ir t.t.		30-230
	<b>GARAS</b> Ši sistema naudojama kepti mėsą, daržoves, vaisius ir garnyrus.	100	-
	<b>SOUS VIDE</b> yra lėto maisto gaminimo procedūra su vakuume užsandarintu maistu, jį verdant tam tikrą tiksliai palaikomoje temperatūroje. Sous vide metodas tinka mėsos, žuvies ir visų rūšių vaisių ir daržovių gaminimui. Tokiu būdu paruoštas maistas yra sultingas ir išsiskiria sodresniu skoniu.	50	30-95

Palieskite mygtuką **START/STOP**, norėdami pradėti kepimą. Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

 Simbolis °C mirksi ekrane tol, kol pasiekiami nustatyta temperatūra. Garso signalas pypsi. Proceso metu negalima keisti virimo sistemų.

## LAIKMAČIO FUNKCIJOS



Pagrindiniame Professional režime galite pasirinkti **Laikmačio funkciją**. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Orkaitės veikimo trukmė

Pradžios atidėjimas



### Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę. Nustatykite pageidaujimą virimo laiką ir patvirtinkite pasirinkimą (ilgiausias virimo laikas yra 10 valandų).


Ekране rodomas pabaigos laikas atitinkamai patikslinamas. Palieskite START simbolį pradėti kepimą.

Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

Išjunkite visus laikmačio funkcijas, nustatydami pasirinktą laiką iki 0.



### Nustatymas atidėtas paleidimas

 Delsos įjungti negalima sistemose su mažu griliu, dideliu griliu ir griliu su ventilatoriumi.

Šiuo režimu galite nurodyti virimo trukmę (kepimo laiką) ir laiką, kada norite, kad virimas sustotų (pabaigos laikas) (delsą galima nustatyti 24 val.). Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: 12:00

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00

Pirma, nustatykite VIRIMO LAIKĄ (2 val.).

Automatiškai rodoma dabartinio laiko ir kepimo laiko suma (14:00).

Seejārel valige LÖPPAEG ja seadistage taimer (18:00).

Palieskite START simbolį pradėti kepimą. Laikmatis laukia, kol bus pradėtas virimas. Ekране rodomas pranešimas: „Pradžios delsa

**Virimas prasidės 16:00.**“ Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti.



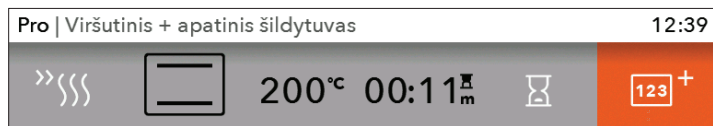
Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Bus skleidžiamas trumpas garsinis signalas ir pasirodys Finish meniu.

Po kelių minučių neveikimo prietaisas pereina į budėjimo režimą.



## DAUGIAFAZIS VIRIMAS

Šis režimas leidžia apjungti tris skirtingus maisto ruošimo būdus vienu virimu. Pasirinkdami skirtingus nustatymus, galite paruošti patiekalus tiksliai taip, kaip norite.



Pagrindiniame Pro režime yra Step Cooking programa ir Garas. Patvirtinkite nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Pasirinkti: 1 veiksmas, 2 veiksmas, 3 veiksmas. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ.



1 žingsnis jau pasirinktas, jei nustatėte Laikmačio funkcijas iš anksto.



Nustatykite sistemą, temperatūrą ir laiką. Patvirtinkite pasirinkimą su VARNELE paspausdami RANKENĖLĘ.

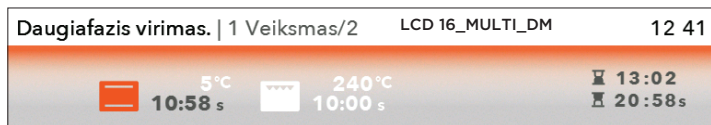



Visas virimo laikas - pabaiga

Dabartinio veiksmo eiga

Pasirinkto veiksmo temperatūra ir trukmė

Palietus mygtuką START, orkaitė pradeda veikti pagal 1 veiksmą (Ekranu apačioje esanti eigos juosta rodo dabartinį virimo proceso etapą). Pasibaigus tam tikram laikui, įjungiamas 2 veiksmas, o tada 3 veiksmas, jei jis buvo pasirinktas.



 Jei operacijos metu norite atšaukti bet kurį veiksmą, pasukite RANKENĖLE, pasirinkite žingsnį ir jį atšaukite patvirtindami su KRYŽIAUS ŽENKLU. Tai galite padaryti tik su veiksmis, kurie dar neprasidėjo.

# GARŲ ĮPURŠKIMAS

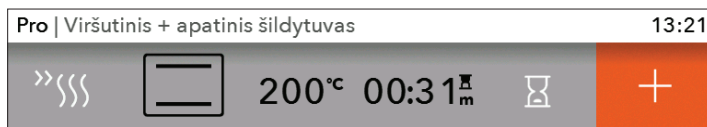
Verdant rekomenduojamas garų įpurškimas:

- **mėsa (virimo proceso pabaigoje):** mėsa bus sultinga ir švelnesnė, o skrudinimas nebus reikalingas. Mėsa: jautiena, veršiena, kiauliena, paukštiena, paukštiena, ėriena, žuvis, dešros;
- **duona ir duonos bandelės:** pirmąsias 5–10 minučių virimo metu naudokite garą. Pluta bus traški ir gražiai parudusi;
- **daržovių ir vaisių suflė, lazanija, krakmolingi patiekalai, pudingai;**
- **daržovės, ypač bulvės, žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, cukinijos ir baklažanai.** Pasirenkant

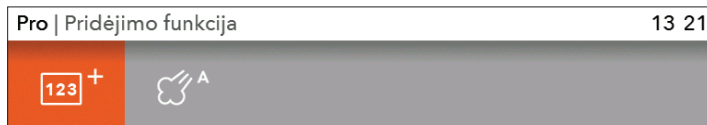
virimo laiką, profesionalų režimu galima įjungti garus. Virimo laikas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima įsiurbti garus.



**Bendras virimo laikas negali būti trumpesnis nei 10 minučių.**



Garų įpurškimui pasirinkite **simbolį +**. Patvirtinkite nustatymą paspausdami **RANKENĖLĘ**.



Pasukite **RANKENĖLĘ** ir pasirinkite simbolį.  
- Daugiafazis virimas. (žr. skyrių DAUGIAFAZIS VIRIMAS.)  
- Garų įpurškimo intensyvumas trimis lygiais

## A) GARO ĮPURŠKIMAS PAGAL ŽINGSNIUS

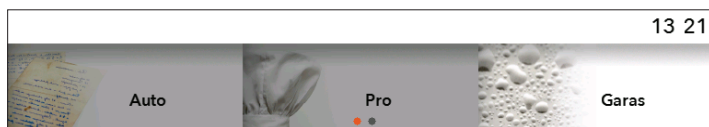
Nustatykite veiksmus (žr. skyrių DAUGIAFAZIS VIRIMAS). Pasirinkite + simbolį garų įpurškimui. Sistema automatiškai apskaičiuoja individualius garų įpurškimus pagal bendrą virimo laiką. Palieskite START/STOP mygtuką „Įšjungti orkaitę“.

## B) TIESIOGINIS GARŲ ĮPURŠKIMAS

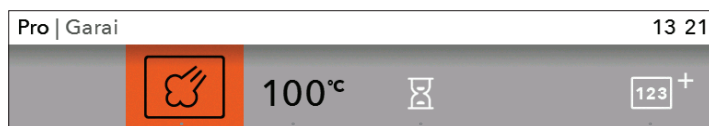
Tiesioginis garų įpurškimas vyksta virimo metu. Pasirinkite simbolį . Parodomas įspėjimas: „**Ar norite įpurškėti garo?**“ Simbolis mirksi, kol procesas bus baigtas. Tiesioginį garų įpurškimą galima pakartoti trimis etapais; tada garo simbolis dingsta.

## C) TROŠKINIMAS GARUOSE (Garas – greita prieiga prie garo programų)

💡 Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite „Garas“ režimą. Patvirtinkite nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Pasirinkite savo pagrindinius nustatymus.

1

2

3

4

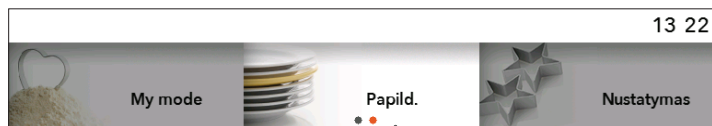
- 1 Sistema
2. Orkaitės temperatūra
3. Maisto gaminimo trukmė
4. Daugiafazis virimas (žr. skyrių DAUGIAFAZIS VIRIMAS)

💡 Naudokite pakaitinimo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros.

Užpildykite vandens rezervuarą šviežiame vandenyje iki MAX ženklo. Naudokite GARŲ RINKINĮ virti daržoves, žuvį, mėsą ir bulves – kai verdate ne padaže. Įdėkite garą į 2-ąjį vadovą.

## SOUS VIDE (MAISTO RUOŠIMAS GARUOSE)

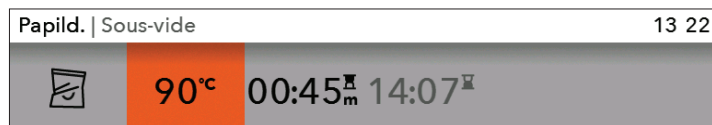
Paskaninkite maistą prieskoniais ir užsandarinkite jį plastikiniame maišelyje, tinkančiame vakuuminiam sandarinimui ir virimui garuose. Padėkite užsandarintą maišelį su maistu ant perforuoto dėklo ir įdėkite jį į vidurinę orkaitės lentyną.



Pasukite RANKENĖLĘ ir pagrindiniame meniu pasirinkite **Extra**. Patvirtinkite pasirinkimą. Pasirodys PAPILDOMAS meniu



Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Sous vide**.




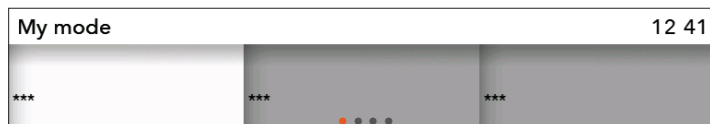
Pasirinkite virimo temperatūrą ir laiką. Virkite maistą ilgą laiką žemoje temperatūroje (žr. virimo lentelę).

Po virimo išimkite maistą iš maišelio. Norėdami gauti intensyvesnį skonį, maistą galite greitai apipilti karštu aliejumi.

Patiekalas	Storis (cm)	Temperatūros piktograma (°C)	Kepimo laikas (minutės)
<b>MĖSA</b>			
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	3	60	150-180
Jautienos kepsnys, pilnai iškeptas	3	70	140-170
Kiaulienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	3	65	70-100
Kiaulienos kepsnys, pilnai iškeptas	3	70	70-100
Avienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	2	60	90-120
Avienos kepsnys, pilnai iškeptas	2	70	70-100
Veršienos kepsnys, pilnai iškeptas	3	60	90-120
Vištienos krūtinėlė be kaulų	3	65	90-120
Anties krūtinėlė be kaulų	3	65	120-150
Kalakutienos krūtinėlė be kaulų	3	65	180-210
Žuvies filė	1	55	40-60
Žuvies kepsnys	2	55	40-60
Krevetės	/	60	30-40
Aštuonkojai, čiuptuvai	/	85	180-240
Geldelės	/	60	40-60
Morkos, kapotos/pjaustytos	1	85	90-120
Bulvės, pjaustytos kubeliais	2	85	100-130
Šparagai	/	85	50-70
Baklažanai	1	85	50-70
Vaisiai, gabaliukai	/	70	90-120

## D) SAVO PROGRAMOS IŠSAUGOJIMAS (MANO REŽIMAS)

Kai virimo procesas bus baigtas, pasirodys meniu „Baigti“. Pasirinkite  simbolį, kad išsaugotumėte nustatymus į orkaitės atmintį.

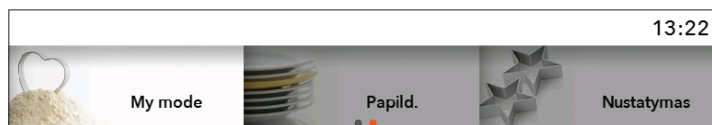


Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Mano režimas** pagrindiniame meniu.

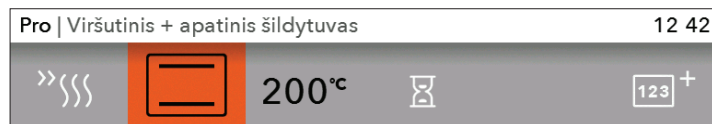
 Atmintyje galima įrašyti iki 12 receptų.




Sukite RANKENĖLĘ ir patvirtinkite atitinkamas raides, kad įvestumėte pavadinimą. Jei reikia, ištrinkite simbolį su rodykle; išsaugokite pavadinimą su varnele.



Galite nuskaityti mėgstamus receptus pagrindiniame meniu pasirinkę „Mano receptai“. Patvirtinkite pasirinkimą, naudodami RANKENĖLĘ.



Rodomos iš anksto nustatytos vertės ir, jei reikia, jas galite pakeisti.

Kai programa bus baigta, pasirodys meniu **Baigti**. Jei atlikote pakeitimus, galite juos išsaugoti pasirinkdami simbolį . Pasirinkite receptą su tuo pačiu pavadinimu. Ekране pasirodys ženklas „Programa bus perrašyta“.

- Patvirtinkite pasirinkimą ir išsaugokite receptą su tuo pačiu arba nauju pavadinimu.


- Taip pat galite atšaukti savo pasirinkimą. Ekrane pasirodys langas, kuriame galėsite pasirinkti naują lauką ir išsaugoti naują receptą.

# VIRIMO PRADŽIA

START / STOP mygtukas mirksės iki kepimo proceso pradžios.

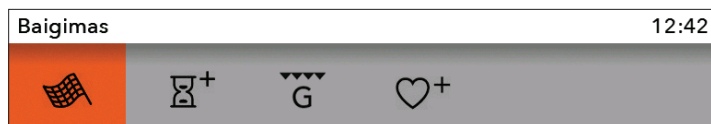
Pradėkite virimą paliesdami mygtuką START/STOP. Paspauskite ir pasukite RANKENĖLĘ, norėdami pakeisti samus nustatymus virimo metu.



 Jei atidarote dureles prietaiso veikimo metu, virimo procesas sustoja. Vėl uždarius dureles, prietaisas vėl pradės veikti. Tai reikia padaryti ne vėliau kaip per 3 minutes; kitaip operacija bus nutraukta ir ekrane pasirodys „Finish“ (baigti).

## GAMINIMO PABAIGA IR ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Jei norite pristabdyti virimą, paspauskite START/STOP mygtuką ir palaikykite jį tam tikrą laiką.



Sukite RANKENĖLĘ, ir pasirodo meniu **Baigti** kartu su simboliais.



### Baigimas

Pasirinkite simbolį ir baikite virimą. Ekrane rodomas pagrindinis meniu.



### Įtraukti trukmę

Galite pratęsti virimo trukmę pasirinkdami piktogramą. Galite nustatyti naują virimo pabaigos laiką (žr. skyrių LAIKMAČIO FUNKCIJOS - TRUKMĖ).



### Au gratin

Pasirinkę šį simbolį, po virimo apskrudinsite viršutinį sluoksnį inde.



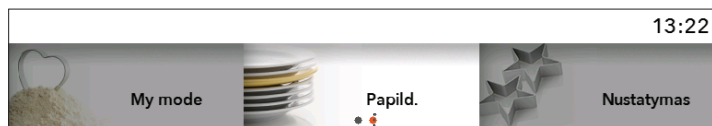
### Įtraukti į mėgstamus

Pasirinktus parametrus galite išsaugoti orkaitės atmintyje ir juos naudoti kitą kartą.


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



# PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Pagrindiniame meniu pasukite RANKE-NĖLĘ ir pasirinkite **Extras**. Patvirtinkite pasirinkimą. Rodomą papildomų funkcijų meniu.

 Kai kurių funkcijų kai kuriose sistemose nėra; Tokiais atvejais skamba garsinis signalas.

## Garų valymas (garo valymas)

Ši programa leidžia lengviau pašalinti dėmes iš orkaitės. (Žr. skyrių „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“).

## Atitirpinimas

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvai neveikia. Veikia tik ventiliatorius. Jis naudojamas lėtai atšildyti šaldytus maisto produktus (pyragaičius, pyragus, duoną ir bandeles bei šaldytus vaisius). Pasirinkę simbolį, nustatykite maisto rūšį, svorį ir atitirpinimo proceso pradžios ir pabaigos laiką. Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.

## Šildymas

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

## Lėkštės pašildymas

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

## Regeneravimas

Šį virimo režimą galima naudoti norint pašildyti jau paruoštą maistą. Kadangi maistas yra pašildytas garais, jo kokybė nenukenčia. Skonis ir tekstūra yra išlaikomi taip, lyg maistas būtų šviežiai išvirtas. Vienu metu galima pašildyti kelis patiekalus.

- Naudodami šią funkciją galite pasirinkti regeneravimo proceso pradžią ir pabaigą.

## Greitas pašildymas

Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Netinka maisto ruošimui. Kai orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros, pašildymo procesas yra baigiamas ir orkaitė yra paruošta gaminti maistui pasirinktoje programoje.

## Šabas

Šiuo režimu nustatykite temperatūrą nuo 85 iki 180 °C ir šabo laiką (iki 74 valandų). Norėdami pradėti skaičiavimą, paspauskite START. Orkaitėje užsidega šviesa. Visi garsai ir veikimas, išskyrus JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką, bus išjungti. Baigus procesą, galima išsaugoti nustatymus.




Dingus elektrai šabo režimas atšaukiamas ir orkaitė grįžta į pradinę padėtį.



**Ispėjimas: Gamintojas neatsako už netinkamą šabo režimo naudojimą.**

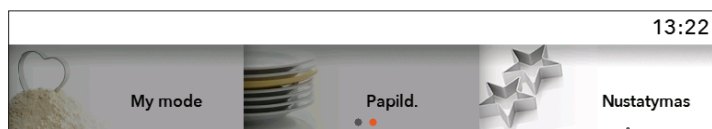
## Sous-vide

Jis naudojamas lėtai virti vakuume, naudojant garą. Lėtai virkite vakuuminiu būdu užsandarintą maistą žemoje temperatūroje. Maistas turės turtingesnę skonį ir bus išsaugota daugiau vitaminų ir mineralų.

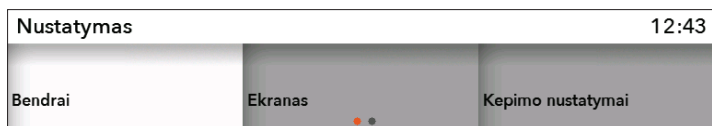
Baigimas	12:43
	

Pasukite RANKENĖLĘ, kad būtų rodomas „Baigti“ meniu su simbolių ekranu.

# BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS



Pasukite RANKENĖLĘ ir pagrindiniame meniu pasirinkite Settings. Patvirtinkite pasirinkimą.



Sukdami RANKENĖLĘ, galite judėti po meniu. Kiekvieną pasirinkimą patvirtinkite, paspausdami RANKENĖLĘ.

## Bendrai

**Kalba**–pasirinkite kalbą, kuria norite rodyti tekstą.

**Data**–nustatykite datą, kai prietaisą pirmą kartą prijungiate prie maitinimo tinklo arba, jei prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo ilgesnį laiką (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite dieną, mėnesį ir metus.

**Laikas**–dienos laikas turi būti nustatytas, kai pirmą kartą prijungiate prietaisą prie maitinimo tinklo arba, jei prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo ilgesnį laiką (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite LAIKRODĮ – laikas. Lauke „Laikas“ taip pat galite pasirinkti skaitmeninį arba analoginį laikrodžio ekraną.

**Garsas**–garso signalo garsumą galima nustatyti tik tada, kai neįjungta laiko funkcija (rodomas tik dienos laikas). Garsumas – galite pasirinkti tris skirtingus garsumo lygius. Mygtukų garsas – jį galite įjungti arba išjungti. Garsas įjungimo/sustabdymo metu – galite jį įjungti arba išjungti.

## Ekranas

Šiame meniu galite nustatyti:

**Ryškusumas** – galite nustatyti tris skirtingus lygius.

**Naktinis režimas** – nustatykite laiką, kai norite, kad ekranas būtų pritemdytas.

**Prietaisas budėjimo režimu** – ekranas automatiškai išsijungia po 1 valandos.

## Kepimo nustatymai

**Vandens kietumas Nuovirų šalinimo procedūra**

## Sistema

### Prietaiso informacija

### Gamykliniai nustatymai

**Orkaitės apšvietimas veikimo metu** – apšvietimas išjungiamas, kai atidarote dureles virimo metu.

**Orkaitės apšvietimas** – atidarius dureles arba įjungus orkaitę, orkaitės apšvietimas įsijungia automatiškai. Baigus virimą, lemputė dar dega apie 1 minutę. Šviesą galite įjungti arba išjungti, paspausdami šviesos mygtuką.



## UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami UŽRAKTO NUO VAIKŲ mygtuką. Rodomas pranešimas „Užraktas nuo vaikų ĮJUNGTA“. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų.



Jei įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks įprastai; Tačiau nebus galima keisti nustatymų. Įjungus užraktą nuo vaikų, programų arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Vienintelis galimas pokytis yra baigti virimą. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.



## MINUČIŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Įjunkite jį paspausdami mygtuką. Maksimalus nustatymas yra 10 valandų. Pasibaigus nustatytam laikui, skamba garsinis signalas, kurį galima išjungti paspaudus bet kurį mygtuką arba jis automatiškai išsijungus po vienos minutės.



**Išjungus maitinimą arba išjungus prietaisą, visi papildomi nustatymai liks išsaugoti.**

# 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.

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 sausiai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.

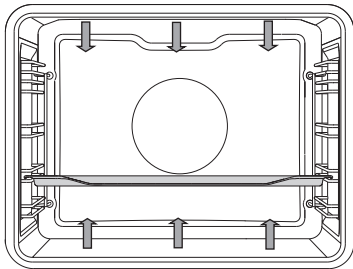
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių **prieš baigiant kepti**, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.



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

## VIRŠUTINIS + APATINIS ŠILDYTUVAS



2

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.

Skrudinimo metu suteikti pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsa vartykite. Jei pridengsite kepsnį, jis bus sultingesnis.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>				
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-200	90-120
Kiaulienos mentė	1500	2	180-200	110-140
Kiaulienos vyniotinis	1500	2	180-200	90-110
Jautienos kepsnys	1500	2	170-190	120-150
Veršienos vyniotinis	1500	2	180-200	80-100
Avienos nugarinė	1500	2	180-200	60-80
Triušienos nugarinė	1000	2	180-200	50-70
Elnienos priekinė koja	1500	2	180-200	90-120
<b>Mėsos suktinukai</b>				
Troškinta žuvis 1 kg	1000 g/ gabalas	2	190-210	40-50

### 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.)
<b>KONDITERIJA</b>			
Daržovių sufle	2	190-210	35-45
Saldi suflė	2	170-190	40-50
Duoniukai *	3	190-210	20-30
Balta duona, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Grikių duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pilno grūdo duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ruginė duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltų duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Graikinių riešutų pyragas	2	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	30-40
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	3	200-210	20-30
Pyragėliai su kopūstais*	3	190-200	25-35
Vaisių pyragas	2	130-150	80-100
Morengai	3	80-90	110-130
Želė užpildyti suktinukai	3	170-180	30-40

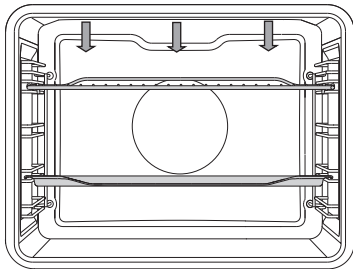
Patarimas	Naudojimas
<b>Ar pyragas iškepęs?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. Jei ant medinio pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.</li> </ul>
<b>Sukrito pyragas?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patikrinkite receptą.</li> <li>Kitą kartą naudokite mažiau skysčio.</li> <li>Įsidėmėkite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t.</li> </ul>
<b>Pyrago apačia per šviesi?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naudokite tamsią kepimo skardą arba padėklą.</li> <li>Dėkite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje.</li> </ul>
<b>Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.</li> </ul>



**Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.**



## DIDELIS GRILIS, MAŽAS 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: 230 °C.

Infraraudonųjų spindulių šildytuvą (grilį) iš anksto pašildykite 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 lygi.

Skrudinant ant padėklo, duokite pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsą vartykite.

Po kiekvieno virimo išvalykite orkaitę ir priedus.

### Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>				
Jautienos kepsnys su krauju	180 g/gabalas	4	230	20-25
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	4	230	25-30
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	4	230	30-35
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	4	230	20-25
<b>SKRUDINTA DUONA</b>				
Skrebučiai	/	4	230	5-10
Atviri sumuštiniai	/	4	230	5-10

## Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

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

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

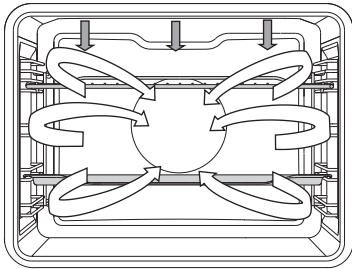
Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.



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 žnyples.

## DIDELIS GRILIS + VENTILIATORIUS



4

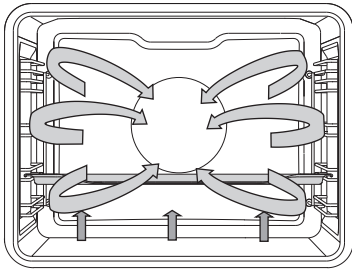
2

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

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>				
Antis	2000	2	180-200	90-110
Kiaulienos kepsnys	1500	2	170-190	90-120
Kiaulienos mentė	1500	2	160-180	100-130
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Mėsos kepsnys	1500	2	160-180	70-90
<b>ŽUVIS</b>				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

## KARŠTAS ORAS + APATINIS ŠILDYTUVAS

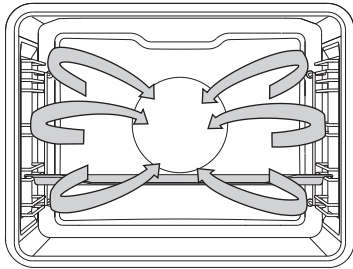


Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>KONDIRIJA</b>			
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	60-70
Pica*	3	210-220	10-15
Lotariņģiškas pyragas, apskrudintas	2	190-200	50-60
Obuolių sūtinukai, sluoksniuota tešla	2	170-180	50-60

## 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 kepimas:

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

Skrudinimo metu suteikti pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsa vartykite. Jei pridengsite kepsnį, jis bus sultingesnis.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	2	160-180	90-120
Višta, visa	1500	2	170-190	70-90
Antis	2000	2	160-180	120-150
Žąsis	4000	2	150-170	170-200
Turkija	5000	2	150-170	180-210
Vištienos krūtinėlė	1000	3	180-200	50-60
Įdaryta vištiena	1500	2	180-200	110-130

## Kepta konditerija

Rekomenduojama iš anksto pašildyti orkaitę. Mažus pyragaičius galima kepti nedideliuose padėkluose keliais lygiais (2 ir 3). Turėkite omenyje, kad skirtingų padėklų kepimo laikas gali skirtis. Viršutinį dėklą gali tekti greičiau išimti nei apatinį. Visada dėkite kepimo indus ant grotelių; Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles.

Maži pyragaičiai turi būti vienodo storio, kad būtų galima vienodai juos apkepti.

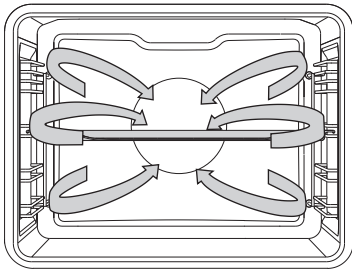
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>KONDITERIJA</b>			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	30-40
Trupininis pyragas	3	160-170	25-35
Slyvų pyragas	2	150-160	30-40
Biskvitinis vyniotinis*	3	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Pynutė (pinta mielių tešlos bandelė)	2	160-170	35-50
Obuolių suktinukai	3	170-180	50-60
Pica*	3	200-210	15-20
Sausainiai, apskrudinti*	3	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti*	3	140-150	20-30
Mažos bandelės *	3	140-150	20-30
Sausainiai, mieliniai	3	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	3	170-180	20-30
Kremu įdaryti pyragaičiai	3	180-190	25-45
<b>ŠALDYTA TEŠLA</b>			
Obuolių ir varškės pyragas	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Orkaitėje keptos bulvės	3	200-210	25-40
Orkaitėje kepti krocketai	3	200-210	20-35



**Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.**

## ECO KARŠTAS ORAS

eco



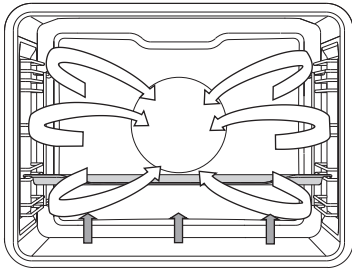
Veiks apvalus šildytuvus ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink mėsą, daržoves ar pyragą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg,	2	190-200	110-130
Kiaulienos kepsnys, 2 kg,	2	190-200	130-150
Jautienos kepsnys, 1 kg,	2	200-210	100-120
<b>ŽUVIS</b>			
Žuvis, 200 g/gabalas	3	190-200	40-50
Žuvies file, 100 g/gabalas	3	200-210	25-35
<b>KONDITERIJA</b>			
Presuoti sausainiai	3	170-180	15-25
Maži pyragaičiai	3	180-190	30-35
Biskvitinis vyniotinis	3	190-200	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	180-190	55-65
<b>DARŽOVĖS</b>			
Bulvių užkepėlė	2	180-190	40-50
Lazanija	2	190-200	45-55
<b>ŠALDYTA TEŠLA</b>			
Bulvytės, 1 kg	3	220-230	35-45
Vištienos kepsneliai, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Žuvies lazdelės, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

## APATINIS ŠILDYTUVAS + VENTILIATORIUS



2

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.

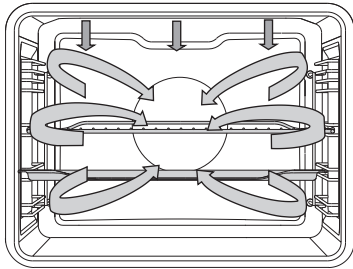
Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 l litro stiklainius į padėklą. Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)	Temperatūra lėto virinimo pradžioje	Laikymo laikas orkaitėje (min)
<b>VAISIAI</b>					
Braškės (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
Kaulavaisiai (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
Vaisių košė (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
<b>DARŽOVĖS</b>					
Marinuoti agurkai (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
Pupelės / morkos (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30



# KEPIMAS



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

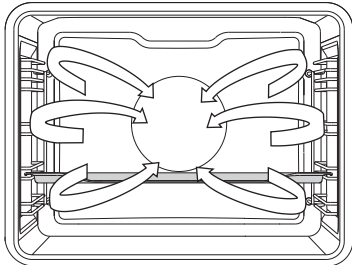
Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 3-io lygio. Įdėkite lašinimo padėklą į 2-ą kreipiklį. Skrudindami mėsą ant padėklo, dėkite padėklą į antrą lygį.

Nustatykite virimo sistemą ir temperatūrą bei galutinę patiekalo temperatūrą.


Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)	Šerdies temperatūra (°C)
<b>MĖSA</b>					
Jautienos nugarinė	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Višta, visa	1500	2	170-190	65-85	85-90
Turkija	4000	2	160-180	150-180	85-90
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-180	100-120	70-85
Mėsos kepsnys	1000	2	160-180	50-65	80-85
Veršiena	1000	2	160-180	70-90	75-85
Ėriena	1000	2	170-190	50-70	75-85
Elniena	1000	2	170-190	60-90	75-85
Žuvis	1000	3	160-180	40-50	75-85

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

## KARŠTAS ORAS SU GARAIS

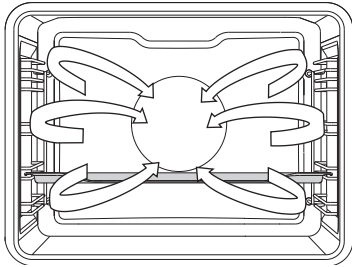


Vanduo iš garų generatoriaus patenka į orkaitės ertmę garų pavidalu. Be to, veikia apvalus šildytuvas su ventiliatoriumi, užtikrindamas nuolatinę karšto oro ir garų cirkuliaciją.

 Pripilkite į vandens rezervuarą šviežio vandens.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Garų intensyvumas	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Jautiena / kojos	1000	2	1	160-180	80-110
Jautienos nugarinė	1000	2	2	170-190	50-70
Veršiena / kojos	1000	2	1	170-190	80-110
Ėriena	1000	2	1	170-190	60-90
Višta, visa	1500	2	1	170-190	65-85
Paukštiena / krūtinėlės	1000	3	3	170-190	50-60
Kiauliena / file	1000	2	2	170-190	50-70
Žuvis	200 g/gabalas	3	2	180-200	25-35
Bulvės	1000	3	1	180-200	45-60
Bulvės su brokoliais	1000	3	2	170-190	35-50

## GARAS



Vanduo iš garų generatoriaus patenka į orkaitės ertmę garų pavidalu.



Pripilkite į vandens rezervuarą šviežio vandens.

## Mėsa

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Rauginti kopūstai ir dešrelės	700	3	100	35-45
Jautienos kepsnys	1000	3	100	45-55
Vištienos krūtinėlė	1000	3	100	25-35
Krevetės	1000	3	100	25-35
žuvies filė	500	3	80	20-25
Žuvies kepsniai	500	3	80	25-30
Žuvis	400	3	100	25-35
Midijos	1000	3	100	20-25
"Frankfurter dešra	1000	3	85	15-20

## Daržovės

Maisto rūšis	Svoris (g)	Santykis maistas: skystis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Pupelės	500	/	3	100	50-60
Pupelės – sėklos	500	1:2	3	100	80-90
Žirniai	500	/	3	100	20-25
Kalafiorai – nepjaustyti	500	/	3	100	20-30
Kalafiorai – pjaustyti	500	/	3	100	15-20
Brokoliai, nepjaustyti	500	/	3	100	15-25
Brokoliai – pjaustyti	500	/	3	100	15-20
Morkos – nepjaustytos	500	/	3	100	20-30
Morkos – supjaustytos	500	/	3	100	15-25
Kukurūzai	500	/	3	100	20-30
Avinžrniai	500	1:2	3	100	70-80
Pankoliai	500	/	3	100	15-25
Kaliaropės	500	/	3	100	20-30
Burokėliai – nepjaustyti	500	/	3	100	50-60
Paprikos	500	/	3	100	15-20
Ridikėliai	500	/	3	100	15-20
Briuselio kopūstai	500	/	3	100	15-25
Šparagai	500	/	3	100	15-25
Špinatai	500	/	3	100	5-10
Mangoldai	500	/	3	100	15-20
Mišrios daržovės	1000	/	3	100	20-30
Kopūstai	500	/	3	100	30-40
Kiniškas kopūstas	500	/	3	100	25-35
Baklažanai	500	/	3	100	15-20
Cukinijos	500	/	3	100	10-15
Bulvės, nepjaustytos	500	/	3	100	30-40
Bulvės, pjaustytos	500	/	3	100	25-35

## Makaronai/ryžiai/grūdai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Santykis maistas: skystis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Balti ryžiai	200	1:2	3	100	25-35
Rudieji ryžiai	200	1:2	3	100	60-70
Rizotas	Receptas	1:2	3	100	30-40
Makaronai	200	1:2	3	100	15-25
Viso grūdo makaronai	200	1:2	3	100	15-25
Sorai	250	1:1	3	100	25-35
Kukuliai	500	/	3	100	15-25
Koldūnai	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuskusas	500	1:1	3	100	15-20
Ravioliai	500	/	3	100	15-20

## Desertai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Santykis maistas: skystis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Šokolado tirpinimas*	200	/	3	50	20-30
Želatinos mirkymas / tirpinimas *	1 pakelis	/	3	50	15-20
Ryžių pudingas	Receptas	1:4	3	100	30-40
Mielinė tešla	Receptas	/	3	40	25-35
Karamelė kremui	Receptas	/	3	100	40-50

\* Uždenkite indą dangčiu arba folija

## Kiaušinių patiekalai



Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Minkštai virti kiaušiniai	200	3	100	10-15
Kietai virti kiaušiniai	200	3	100	15-20
Išleisti kiaušiniai	200	3	100	13-17
Plakta kiaušieninė	200	3	100	10-15
Omletas su kumpiu	Receptas	3	100	15-20

## Vaisiai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Obuolių griežinėliai	500	3	100	5-15
Abrikosų skiltelės	500	3	100	5-15
Vyšnios	500	3	100	10-15
Agrastai	500	3	100	5-15
Kriaušė – gabaliukai	500	3	100	5-15
Slyvos	500	3	100	5-15
Rabarbarai	500	3	100	5-15
Nektarinai	500	3	100	5-10

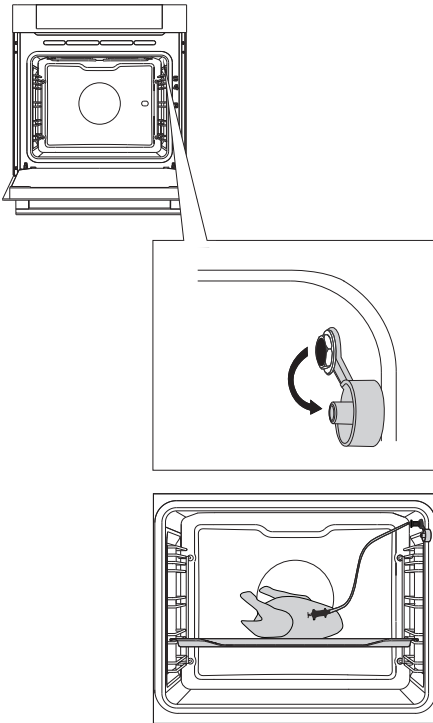
## Atitirpinimas

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Atšildymo laikas (min.)
Šaldyta mėsa	1000	2	50	45-55
Šaldyta paukštiena	1500	2	50	55-65
Šaldyta žuvis, 200 g/gabalas	1000	3	50	40-50
Šaldyti vaisiai	500	3	50	15-25
Šaldytas paruoštas maistas	1000	3	60	50-65

 Norėdami išdžiovinti orkaitės vidų, nustatykite karštą orą ir apatinį šildytuvą , 170 °C temperatūrai 15 minučių. Pasibaigus programai, palikite orkaitės dureles atvėsti mažiausiai dvi minutes, kad išeitų garas ir prietaiso vidus išdžiūtų.

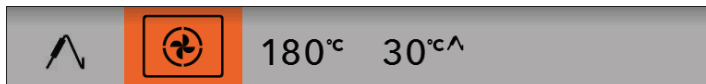
## Kepti su mėsos zondų (priklausomai nuo modelio)

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




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

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



Pasirinkite sistemą (pvz., karštas oras).

Bus rodoma nustatyta temperatūra ir zondo temperatūra. Nustatykite virimo sistemą ir temperatūrą bei galutinę patiekalo temperatūrą. Palieskite START mygtuką.

 Kepimo metu bus rodoma kylanti temperatūra maisto viduje (pageidaujama temperatūra maisto viduje gali būti koreguojama kepimo metu). 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 kepti uždėkite mėsos zondo lizdo metalinį dangtelį.

## Mėsos iškepimo laipsniai

MĖSOS RŪŠIS	Šerdis temperatūra (°C)
<b>JAUTIENA</b>	
Žalia	40-45
Su krauju	55-60
Vidutiniškai apkepta	65-70
Gerai apkepta.	75-80
<b>VERŠIENA</b>	
Gerai apkepta.	75-85
<b>KIAULIENA</b>	
Vidutiniškai apkepta	65-70
Gerai apkepta.	75-85
<b>ĖRIENA</b>	
Gerai apkepta.	79
<b>AVIENA</b>	
Žalia	45
Su krauju	55-60
Vidutiniškai apkepta	65-70
Gerai apkepta.	80
<b>OŽKIENA</b>	
Vidutiniškai apkepta	70
Gerai apkepta.	82
<b>PAUKŠTIENA</b>	
Gerai apkepta.	82
<b>ŽUVIS</b>	
Gerai apkepta.	65-70



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



# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Prieš pradėdami valyti prietaisą, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.

Valyti ir prižiūrėti buitinių prietaisų neturėtų atlikti vaikai be tinkamos priežiūros!

## Aliuminio paviršiai

Aliuminio paviršius reikia valyti neabrazyviniais skystais plovikliais, skirtais tokioms medžiagoms. Ploviklį užtepkite drėgnu skudurėliu, nuvalykite paviršius ir nuplaukite vandeniu. Nenaudokite valiklio tiesiai ant paviršiaus. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba abrazyvinių kempinių. Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais; jie gali sukelti matomą ir nuolatinę žalą.

## Nerūdijančio plieno priekinės plokštės

(priklausomai nuo modelio)

Valykite paviršius švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta, neabrazyvine kempine. Siekiant išvengti paviršiaus pažeidimų, nenaudokite abrazyvinių valiklių arba valiklių tirpiklių pagrindu.

## Lakuoti ir plastikiniai paviršiai

(priklausomai nuo modelio)

Valyti rankenas, etiketėms ir duomenų plokštelėms nenaudokite abrazyvinių valiklių ir kempinių, valymo priemonių alkoholio pagrindu arba gryno alkoholio. Nedelsdami pašalinkite dėmes, naudodami minkštą šluostę ir skystus ploviklius. Taip pat galite naudoti specialiai šiems paviršiams skirtus valiklius; Tokiu atveju laikykitės gamintojo nurodymų.



Aliuminio paviršiai niekada neturėtų liestis su orkaitės valymo purkštukais, nes tai sukels matomą ir nuolatinę žalą.

# TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

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

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

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švariu vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius. Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

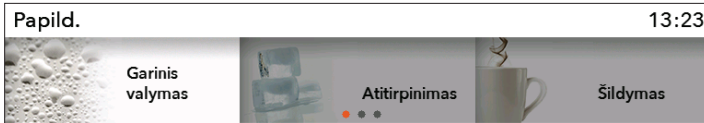
Valykite priedus (kepimo skardas ir padėklus, tinklelius ir t.t.) karštu vandeniu ir plovikliu.

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.

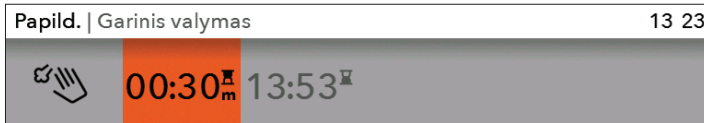
# GARO VALYMO PROGRAMA (GARO VALYMAS)

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

Užpildykite vandens rezervuarą vandeniu ir nustatykite garo valymo programą.



Pagrindiniame meniu pasirinkite Extra ir **Steam clean.** Patvirtinkite nustatymą paspausdami **RANKENĖLE.**



Paspauskite **START** mygtuką.

Baigę programą, palaukite, kol orkaitė pakankamai atvės, kad galėtumėte saugiai išvalyti jos vidų.

Kai programa bus baigta, dėmes ant orkaitės emalio sienų suminkštės ir jas bus galima lengviau išvalyti. Valykite dėmes drėgna šluoste.



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



**Valymo programą naudokite, kai orkaitė visiškai atvės.**

# GARO SISTEMOS VALYMAS

Valymas priklauso nuo vandens kietumo lygio.

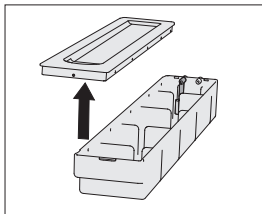
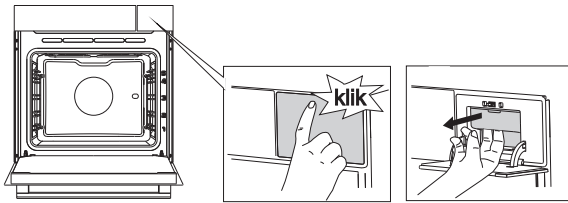
Vandens kietumo	°N	Spalvotų brūkšnelių ant bandymo juostelių skaičius
Soft	0-3 dH	4 žali brūkšneliai
Kietokas	3-7 dH	1 raudonas brūkšnelis
Vidutinis kietumas	7-14 dH	2 raudoni brūkšneliai
Kietas	14-21 dH	3 raudoni brūkšneliai
Labai kietas	>21 dH	4 raudoni brūkšneliai

Rekomenduojame naudoti nukalkinimo priemonę, nes su ja gausite kokybiškus garo sistemos valymo rezultatus.

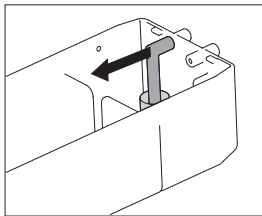
1. Įpilkite nukalkinimo priemonės į vandens indą.
2. Vyksta nukalkinimo procedūra
3. Nukalkinimo procedūra baigta. Išpilkite skystį, išskalaukite baką ir įpilkite šviežio vandens skalavimui.
4. Skalavimas baigtas. Išvalykite baką ir iššluostykite orkaitę.  
Taip pat išvalykite filtro putas (žr. skyrių FILTRO PUTŲ VALYMAS)

# FILTRO PUTŲ VALYMAS

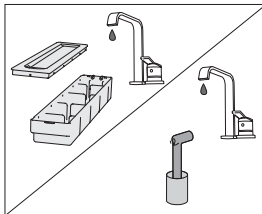
💡 Bet kada galite išvalyti vandens baką arba nukalkinti prietaisą bei išvalyti filtro putas.



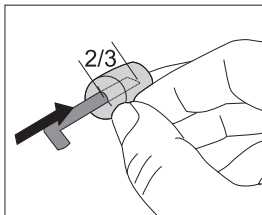
**1** Atsukite vandens banko dangtelį.



**2** Atjunkite įleidimo vamzdelį nuo vamzdelio antgalio.



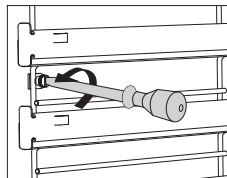
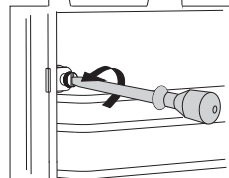
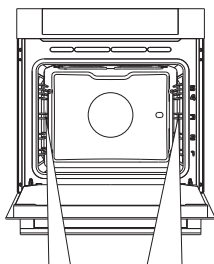
**3** Nuplaukite įleidimo vamzdelį su filtro putomis po tekančiu vandeniu. Nuskalaukite putas, kad neliktų matomų nešvarumų. Tuomet prietaisas veiks tinkamai ir maistas visada kvėpės šviežiai ir bus skanus.



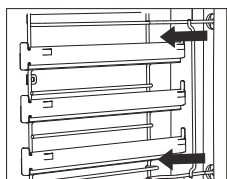
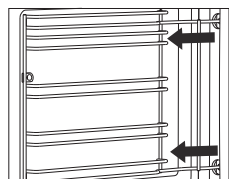
💡 Filtro putoms atsikabinus nuo įleidimo vamzdelio, pakeiskite jas įkišdami vamzdelį per du trečdalius putų ilgio.

# LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



**1** Atsukite varžtą.

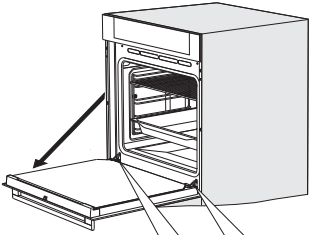


**2** Išimkite kreipiklius iš galinės sienelės skylių.

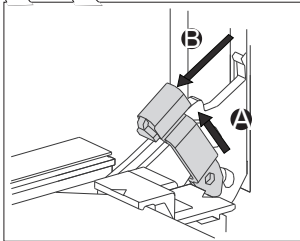


Po valymo vėl prisukite kreipiamųjų bėgelių varžtus atsuktuvu.

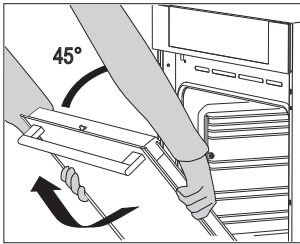
# ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS




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



**2** Šiek tiek pakelkite du laikiklius ir patraukite į save.



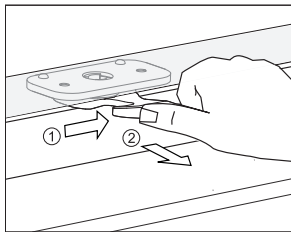
**3** Lėtai uždarykite dureles 45 laipsnių kampu (pilnai uždarytų durelių atžvilgiu); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

 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)



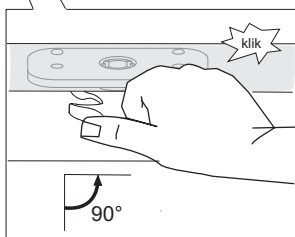
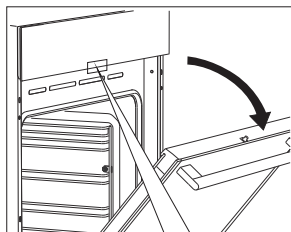
Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

 **Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.**

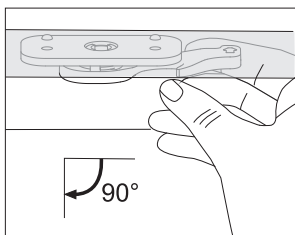
## SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

 **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 dešiniuoju smiliumi patraukite svirtelę link savęs.



## ŠVELNUS DURELIŲ ATIDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų atidarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo.

## ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

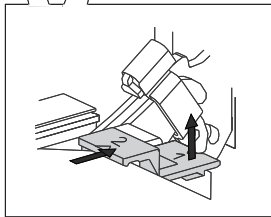
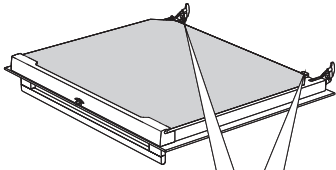
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



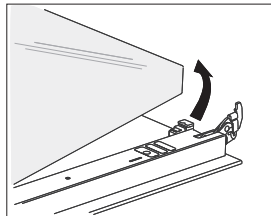
**Jei durelės uždaromos per stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.**

# ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

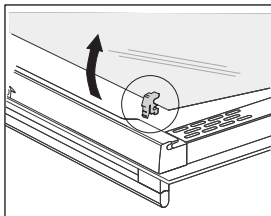
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet pirmiausia reikia išimti dureles. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS).




**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.



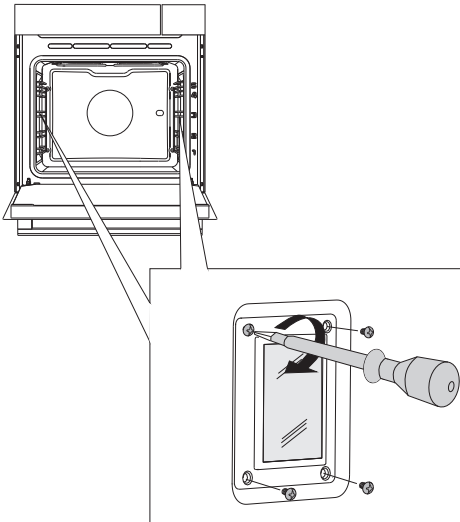
**3** Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip pat reikia nuimti guminius sandariklius ant stiklo plokštės.

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

# LEMPUTĖS PAKEITIMAS

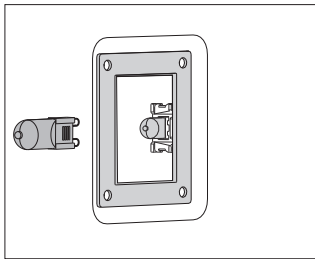
Lemputė yra iškeičiama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, nuimkite padėklus, grotėles ir kreipiklius.

Naudokite „Phillips“ (kryžminį) atsuktuvą. (Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W)




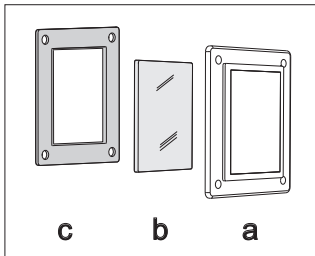
**1** Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lempuotės dangtelį ir jai išimti.


PASTABA: Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.



**2** Išimkite halogeninę lempuotę.

 Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.



 Ant viršelio yra tarpiklis, kurio nuimti nereikia. Neleiskite tarpikliui nukristi nuo dangtelio. Tarpiklis turi teisingai išsitenkti ant orkaitės sienelės.

# 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 lempuotę pagal aprašymą skyriuje. Valymas ir priežiūra.
Tešla neiškepusi.	Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? Ar orkaitės durelės uždarytos?
Rodomas klaidos kodas: ERRXX ... * XX reiškia klaidos kodo / numerį.	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.
Orkaitė kibirkščiuoja.	Visi lempučių dangteliai turi būti pritvirtinti, o visi tarpikliai sumontuoti ant vielinių kreipiamųjų bėgelių. Kreipiamieji bėgeliai turi būti tinkamai įdėti į prietaisą.

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





STEAM ASSIST\_DM\_60



It (01-21)