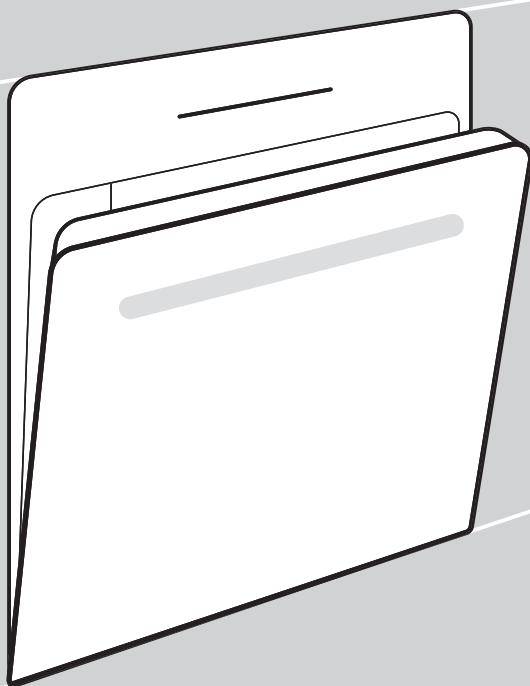


gorenje
BY
ora'ito

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. Perskaite 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
Kiti svarbūs saugos įspėjimai	5
Prietaiso aprašymas	7
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą	7
Valdymo įtaisas	8
Rankenėlės	8
Prietaiso įranga	9
Kreipiamosios	9
Orkaitės durelių jungiklis	10
Aušinimo ventiliatorius	10
Orkaitės įranga ir priedai	10
Prieš naudojant pirmą kartą	12
Įjungimas pirmą kartą	12
Vandens kietumo patikrinimas	13
Nustatymų pasirinkimas	14
KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS	14
KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS	15
LAIKMAČIO FUNKCIJOS	16
Kepimo pradžia	18
Vandens rezervuaro užpildymas	19
Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	20
Bendrujų nustatymų pasirinkimas	21
Bendrieji kepimo patarimai	23
Maisto ruošimo stalas	24
Maisto ruošimas su temperatūros zondų	28
Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis	29
Valymas ir priežiūra	30
Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą	31
Garinimo padėklo valymas	32
Garų sistemos valymas	33
Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas	33
Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas	34
Lemputės pakeitimas	35
Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė	36
Specialūs įspėjimai ir gedimai	36
Šalinimas	37
Kepimo testas	38

Sauga

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

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

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektroaugos taisykles.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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

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

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

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

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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

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

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

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

Kiti svarbūs saugos įspėjimai

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

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

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

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

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

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

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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

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

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

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

Valykite orkaitę, kai ji visiškai atvės.

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

Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir kreipkitės į įgaliojantį 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 prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, palikite jį tam tikrą laiką kambario temperatūroje, kad visi komponentai galėtų prisitaikyti prie kambario temperatūros. Jei orkaitė buvo laikoma arti užšalimo temperatūros arba žemesnėje, tai gali būti pavojinga kai kuriems komponentams, ypač siurbliui.

Nenaudokite prietaiso šaltesnėje nei 5 °C aplinkoje. Jei tokiomis sąlygomis prietaisas yra įjungiamas, gali sugesti siurbliai.

Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens su dideliu chloro kiekiu ar kitų panašių skysčių.

Kepdami su garų įpurškimu, visada visiškai atidarykite orkaitės dureles, kai kepimo procesas bus baigtas. Jei to nepadarysite, garai, kylantys iš orkaitės ertmės, gali turėti įtakos valdymo bloko veikimui.

Išimkite ir pakeiskite garinimo padėklą tik tada, kai orkaitė visiškai atvės.



ĮSPĖJIMAS!

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

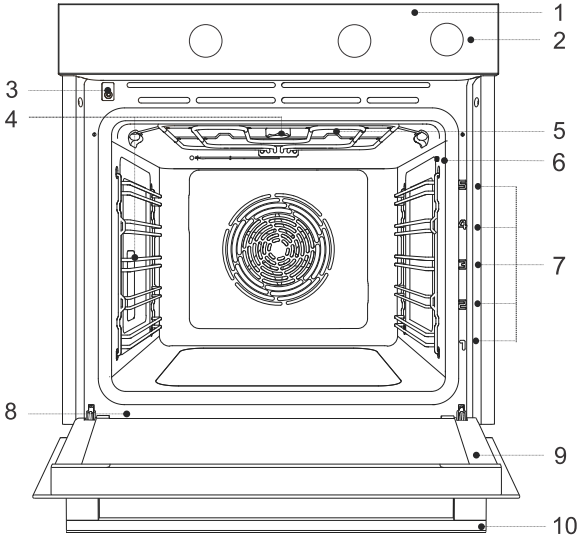
Prietaiso aprašymas



INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

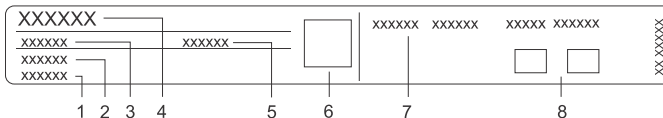
Pagrindinę jūsų prietaiso įrangą sudaro vielos kreiptuvai, negili kepimo skarda ir grotelės.



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Valdymo įtaisas | 6. Temperatūros zondo lizdas |
| 2. Vandens rezervuaro rankenėlė | 7. Stovo lygiai (1–5) |
| 3. Durelių jungiklis | 8. Techninių duomenų plokštelė |
| 4. Apšvietimas | 9. Orkaitės durelės |
| 5. Garinimo padėklas | 10. Durelių rankena |

Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

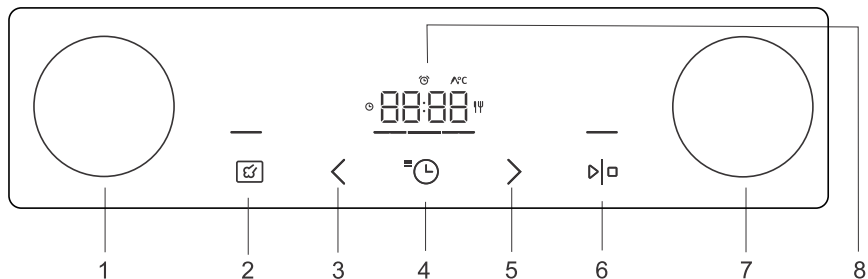
Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą.



- | | |
|--------------------|---|
| 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. garo įpurškimo mygtukas, 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!

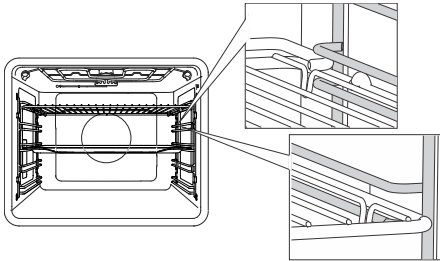
Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenėlę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Įspaudžiamąją-ištraukiamąją rankenėlę galima pastumti tik atgal, kai jungiklis yra išjungtoje padėtyje.

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.

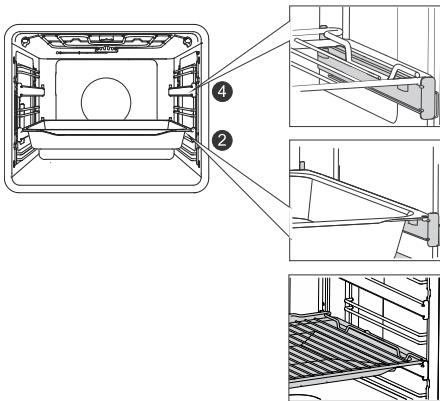
Vieliniai bėgeliai



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)

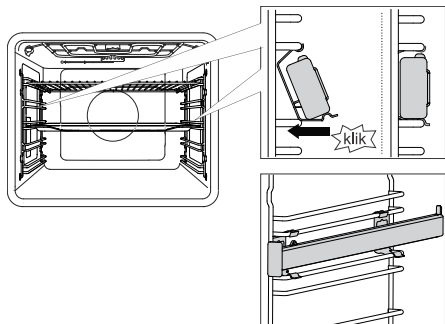


Ištraukiamieji kreiptuvai gali būti montuojami 2-ame ir 4-ame lygiuose.

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.

Ispaudžiami ištraukiami kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)



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

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



INFORMACIJA!

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

Patikrinkite, ar ištraukiamas kreiptuvas 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.

Aušinimo ventiliatorius

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

Orkaitės įranga ir priedai

(priklausomai nuo modelio)

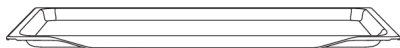


VIELINĖ LENTYNA naudojama kepant ant grotelių arba palaikyti keptuvę, kepimo skardą ar kepimo indą su kepamu maistu.



INFORMACIJA!

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

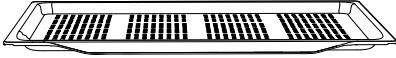


Plokštiems ir mažiems tešlos gaminiams naudojama **NEGILI KEPIMO SKARDA**. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



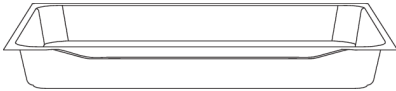
ĮSPĖJIMAS!

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



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



INFORMACIJA!

Kepdami niekada nedėkite universalios gilios kepimo skardos į pirmąjį kreiptuvą.



Temperatūros **ZONDAS** (KEPIMO JUTIKLIS).



ĮSPĖJIMAS!

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

Prieš naudojant pirmą kartą




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

Ijungimas pirmą kartą

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

Pirmiausia pasirinkite ir patvirtinkite pagrindinius nustatymus.

INFORMACIJA!

Norėdami juos pakeisti, palieskite mygtukus < arba > . Patvirtinkite norimą nustatymą paspausdami mygtuką  arba  . Kitą parametraž galima koreguoti nustačius ir patvirtinus ankstesnį parametraž. Palieskite mygtuką  , kad grįžtumėte į ankstesnį nustatymą.

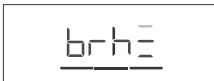


1. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Norėdami nustatyti laikrodį, naudokite mygtukus < ir > (esamas laikas). Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas. Jei paspausite ir palaikysite vertės nustatymo mygtuką, greitis, kurio nustatoma vertė, didės.

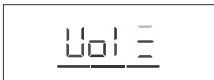
INFORMACIJA!

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 operacinės sistemos pasirinkimo RANKENĖLĖ yra 0 padėtyje).

Vandens kietumo patikrinimas

Garų sistemos švara priklauso nuo kepimo su garų įpurškimo dažnumo ir nuo naudojamo vandens kietumo.

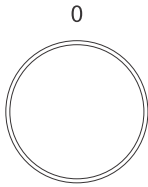
Vieną (1) sekundę vandenyje sudrėkinkite popierinę testo juostelę (pridedama prie prietaiso). Palaukite vieną minutę, tada pažymėkite juostelių skaičių ant popieriaus.

Kietumo lygio nustatymas – spalvotų juostų skaičius juostelėje:

- 4 žalios juostelės Hrd 1
- 1 raudona juostelė Hrd 2
- 2 raudonos juostelės Hrd 3
- 3 raudonos juostelės Hrd 4
- 4 raudonos juostelės Hrd 5

Nustatymų pasirinkimas

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS



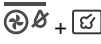






Pasukite rankenėlę (kairė ir dešinė), norėdami pasirinkti KEPIMO SISTEMĄ (žr. programų lentelę).









INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

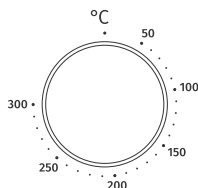
Simbolis	Naudojimas
>>>>>	GREITAS ORKAITĖS PAŠILDYMAS Skirtas pasiekti nustatytą temperatūrą per trumpiausią įmanomą laiką. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas. Po to seka sistemos nustatymas, kurį norite naudoti maistui gaminti. Ši funkcija netinka maistui gaminti.
	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⁾ 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).
	KARŠTAS ORAS Mėsos ir daržovių skrudinimui arba konditerijos gaminių kepimui.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas).
	DIDELIS GRILIS Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinis, 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.
	LĖTAS KEPIMAS ²⁾ 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 SISTEMA 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 KEPIMAS 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.
	AQUA CLEAN Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.
	ORKAITĖS APŠVIETIMAS Orkaitės apšvietimas įsijungia pasirinkus sistemą arba pasukus rankenėlę į apšvietimo padėtį.


-  Šiose sistemose kepimo metu galima pridėti garų (žr. skyrių „Maisto ruošimo pradžia“).
- Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

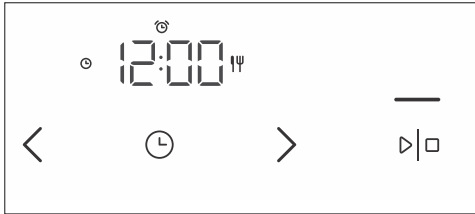
KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS



Pasukite rankenėlę, nustatykite norimą TEMPERATŪRĄ.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Sukdami RANKENĖLĘ nustatykite norimą SISTEMĄ ir TEMPERATŪRĄ. Palieskite mygtuką  , kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.





INFORMACIJA!


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



Kepimas pagal laiką

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

Palieskite mygtuką  . Ekrane pasirodys simbolis  . Palieskite

< arba > , norėdami nustatyti norimą veikimo laiką. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas. Norėdami patvirtinti nustatymus, palieskite mygtuką  .

Norėdami pradėti orkaitės veikimą, palieskite mygtuką  .



Nustatymas atidėtas paleidimas



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

Palieskite mygtuką  . Maisto ruošimo trukmės simbolis pasirodys ekrane. Palieskite mygtuką < arba > , norėdami nustatyti programos (kepimo) trukmę  (mūsų atveju 2.00 val.). Nustatymą patvirtinkite mygtuku  . Dar kartą dukart bakstelėkite mygtuką  , kad nustatytumėte laiką, kada norite, kad maistas būtų pagamintas (mūsų atveju tai 18:00, arba 6 p. Patvirtinkite pasirinkimą. Pageidaujamas maisto ruošimo pabaigos laikas pasirodys ekrane (18.00 val.). Palieskite mygtuką  , kad patvirtintumėte nustatymus.

Palieskite  mygtuką, kad pradėtumėte kepti.

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 nustos veikti. Ekrane pakaitomis rodomi ženklai „**Pabaiga**“ ir „00:00“. Bus skleidžiamas garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.



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 laikmačio valdymo signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Palieskite  du kartus (du kart bakstelėkite), kol ekrane pasirodys simbolis. Palieskite < arba >, kad nustatytumėte minučių laikmatį. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.

Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.




INFORMACIJA!

Jei nustatyta uždelsta pradžia, galite nustatyti minučių laikmatį tris kartus bakstelėdami  mygtuką.



INFORMACIJA!

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



INFORMACIJA!

Vėliausiai naudotos laikmačio funkcijos vertės bus išsaugotos ir siūlomos kaip iš anksto nustatytos vertės, kitą kartą naudojant laikmatį. Šie nustatymai taip pat gali būti išjungti (žr. Skyrių „Papildomų funkcijų pasirinkimas, Adaptyvioji funkcija“).

Kepimo pradžia

- - ▷|□ Brūkšnys virš mygtuko ▷|□ yra iš dalies apšviestas. Paspauskite šį mygtuką, kad paleistumėte nustatytą programą. Vykdamas programą, brūkšnelis virš mygtuko švies ryškiau (bus visiškai apšviestas). Pasiekus nustatytą temperatūrą, kelias sekundes ekrane pasirodys °C ekranas ir pasigirs garsinis signalas.



INFORMACIJA!

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



INFORMACIJA!

Jei pasirinkta laikmačio funkcija, ekrane bus rodomas kepimo laikas. Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys °C .



Garų įpurškimas




INFORMACIJA!


Šią funkciją galima naudoti, jei pasirinkote sistemą su garo įpurškimu.

Funkciją galima paleisti tik po 10 minučių orkaitės veikimo (brūkšnys virš mygtuko bus iš dalies/silpnai apšviestas). Patvirtinus funkciją, ekrane pasirodys užrašas „Fill“.

Užpildykite vandens rezervuarą (žr. skyrių „Vandens bako užpildymas“).

Tada palieskite  mygtuką, kad patvirtintumėte (brūkšnys virš mygtuko bus visiškai apšviestas).

Garai prisideda prie geresnės plutos ir pagerina traškumą.

Kai maisto gaminimo procesas bus baigtas, ekrane pasirodys užrašas **EnnP**. Išimkite maistą iš orkaitės ir įdėkite universalią gilią kepimo skardą į 5-ojo stovo kreipiklį. Norėdami pradėti vandens rezervuaro ištuštinimą, paspauskite mygtuką  . Baigę procesą, išimkite kepimo skardą su vandeniu iš orkaitės ir sausai nuvalykite orkaitę.



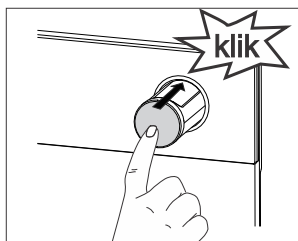
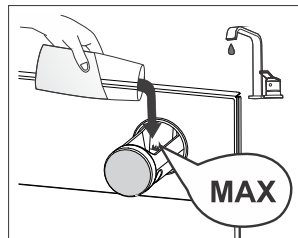
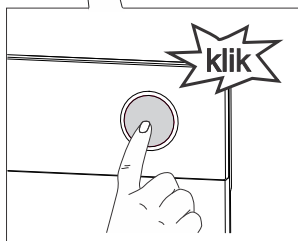
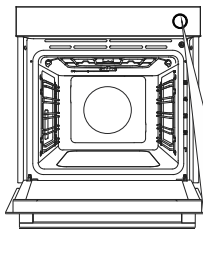
INFORMACIJA!

Kai ši funkcija aktyvi, galite išgirsti siurblio garsą, kuris yra įprasto prietaiso veikimo dalis.

Vandens rezervuaro užpildymas

Vandens rezervuaras leidžia savarankiškai tiekti vandenį į garų orkaitę. Vandens bako talpa yra maždaug 1,3 dl.

Visada pripildykite rezervuarą švariu vandentiekio vandeniu arba vandeniu iš butelių be priedų. Į vandens rezervuarą pilamas vanduo turi būti kambario temperatūros, t.y. maždaug 20 °C (+/- 10 °C).



1 Nuimkite vandens rezervuarą nuo korpuso paspausdami rankenėlę. Paspaudus rankenėlę, bakas iššoka.

2 Supilkite vandenį iki **MAX** žymės ant vandens rezervuaro.

3 Įspauskite vandens rezervuarą atgal į korpusą iki galo (jis spragtelės į vietą).

Po naudojimo likęs vanduo išleidžiamas į orkaitės garinimo padėklą, sumontuotą po orkaitės ertmės lubomis, pritvirtintą prie šildytuvo ir grotelių (infraraudonųjų spindulių šildytuvo/broilerio. (Apie valymą žr. skyrių „Garinimo padėklo išėmimas ir valymas“.)

💡 INFORMACIJA!

Vandens bako negalima išimti iš prietaiso.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Jeigu nesilaikysite vandens bako žymės **MAX** ir įpilsite per daug vandens, perteklinis vanduo gali ištekėti per angą tarp vandens bako dangtelio ir vandens rezervuaro ir lašėti į apačią.

Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens su dideliu chloro kiekiu ar kitų panašių skysčių. Naudokite tik gėlą vandentiekio vandenį, minkštintą vandenį arba negazuotą mineralinį vandenį.

Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Paspauskite ▷|□ mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą. Ekrane rodomas užrašas „**Pabaiga**“ ir skamba garsinis signalas.

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




INFORMACIJA!

Baigus kepimą, visi laikmačio nustatymai yra sustabdomi ir ištrinami, išskyrus minučių signalą. Bus parodytas laikas (laikrodis).

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  mygtuką 3 sekundes. Ekrane kelias sekundes pasirodys užrašas „SEtt“. Tada pasirodys papildomų funkcijų meniu.



INFORMACIJA!

Norėdami naršyti meniu, naudokite mygtukus < ir > . Patvirtinkite nustatymą, paspausdami mygtuką  . Norėdami išeiti iš papildomų funkcijų meniu, palieskite mygtuką  .



1. Rodomas laikrodis

Norėdami nustatyti laikrodį, naudokite mygtukus < ir > . Ekrane pasirodys užrašas „CLoc“. Patvirtinę galite perjungti rodomą 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 parametras „Vol“. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Akustinius signalus taip pat galima išjungti.



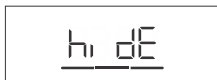
3. Ekranų apšvietimas

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 rodomą. Pasirinkite **hdE** nustatymą. Palieskite mygtuką, norėdami pasirinkti įjungti < arba > arba išjungti, ir patvirtinkite.

A rectangular box containing the text "AdPt" in a stylized font, with horizontal lines underneath the letters.

6. Adaptyvi funkcija

Ši funkcija leidžia reguliuoti nustatytą kepimo laiką. Funkcija išjungžiama kaip gamyklinė numatytoji reikšmė, tačiau ją taip pat galima suaktyvinti. Suaktyvinus funkciją, rodomi naujausi kepimo programos trukmės nustatymai. Bus naudojamos paskutinio maisto ruošimo sesijos vertės. Ekrane pasirodys užrašas „**AdPt**“. Norėdami išjungti funkciją, palieskite < arba > mygtuką, kad išjungtumėte. Norėdami iš naujo suaktyvinti funkciją, atlikite tą pačią procedūrą. Ekrane pasirinkite įjungti.

A rectangular box containing the text "Fact" in a stylized font, with horizontal lines underneath the letters.

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 ▷□ mygtuką. Laikykite mygtuką, kol visi apšviesti brūkšneliai išnyks.

A rectangular box containing the text "Wh1" in a stylized font, with horizontal lines underneath the letters.

8. Vandens kietumas

Palieskite < arba > mygtuką, jei norite pasirinkti iš penkių vandens kietumo lygių. Numatytasis nustatymas yra 5 lygis.

Wh 1 reiškia minkščiausią vandenį.

Wh 5 reiškia kietiausią vandenį.

A rectangular box containing the text "dEcl" in a stylized font, with horizontal lines underneath the letters.

9. Nukalkinimas

Nukalkinimo funkciją galite suaktyvinti patys, arba ją gali pasiūlyti orkaitė po tam tikro garo funkcijos naudojimo ciklą skaičiaus (ekrane pasirodys užrašas „**dEcl**“).

Norėdami įjungti funkciją, palieskite < arba > mygtuką, ir pasirinkite TAIP. Norėdami išjungti, pasirinkite „Ne“.



ĮSPĖJIMAS!

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

Bendrieji kepimo patarimai
























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

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

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

Maisto ruošimo stalas
















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

Patiekalas			°C	min
KONDITERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	3		150	30-40
pyragas su įdaru	1		180	90-120
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		170-180	13-18
Buchtelnas	2		180-190	30-40
sausainiai				
pyragaičiai	3		160 *	20-30
keksai, 2 lygiai	2, 4		145	40-50
nedidelis mielinis kepinys	2		180 *	17-22
maža mielių tešla, 2 lygiai	2, 4		160 *	18-25
sluoksniuota tešla	3		170	30-40
sluoksniuota tešla, 2 lygiai	2, 4		170 *	25-30
sausainiai				
pailgi sausainiai	3		140	30-40
pailgi sausainiai, 2 lygiai	2, 4		140	45-55
pailgi sausainiai, 3 lygiai	1, 4, 5		145 *	50-60
sausainiai	3		140	20-30
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	+	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	+	200-210	10-15
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytiniai suktinukai), 2 lygiai	2, 4		200-210 *	15-20
skrudinta duona	5		230	4-7
atviri sumuštiniai	5		230	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 *	10-25
šaldyta pica, 2 lygiai	2, 4		200-220 *	10-25
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
nugarinė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
jautienos kepsnys, lėtai keptas	2		120-140 *	250-300

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
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		170-180	90-110
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	30-45
vištienos sparneliai	4		210-220	30-45
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				
keptos bulvės, skiltelės	3	 + 	210-220 *	30-40
keptos bulvės, perpjautos perpus	3	 + 	200-210 *	40-50
įdaryta bulvė (nelupta bulvė)	3		190-200	30-40

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
prancūziškos bulvytės, naminės	4		210-220 *	20-30
mišrios daržovės, skiltelės	3	 + 	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 PUDINGAI, SUFFLĖ 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		230**	6-9
KITI				
konservai	2		180	30
sterilizavimas	3		125	30
maisto ruošimas bain-marie (dvigubas katilas)	2		150-170 *	/
pašildymas	3		60-95	/
plokštės pašildymas	2		75	15

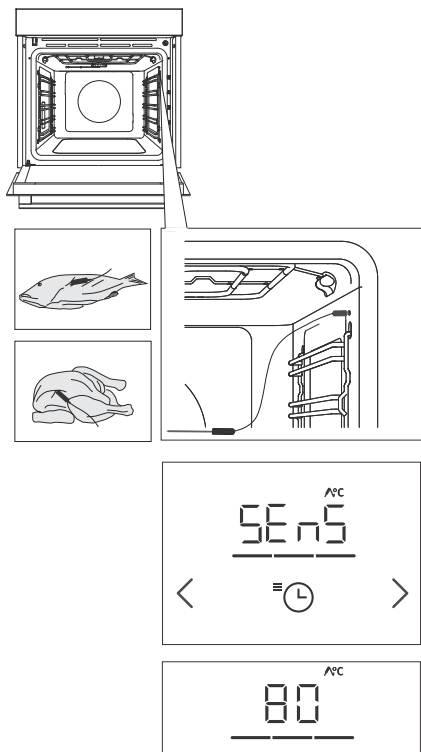
Maisto ruošimas su temperatūros zondų (KEPIMO JUTIKLIS)

(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 stambiausią 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.

3 Pasirinkite norimą sistemą ir maisto ruošimo temperatūrą (iki 230 °C temperatūros intervale). Zondo veikimo simbolis ir iš anksto nustatyta temperatūra bus rodomi ekrane. Norėdami pakeisti temperatūrą, naudokite mygtuką < arba > . Pasirinkite norimą galutinę maisto pagrindinę temperatūrą (temperatūros intervale nuo 30 iki 99 °C).

PASTABA. Naudojant zondą, maisto ruošimo trukmės nustatyti negalima.

4 Patvirtinkite nustatymą, paspausdami mygtuką ▷|◻ .

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

💡 INFORMACIJA!

Maisto ruošimo proceso metu ekrane pakaitomis nustatykite ir dabartinę maisto vidaus temperatūrą. Maisto ruošimo metu galite pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba tikslią maisto vidaus temperatūrą. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami mygtuką ▷|◻ .

Teisingas zondo naudojimas pagal maisto rūšį:

- vištiena: įkiškite zondą į stambiausią krūtinės vietą;

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



ĮSPĖJIMAS!

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



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.

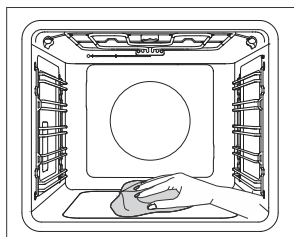
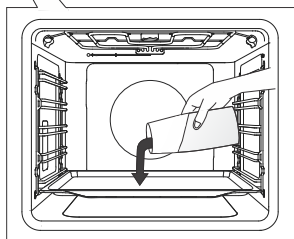
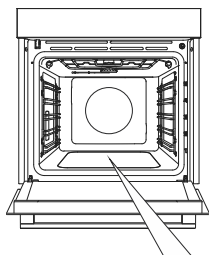
Maisto likučiai (riebalai, cukrus, baltymai) naudojant prietaisą gali užsidegti. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite didesnius nešvarumus nuo orkaitės interjero ir priedų.

Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą


Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.

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

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



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

2 Pasukite SISTEMOS PARINKIKLIO RANKENĖLĘ Į PADĖTĮ „Aqua Clean“  . Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 80 °C.

3 Leiskite programai veikti pusvalandį.

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

INFORMACIJA!

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

ĮSPĖJIMAS!

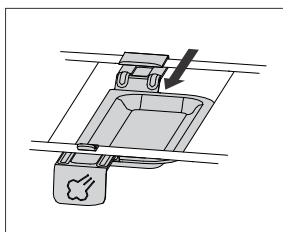
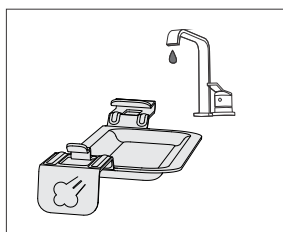
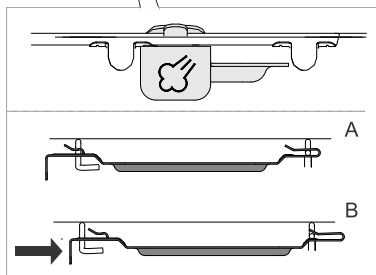
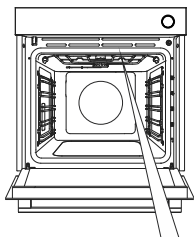
Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

Garinimo padėklo valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Po naudojimo garinimo padėklas gali būti karštas, jame vis tiek gali būti šiek tiek vandens. Kad išvengtumėte nudegimo, palaukite, kol orkaitė visiškai atvės.

Išimkite dėklą ir rankiniu būdu išvalykite rankiniu plovikliu arba indaplovėje. Jei dėkle yra kalkių nuosėdų, pamirkykite jas nukalkinimo priemone (naudokite kalkių nuosėdas pagal gamintojo instrukcijas) arba spiritiniu actu. Po valymo ir prieš jį pakeisdami, kruopščiai nuplaukite dėklą.



1 Garinimo padėklas tvirtinamas dešinėje pusėje tarp viršutinių šildytuvų.

2 Šiek tiek pastumkite garinimo padėklo svirtį į galą (maždaug 2 cm), kad išstumtumėte padėklą.

3 Garinimo padėklą nuvalykite vandeniu ir plovikliais.

4 Prieš vėl naudodami orkaitę, įdėkite garinimo padėklą. Pritvirtinkite padėklą prie sulenktų šildytuvo dalių ar laidų ir traukite į save, kol jis užsifiksuos (pajusite šiek tiek didesnį pasipriešinimą).

PASTABA: Jei padėklas nebus pakeistas, kepant su garo įpurškimu, ant maisto lašės vanduo.

💡 INFORMACIJA!

Dėl garinimo padėklo padėties arti šildytuvų, jis gali išblukti. Tai neturi įtakos jo veikimui ar naudojimui.

Garų sistemos valymas

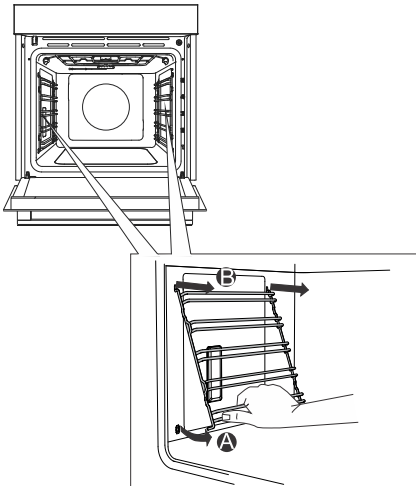
Valymas priklauso nuo to, kaip dažnai naudojate garų įpurškimo funkciją, ir nuo naudojamo vandens kietumo.

1. Papildomų funkcijų meniu pasirinkite nukalkinimą (**dECL**). Patvirtinkite nustatymą paspausdami $\triangleright|\square$ mygtuką. Ekrane pasirodys užrašas „**Taip**“.
Patvirtinkite nustatymą laikydami $\triangleright|\square$ mygtuką. Pradedamas kalkių šalinimo procesas, kurio negalima nutraukti ar atšaukti.
2. Ekrane pasirodys užrašas **Fill**. Įpilkite kalkių nuosėdų šalinimo priemonės į vandens rezervuarą ir patvirtinkite paspaudę $\triangleright|\square$ mygtuką.
3. Vykdomas nukalkinimas.
4. Kai procesas bus baigtas, ekrane vėl pasirodys ženklas „**Fill**“. Skalavimui skirtą šviežią vandenį įpilkite į vandens baką ir patvirtinkite paspausdami $\triangleright|\square$ mygtuką.
5. Įdėkite universalią kepinio skardą į 5-ąjį (viršutinį) kreipiamąjį lygį, kad vanduo lašėtų į ją.
6. Po skalavimo ekrane bus rodomas užrašas „**End**“.
7. Išimkite kepinio skardą su vandeniu iš orkaitės ir, jei reikia, sausiai nuvalykite orkaitę.

INFORMACIJA!

Jei nenorite valyti garų sistemos tuo metu, kai pasiūlo orkaitę, procesą galima nutraukti pasirinkus OFF. Nukalkinimo programą galite atšaukti iki trijų kartų. Po to orkaitė išjungs garų funkcijos veikimą.

Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



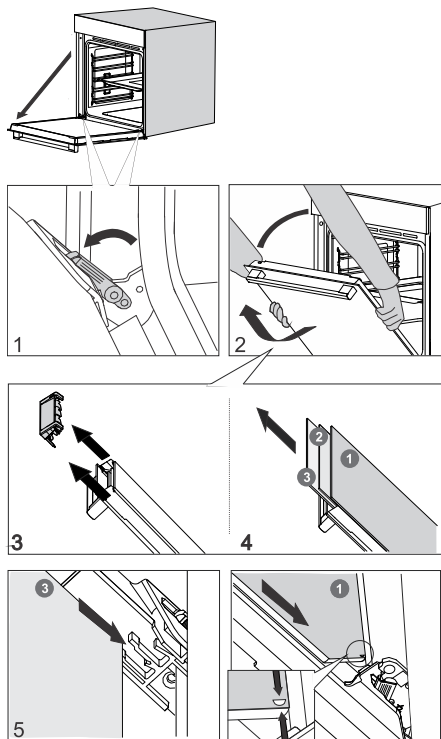
A Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

B Išimkite juos iš angų viršuje.

INFORMACIJA!

Išimdami kreipiklius, nepamirškite 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.

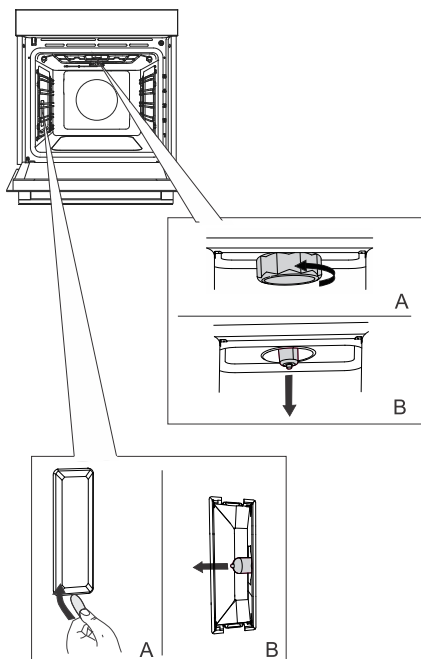
ĮSPĖJIMAS!

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 meistriui.
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.

Jei problemas 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, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą. 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	140	30-40	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	150	30-40	
sausainiai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	140	45-55	
sausainiai – trys lentynos ir lygiai	negili kepimo skarda		1, 4, 5	135	50-60	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160 *	20-30	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160	30-40	
keksiukai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	145	40-50	
keksiukai – trys lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		1	150	45-55	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		3	160	45-55	
biskvitas – du stelažai/lygiai	2 x apvali metalinė forma, 26 cm skersmens / vielinis stovas		2, 4	160 **	45-55	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		1	170	90-120	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	170	80-110	

KEPIMAS						
Patiekalas	Iranga	formų iškāstymas		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
skrudinta duona	vielinis stovas		5	230	4-7	▼▼▼▼
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼



889181-a8

