



Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BIDM15500XDS

LT

285.4459.95/R.Aj/13.09.2021/9-6

7757882941

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Svarbūs nurodymai ir
įspėjimai dėl saugos ir
aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga	4
Gaminio sauga	6
Numatytoji naudojimo paskirtis	9
Vaikų sauga	9
Seno gaminio išmetimas	10
Pakavimo medžiagų išmetimas	10

2 Bendra informacija 11

Apžvalga	11
Komplekto turinys	12
Techniniai duomenys	15

3 Įrengimas 16

Prieš įrengiant	16
Įrengimas ir prijungimas	18
Būsimas transportavimas	20

4 Paruošimo Darbai 21

Patarimai, kaip taupyti energiją	21
Naudojant pirmą kartą	21
Laiko nustatymas	21
Pirmasis prietaiso valymas	22

Vandens kietumo lygio koregavimas	23
Pradinis šildymas	24

5 Kaip naudoti orkaitę 25

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje	25
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	26
Veikimo režimai	28
Valdymo skydelio įvadas	32
Maisto ruošimo programų meniu	32
Automatinio kepimo funkcijų meniu	37
Meniu „Papildoma“	41
Nuostatų meniu	48
Maisto gaminimo laikų lentelė	49
Kaip naudoti grilį	52
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	57

**6 Techninis aptarnavimas ir
priežiūra 58**

Bendroji informacija	58
Valdymo skydo valymas	58
Orkaitės valymas	58
Orkaitės durelių valymas	59
Orkaitės lemputės keitimas	60

7 Trikčių nustatymas 61

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro

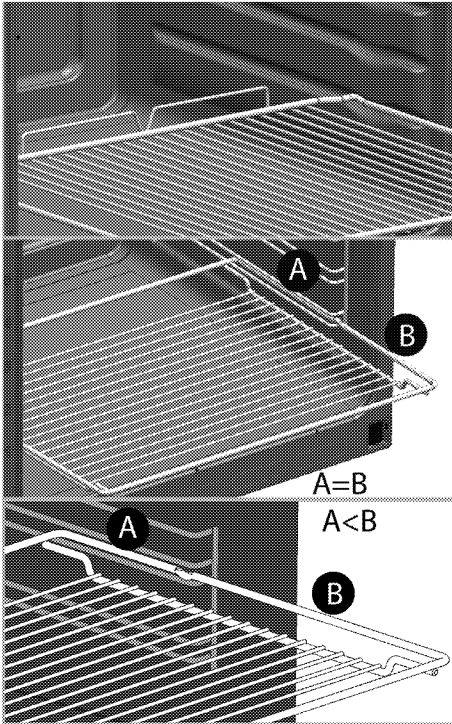
atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!

- Prijunkite šį gaminį prie žeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.

- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių.
Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės

kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- **ĮSPĖJIMAS:** Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.

- **(Jei jūsų gaminys turi savaiminio valymo funkciją / savybę)** Prieš pradėdami valymo ciklą, drėgna šluoste nuvalykite purvą nuo orkaitės išorinio ir vidinio paviršių. Išimkite iš orkaitės visus priedus.

Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės.

žr. *Komplekto turinys, puslapis 12.*

- **(Jei jūsų gaminys turi savaiminio valymo funkciją / savybę)** Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite

gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

- **(Jei jūsų gaminys turi savaiminio valymo funkciją / savybę)** Valant orkaitę pirolizės būdu, jos paviršiai gali įkaisti labiau nei įprasto naudojimo metu. Neleiskite vaikams artintis prie jos.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto termometrą.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Garų sistamai:

- Troškinant garuose, atidarius gaminio dureles, gali išsiveržti garai. Kyla pavojus nusideginti. Atidarydami dureles, būkite atsargūs.
- Draudžiama pilti į orkaitę vandenį. Įpylus gali susidaryti karštų garų.
- Dėl drėgmės, likusios orkaitėje po troškinimo garuose, gali prasidėti korozija. Baigę ruošti maistą palaukite, kol išdžius orkaitės vidus. Nelaiykite orkaitėje drėgnų maisto produktų ilgą laiką.

- Neruoškite maisto, jei orkaitėje yra vandens. Gali būti pažeisti vidiniai orkaitės paviršiai.
- Ruošdami maistą garuose nenaudokite įrankių, kurie gali surūdyti.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.
- Draudžiama džiovinti vandens indelį orkaitėje.
- Po kiekvieno maisto ruošimo naudojant garus išpilkite vandens indelyje likusį vandenį ir jį išvalykite. Naudojant vandens indelyje likusį vandenį kitą kartą ruošiant maistą gali kilti higienos problemų.
- Panaudotą vandens indą būtina nusausti ir laikyti štai taip.
- Draudžiama plauti vandens indelį indaplovėje. Nuvalykite jį naudodami švarią ir drėgną šluostę, tada nušluostykite naudodami sausą šluostę.
- Kalkių pašalinimo metu naudokite gamintojo pateiktas kalkių pašalinimo

tabletes. (Be to, galite naudoti prekyboje siūlomas nukalkinimo priemonės, skirtas maisto ruošimo prietaisams su garų funkcija, kaip nurodyta jų naudojimo instrukcijose.)

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant

rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti

arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti.

Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

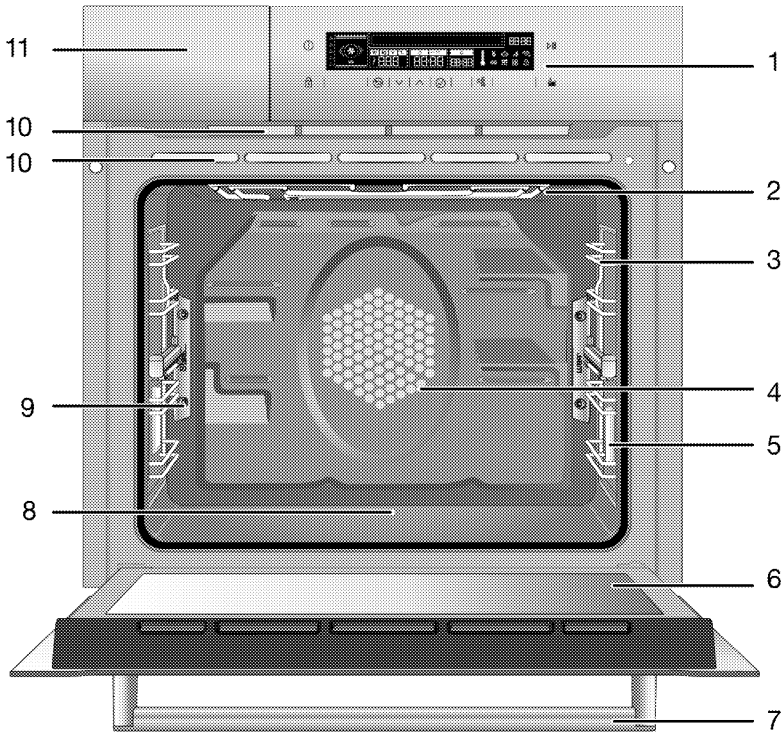
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

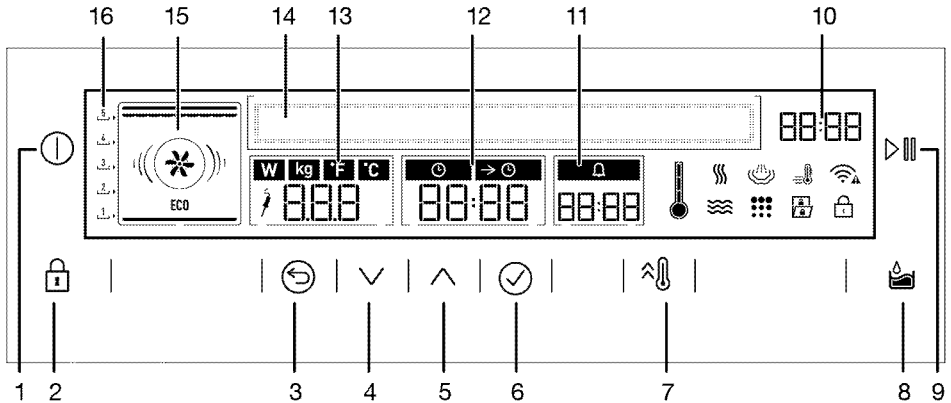
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | |
|--|---|
| 1 Valdymo skydelis | 8 Apatinis šildytuvas (apatinė plieno plokštė) |
| 2 Viršutinis šildymo elementas | 9 Garų angos |
| 3 Lentynos padėtis | 10 Integralus grilis au ventilatoriumi |
| 4 Ventilatoriaus variklis (už plieno plokštės) | 11 Vandens indo dangtis (Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.) |
| 5 Lemputė | |
| 6 Priekinės durelės | |
| 7 Rankena | |



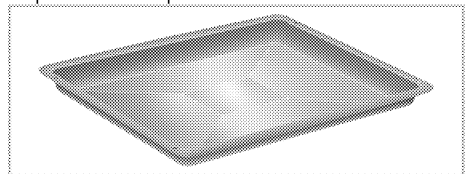
- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Mygtukų užraktas
- 3 Mygtukas Atgal
- 4 Mygtukas Žemyn (menu pasirinkimo)
- 5 Mygtukas Aukštyn (menu pasirinkimo)
- 6 Mygtukas OK (gerai)
- 7 Greitojo kaitinimo mygtukas
- 8 Vandens indo dangčio atidarymo mygtukas
- 9 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 10 Esamo laiko rodmens laukelis
- 11 Įspėjamojo garso signalo laiko laukas
- 12 Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukas
- 13 Temperatūros/svorio rodymo laukelis
- 14 Tekstinis ekranas
- 15 Funkcijų rodymo ekranas
- 16 Lentynos padėtis

Komplekto turinys

i Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

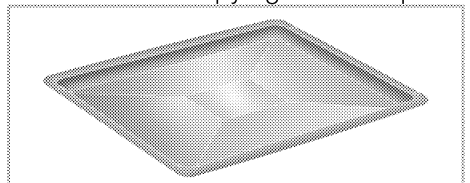
1. Vartotojo vadovas
2. Standartinis padėklas (Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



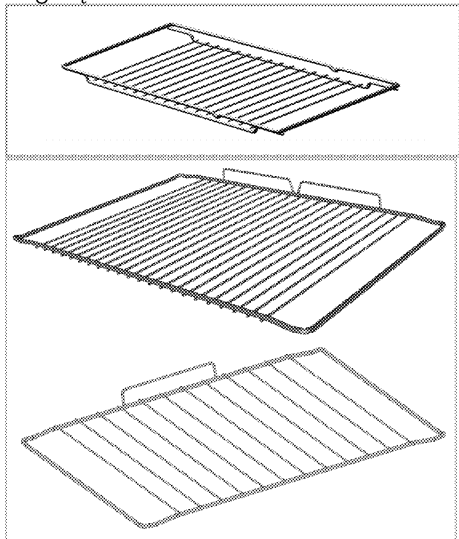
3. Skarda pyragaičiams (Atsparus pirolizei – tinkamas savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje)

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



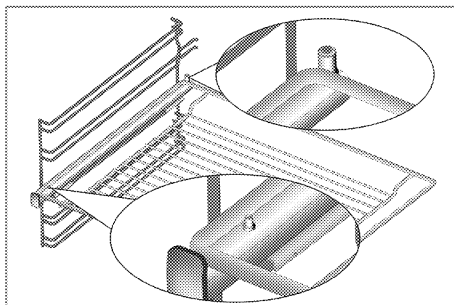
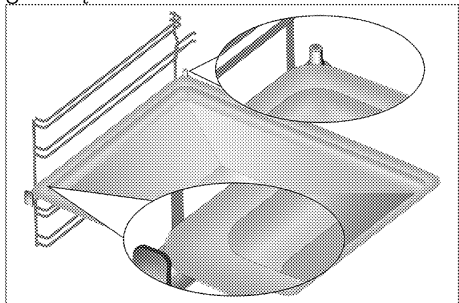
4. Grilio grotelės

Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.



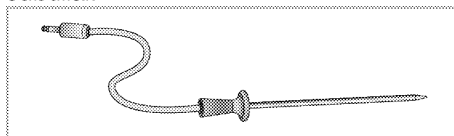
5. Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio grotelės. Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



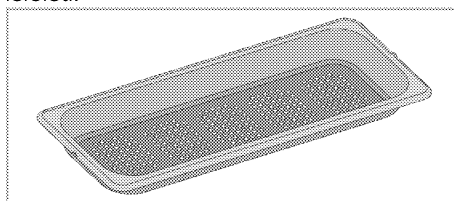
6. Mėsos termometras

Keptant mėsos patiekalus, jis naudojamas įsmeigiant jo plonąjį ilgąjį galą į mėsą, o kitą galą įtaisant į jam skirtą angą korpuso šoninėje sienelėje, kad patiekalą galima būtų paruošti subtiliai.



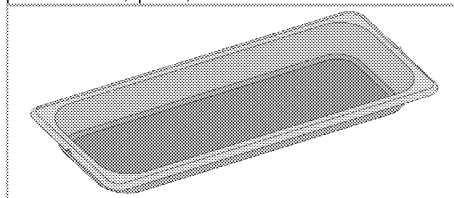
7. Perforuota nedidelė skarda gaminti garuose

Tinkama gaminti garuose. Perforuotos skardos tinkamos vandens kondensatui arba skysčiams iš maisto išleisti.



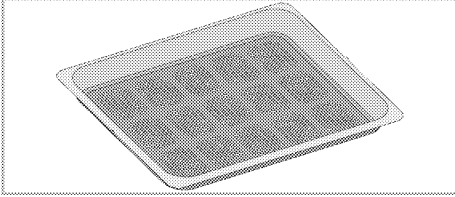
8. Neperforuota nedidelė skarda gaminti garuose

Ji naudojama gaminti garuose sausus produktus, pvz., ankštines daržoves.



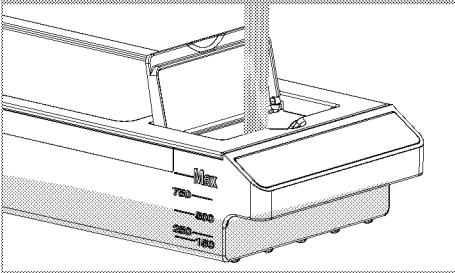
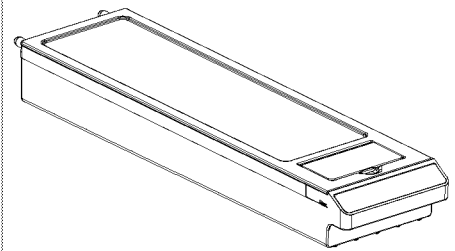
9. Perforuota didelė skarda gaminti garuose

Tinkama gaminti garuose. Perforuotos skardos tinkamos vandens kondensatui arba skysčiams iš maisto išleisti.



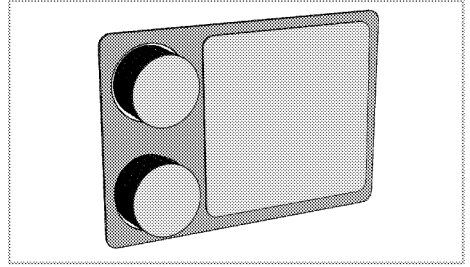
10. Vandens indas

Indas, kuriame laikomas vanduo, naudojamas gaminant garuose.



11. Nukalkinimo tabletė

Naudojama įjungus nukalkinimo funkciją. Su produktu pateikiamos dvi nukalkinimo tabletės.



Kenksminga prarijus. Dirgina odą. Stipriai dirgina akis. Gali sukelti alerginę odos reakciją. Gali dirginti kvėpavimo takus. Saugoti nuo vaikų.

Panaudoję kruopščiai nusiplaukite rankas. **PRARIJUS:** jei pasijutote blogai, kreipkitės į **APSINUODIJIMŲ CENTRĄ / gydytoją.** **PATEKUS Į AKIS:** atsargiai kelias minutes plaukite vandeniu. Jei yra ir lengvai išimami, išimkite kontaktinius lęšius. Plaukite toliau. Jei sudirgintos akys: kreipkitės patarimų / pagalbos į gydytoją. Turinį / talpyklą išmeskite pagal vietos taisykles. Tablečių sudėtyje yra maleino rūgšties. Likučius galima nuplauti vandeniu.

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.4 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	Garinė orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms. Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

** Žr. *Jrengimas, puslapis 16.*


i Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.


i Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.


i Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



 Vartotojas yra atsakingas už vietas, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

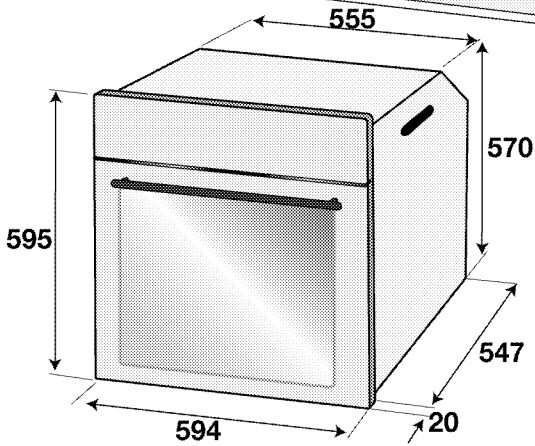
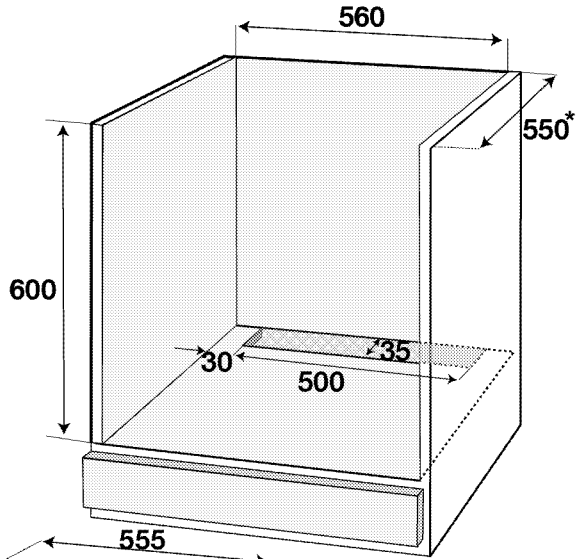
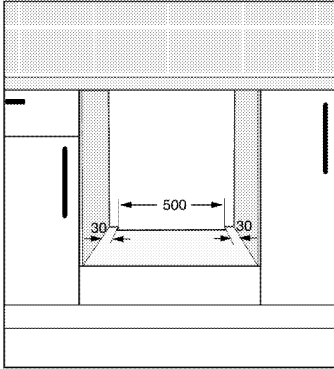
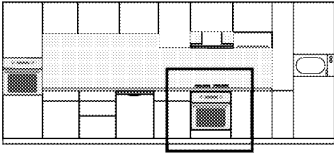
 Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietas dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

 Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

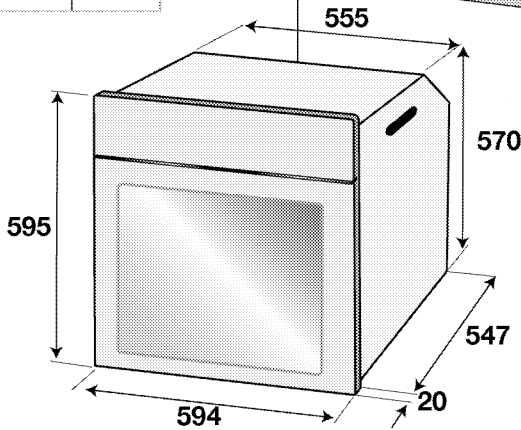
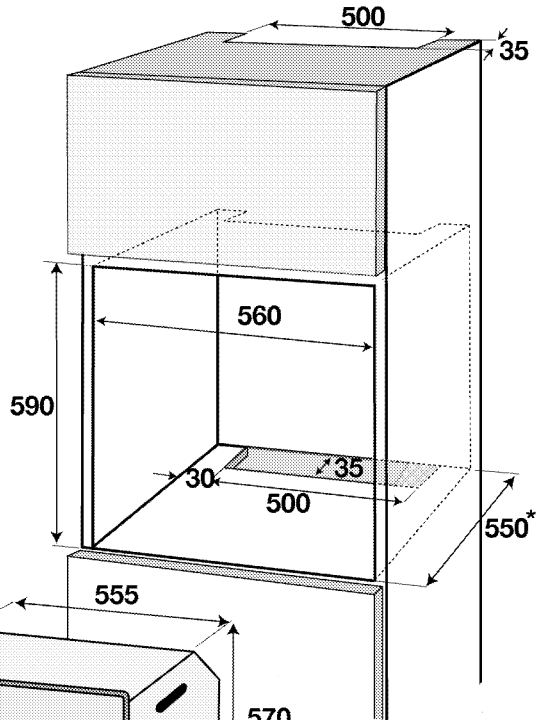
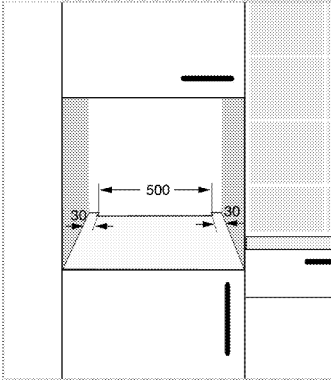
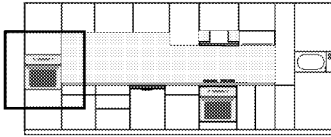
Prieš įrengiant

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
 - Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
 - Jeigu po orkaite yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
 - Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
 - Norėdami perkelti, imkite orkaitę už angų abiejuose šonuose.
 - Prieš montuodami gaminį, išimkite iš vidaus visas medžiagas ir dokumentus.
 - Virtuvės baldai turi atitikti toliau paveikslėlyje nurodytus matmenis. Siekiant užtikrinti pakankamą ventiliavimą, galinėje virtuvės baldų dalyje turi būti išpjauta anga, kurios matmenys nurodyti paveikslėlyje toliau.
-  Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.
-  Neinkelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



* min.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo,

įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

! Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

! Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

! Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

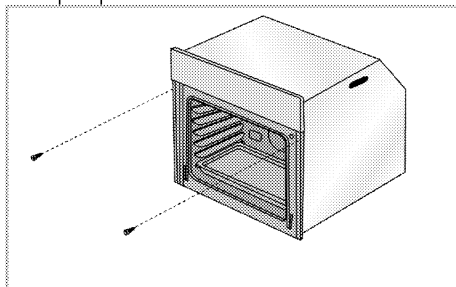
i Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

i Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Gaminio įrengimas

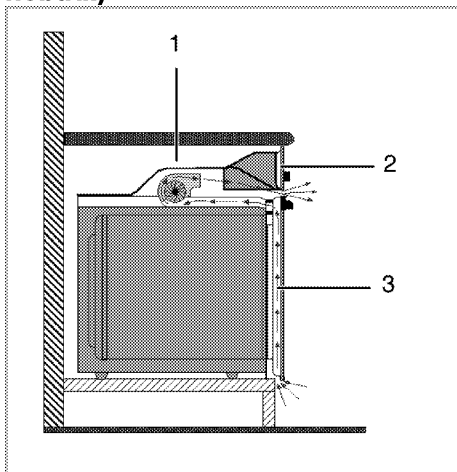
1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulygininkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) nepripusdėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Sumontavę įsitikinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

Gaminiams su aušinimo ventilatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- 1 Aušinimo ventilatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventilatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.

i Išjungus orkaitę, aušinimo ventilatorius veikia dar 20–30 minučių.

Jeigu maistą orkaitėje gaminate užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventilatorius.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

i Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajose padėtyje.

i Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

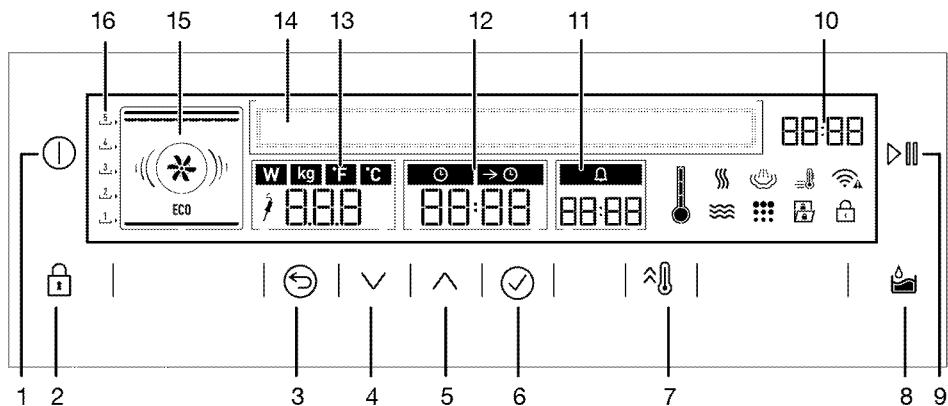
Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti naudojant TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILIATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.







Naudojant pirmą kartą Laiko nustatymas



- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Mygtukų užraktas
- 3 Mygtukas Atgal
- 4 Mygtukas Žemyn (menu pasirinkimo)
- 5 Mygtukas Aukštyn (menu pasirinkimo)
- 6 Mygtukas OK (gerai)
- 7 Greitojo kaitinimo mygtukas
- 8 Vandens indo dangčio atidarymo mygtukas*
- 9 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 10 Esamo laiko rodmens laukelis
- 11 Įspėjamojo garso signalo laiko laukas
- 12 Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukas







- 13 Temperatūros/svorio rodymo laukelis
- 14 Tekstinis ekranas
- 15 Funkcijų rodymo ekranas
- 16 Lentynos padėtis
- * Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

Kalbos nuostata


1. Įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas „Cooking Programs“ (maisto ruošimo programos).
2. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Settings“ (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Language“ (kalba).
5. Palieskite . Bus rodoma pradinė orkaitei nustatyta kalba.
6. Norėdami pasirinkti norimą kalbą, palieskite .
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Laiko nustatymas

Pirmą kartą įjungus orkaitę automatiškai nustatoma 00:00. Norėdami pakeisti laiko nuostatą:

1. Įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas „Cooking Programs“ (maisto ruošimo programos).
2. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Settings“ (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma „Clock“ (laikrodis).
5. Palieskite .
6. Palieskite , kad nustatytumėte esamą laiką.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Pirmasis prietaiso valymas

 Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.
Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.




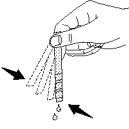







Vandens kietumo lygio koregavimas

Naudojant orkaitę pirmą kartą, reikia nustatyti vandens kietumo lygį.







Naudojamo vandens kietumo lygio diapazonai nurodyti lentelėje toliau. Tai

būtina, siekiant laiku pašalinti kalkių nuosėdas nuo garų generavimo sistemos paviršių.

Testo juostelės paruošimas naudoti aprašytas toliau.










A	B	C	D	E	F
					<p>1  Nėra kalkių nuosėdų</p> <p>2  Labai mažai kalkių nuosėdų</p> <p>3  Mažai kalkių nuosėdų</p> <p>4  Kalkių nuosėdos</p> <p>5  Per daug kalkių nuosėdų</p> <p>6  Pernelyg daug kalkių nuosėdų</p>
Išpakuokite testo juostelę.	1 minutę leiskite vandeniui iš čiaupo.	Palaiykite įmerkę testo juostelę vandenyje 1 minutę.	Ištraukite ją iš vandens ir nukratykite.	Palaukite 1 minutę.	Koreguokite gaminio vandens kietumo lygį, atsižvelgdami į testo juostelę gautus rezultatus.

Vandens kietumo koregavimo lentelė

Kietumo lygis	Vandens kietumas angliškais laipsniais °dE	Vandens kietumas vokiškais laipsniais °dH	Vandens kietumas prancūziškais laipsniais °dF	Kietumo lygis	Orkaitėje nustatomas vandens kietumo lygis
1 	0–5	0–4	0–8	Minkštas vanduo	1
2 	6–9	5–7	9–13	Dalinai minkštas vanduo	
3 	10–15	8–12	14–22	Dalinai vidutiniškai kietas vanduo	2
4 	16–19	13–15	23–27	Vidutiniškai kietas vanduo	
5 	20–24	16–19	28–34	Dalinai kietas vanduo	3
6 	25–62	20–50	35–90	Kietas vanduo	

- Nelaikykite testo juostelės po tekančiu vandeniu; matuokite stiklinėje.
- Laikant ilgiau nei 1 minutę, bus gauti neteisingi rezultatai.
- Jeigu testo rezultatai rodo, kad vanduo kietas, galite naudoti vandenį buteliuose. Jei norite, galite pakartoti testą su vandeniu buteliuose.
- Anksčiau pateiktoje lentelėje pasirinkite įvesties reikšmę, atitinkančią spalvą pakeitusių sričių skaičių testo juostelėje, ir įveskite informaciją atitinkamu meniu ekrane.
- Išmatavę, neduokite testo juostelės vaikams ir ją išmeskite. Išpilkite vandenį iš matavimo stiklinės.

Vandens kietumo lygiai

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Rankinio maisto ruošimo funkcijos**.
2. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Nustatymai**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Vandens kietumas**.
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas vandens kietumo lygis.
6. Palieskite  / , kad pasirinktumėte lygį, atitinkantį naudojamo vandens išmatuotą kietumo lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 26*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 26*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. .
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr.



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklįsti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklėdžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai. Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas. Indai turi būti atsparūs karštiesiems garams.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės duralės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.

- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrudna, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepaną mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Patarimai, kaip naudoti mėsos termometrą

- Kepkite, mėsos termometrą įsmeigę į storiausią mėsos vietą. Stenkitės, kad termometras neliestų patiekalo indo, kaulo arba riebalų sluoksnio.
- Jeigu kepatė visą viščiuką, mėsos termometrą smeikite tarp pilvo ir šlaunelės, nes krūtinės srityje yra tuščia anga.
- Jeigu kepatė gabalais supjaustytą mėsą, pasirinkite maždaug panašaus dydžio gabalus. Mėsos termometrą įsmeikite į storiausią mėsos gabalą.
- Jeigu kepimo laikui pasibaigus manote, kad mėsa neiškepė, pakartokite kepimo procesą, įsmeigdami mėsos termometrą į kitą mėsos vietą.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Maisto gaminimo funkcijų lentelė

Funkcijų lentelėje nurodytos funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti. Kai pasirenkama funkcija, rodoma rekomenduojama temperatūra.



Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.



Dėl saugos maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią kepimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymo ir kepimo žemoje temperatūroje funkcijas.



Nustatant funkcija, šviečia atitinkamo nustatymo rėmelis.



Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Būtina iš naujo užprogramuoti orkaitę.



Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.



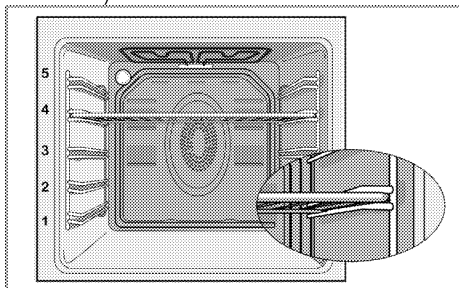
Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.

Funkcija	Temperatūros ribos (°C)
Garai	40-100
Garai+Statinis+vent.	40-280
Statinis	40-310
Statinis+vent.	40-280
Garai + vent. šild.	40-280
Eko. Karštas oras	160-220
Vent. šildymas	40-280
Multi kepimas <3-D>	40-280
Garai + Stiprus grilis+vent.	40-280
Stiprus grilis	40-280
Silpnas grilis	40-280
Stipr.grilis+vent.	40-280
Garai + Vent. Šildymas + apat	50-250
Vent. šildymas+apat	50-310
Apat. šildymas	40-220
Kepimas žem. temp.	50-150
Šilumos palaik.	40-100

* Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.

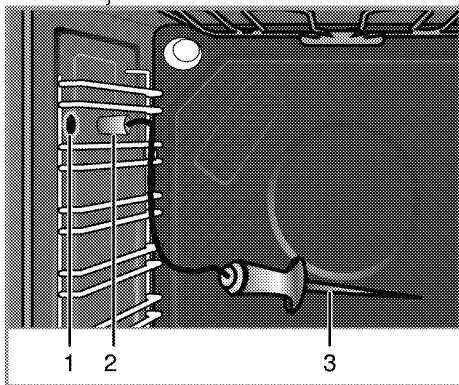
Elektrinės orkaitės išjungimas

Palieskite įjungimo / išjungimo klavišą, kad išjungtumėte orkaitę. Svarbu tinkamai padėti vielines grotelės ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines grotelės lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Mėsos termometro naudojimas

1. Nustatę tam tikrą orkaitės funkciją ir temperatūrą, įkiškite mėsos termometro prijungimo kištuką (2) į jam skirtą angą (1) korpuso šoninėje sienelėje.

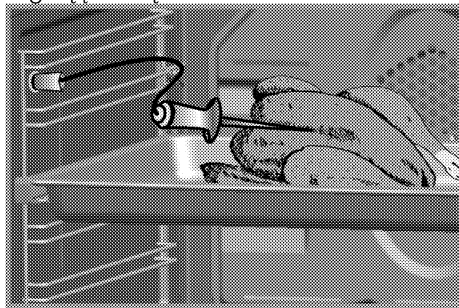


- 1 Anga mėsos termometrui
- 2 Mėsos termometro prijungimo kištukas

3 Mėsos termometro jutiklio galas

- i** Mėsos kepimo termometras veikia esant toms funkcijoms, kurias naudojant nuolat rodomas mėsos kepimo termometro simbolis.
- i** Jeigu prieš naudodami mėsos termometrą nustatėte orkaitės laikmatį tam tikrai kepimo trukmei, prijungus mėsos termometrą, ši laiko nuostata bus automatiškai atšaukta.
- i** Gaminant maistą su mėsos termometru, negalima naudoti lentynų ant mėsos termometro kištuko.

2. Įsmeikite mėsos termometro jutiklio galą į mėsą.



» Orkaitė automatiškai pajunta, kad mėsos termometras įstatytas ir temperatūros indikatorius ekrane rodoma **P75/075**. Mėsos termometro jutiklis automatiškai pajunta, kai mėsos temperatūra pradeda artėti link nustatytos reikšmės ir išjungia kepimą.

- i** Jeigu **P75/075** temperatūros indikatorius laukelyje nepasirodo, patikrinkite, ar tvirtai įtaisėte prijungimo kištuką į jam skirtą angą.
- Rekomenduojama mėsos termometro temperatūra yra 75 °C. Jei norite, šią

temperatūra galite keisti nuo 40 iki 99 °C.

(Garų funkcijoms šią temperatūrą galite keisti nuo 40 iki 90 °C.)

- Kiekvieną kartą panaudoję mėsos termometrą, nuvalykite jį drėgnu skudurėliu ir nusausinkite sausa šluoste.

i Jeigu naudojate mėsos termometrą neįsmeigę jutiklio galo į mėsą, jutiklio galas aptinka orkaitės viduje esančią temperatūrą ir, pasiekus nustatytą temperatūrą, baigia kepimo procesą. Visgi jeigu mėsos termometrą paveiks 250 °C arba aukštesnė temperatūra, jo jutiklis bus nebenaudojamas.

i Kepimas stabdomas, jei ištraukiate mėsos termometrą prieš pasibaigiant kepimo procesui.

Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

Orkaitės laiko ekrane rodomi maisto ruošimo funkcijų pavadinimai ir rekomenduojamos grotelių padėtys.

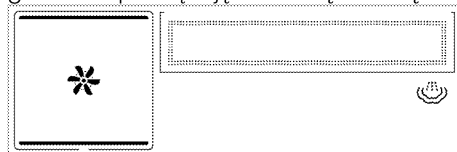
Garai

Maistas ruošiamas naudojant garus. Tinka gaminti tokius maisto produktus, kaip daržovės, raudona mėsa, žuvis ir paukštiena naudojant garus. Garai pasiekia maisto paviršių, todėl gaminant maistą neprarandamos maistinės medžiagos.



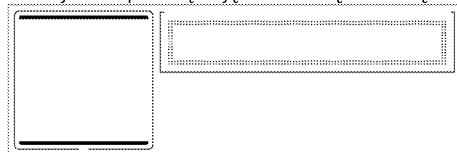
Garai+Statinis+vent.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo viršutinis ir apatinis šildytuvai. Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



Statinis

Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinkama, pvz., tortams, pyragaičiams ar tortams ir troškiniams tešloje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



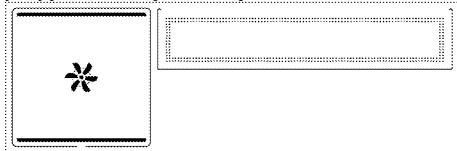
Kepimo lygis	Vidinė mėsos temperatūra (°C)
Beveik žalia	55–59
Su krauju	60–62
Pusžalė	63–70
Puskepė	71–76
Iškepta	77–81
Labai gerai iškepta	≥82

i * Maisto saugos sumetimais rekomenduojama, kad vidinė (vėsiausio taško) raudonos mėsos temperatūra siektų bent 63 °C.

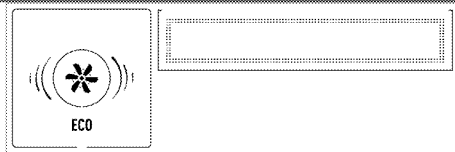
* Maisto saugos sumetimais rekomenduojama, kad vidinė (vėsiausio taško) paukštienos temperatūra siektų bent 74 °C.

Statinis+vent.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo viršutinis ir apatinis šildytuvai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



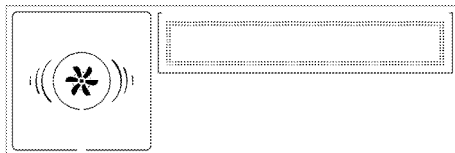
Eko. karštas oras



Vent. šildymas

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvai. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

- i** Atidarius orkaitės dureles, ventiliatoriaus variklis išsijungia, kad karštas oras liktų orkaitės viduje.



Garai+vent. šild.

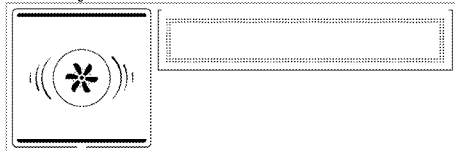
Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvai. Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

- i** Atidarius orkaitės dureles, ventiliatoriaus variklis išsijungia, kad karštas oras liktų orkaitės viduje.



Multi kepimas <3-D>

Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



Eko. karštas oras

Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte naudodami kaitinimą su ventiliatoriumi 160–220 °C temperatūroje. Visgi kepimo laikas truputį pailgės.

Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko. karšto oro“ lentelėje **Eko. Karštas oras**.

Garai + Stiprus grilis+vent.

Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį. Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus.

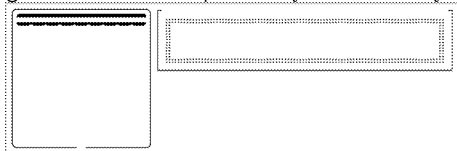
Garai + Stiprus grilis+vent.



- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Stiprus grilis

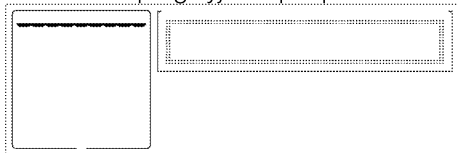
Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį.



- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Slipnas grilis

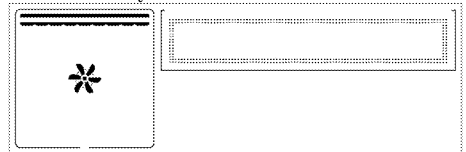
Veikia orkaitės viršuje esantis grilis. Tinkama kepti grilyje ir apkepus.



- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Stipr. grilis+vent.

Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo stiprus grilis. Tinkama kepti didelį mėsos kiekį.



- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

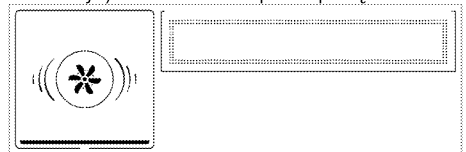
Garai + Vent. Šildymas + apat

Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Ši funkcija taip pat palaikoma naudojant garus. Tinkama gaminti picą ir tešlainius.



Vent. šildymas+apat

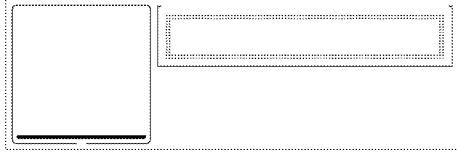
Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Tinkama kepant picą.



Apat. šildymas

Veikia tik apatinis kaitinimo elementas. Tinka picoms kepti ir paskesniajam patiekalų apskrudinimui iš apačios.

Apat. šildymas



Kepimas žem. temp.

Maistas vienu metu yra kaitinamas iš viršaus ir iš apačios. Tinka lėtam keptos (skrudintos) mėsos (veršienos, ėrienos, vištienos ir pan.) apdorojimui atvirame inde, esant žemai temperatūrai. Ši funkcija užtikrina, kad mėsa viduje bus sultinga ir minkšta. Naudokite higieniškus mėsos produktus. Ant viryklės, kepsninės, apkepinkite (apskrudinkite) mėsą įkaitintoje keptuvėje. Iš anksto apkeptą (paskrudintą) mėsą galima ruošti „žemoje temperatūroje“ ilgą laiką. Kepkite įdėję tik vieną skardą.



Šilumos palaik.

Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti.



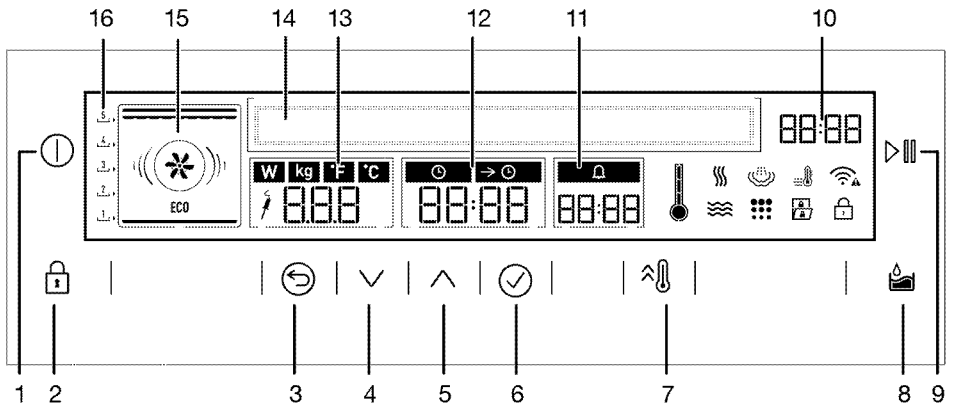
GARŲ TIEKIMAS

Šiose funkcijose palaikomas garų tiekimas.

- Garai+Statinis+vent.
- Garai + vent. šild.
- Garai + Stiprus grilis+vent.
- Garai + Vent. Šildymas + apat

Visose funkcijose yra trys skirtingi garų lygiai: žemas, vidutinis ir aukštas. Šios funkcijos reguliariai įleidžia garų, kad palaikytų maisto gaminimo lygį. Kepant, pvz., keksus, bandeles ir pan., rekomenduojama naudoti žemą garų lygį. Kepant duoną rekomenduojama naudoti vidutinį garų lygį. Garai užtikrina, kad kepinių paviršius bus šviesesnis, plutelė traškesnė, o apimtis didesnė. Aukštas garų lygis rekomenduojamas ruošiant mėsą (didelius mėsos gabalus, visą vištą ir pan.). Garai sumažina drėgmės nuostolius kepat mėšą, todėl ji išlieka drėgnesnė ir sultingesnė.

Valdymo skydelio įvadas



- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Mygtukų užraktas
- 3 Mygtukas Atgal
- 4 Mygtukas Žemyn (menu pasirinkimo)
- 5 Mygtukas Aukštyn (menu pasirinkimo)
- 6 Mygtukas OK (gerai)
- 7 Greitojo kaitinimo mygtukas
- 8 Vandens indo dangčio atidarymo mygtukas*
- 9 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 10 Esamo laiko rodmens laukelis
- 11 Įspėjamojo garso signalo laiko laukas
- 12 Kepimo laiko / kepimo pabaigos laiko laukas
- 13 Temperatūros/svorio rodyimo laukelis
- 14 Tekstinis ekranas
- 15 Funkcijų rodyimo ekranas
- 16 Lentynos padėtis




* Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.



- : Stiprintuvo simbolis
- : Kepimo laiko simbolis
- : Kepimo pabaigos laiko simbolis*
- : Įspėjimo signalo simbolis
- : Vidaus temperatūros simbolis
- : Šilumos palaikymo simbolis
- : Užrakto simbolis
- : Atidarytų durelių simbolis
- : Mėsos termometro simbolis*
- : Savaiminio valymo (pirolizės) simbolis*
- : Kepimo naudojant garus simbolis





*(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)





Maisto ruošimo programų meniu Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą be garų






1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.





4. Norėdami pasirinkti norimą orkaitės funkciją be garų, palieskite  / . Norėdami įjungti funkciją, palieskite .

5. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite  / , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

 Aktyvų lauką supra temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supra rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.


6. Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.


7. Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.), palieskite  nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma  . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.



8. Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka priminimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai

reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą.

 Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

9. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir kepimas bus pradėtas. Bus pradėtas kepimas, o ekrane bus rodoma nustatyta veikimo funkcija ir pranešimas **Kepimas**.

 Orkaitės veikimui nėra būtina nustatyti kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką ar įspėjimo signalo laiką. Jie nustatomi pasirinktinai.

 Jeigu kepant atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .









» **Jeigu kepimo laikas nenustatytas;** orkaitė veikia rankiniu režimu. Jeigu maistas paruoštas, norėdami išjungti orkaitę, palieskite . Kitaip orkaitė toliau veiks.





» » **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas;** orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekrane bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.


» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas;** (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.) orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.



Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekране bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (Kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Norėdami pasirinkti ruošimą garuose arba norimą garų funkciją, palieskite . Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
5. Palieskite . Norėdami reguliuoti garų lygį, naudokite . Palieskite  dar kartą, kad patvirtintumėte nuostatą.
6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada nustatykite pageidaujama temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

 Aktyvų lauką supra temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supra rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus gražintas ankstesnis meniu.


7. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus

rodoma . Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama maisto ruošimo laiką.

Naudojant šią funkciją kepimą galima pradėti tik prieš tai nustačius kepimo laiką. Ekrane automatiškai nustatomas 30 min. kepimo laikas.


8. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką** (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.), palieskite  nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma . Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama maisto ruošimo pabaigos laiką.
9. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujama įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka priminimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepama patiekalą.

 Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

10. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir kepimas bus pradėtas.

11. Garų funkcijos naudojimo žingsniai:

Jei ilgą laiką nenaudojote ruošimo garuose funkcijos, bus rodomas pranešimas **Įpilkite švaraus vandens**.

12. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.

i Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.

13. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

i Pavojus sveikatai! Garų sistemai užpildyti nenaudokite jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.

i Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.


i Dėl atidaromo indelio dangtelio, nėra būtina išimti indelio norint įpilti vandens.

14. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

i Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

i Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitikinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.

i Jeigu kepatant atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .

i Jeigu kepimo metu indelyje baigsis vanduo, bus rodomas pranešimas **Pripilkite vandens** ir pasigirs orkaitės garsinis įspėjimas. Kepimas baigsis. Įpylus vandens į indelį ir įstačius į korpusą bus toliau tęsiamas kepimo ciklas.

» » **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas;** orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas; (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)** orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

15. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

i Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandenį indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpikite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

16. Jjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

i Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus automatiškai įjungta po kiekvieno ruošimo garuose ciklo.

17. Norėdami tęsti maisto ruošimą: Praėjus 5 minutėms kepimo ciklo pabaigos galite paliesti ►||, kad vėl būtų naudojamos orkaitės garų funkcijos.


» Orkaitė veiks toliau su nustatyta kepimo funkcija ir temperatūros nuostata.

18. Jei vėl norite naudoti orkaitę **po 5 minučių po ruošimo ciklo pabaigos**, bus rodomas pranešimas **Orkaitė ruošinama**, nes orkaitė pradėjo siurbti vandenį iš garų generatoriaus sistemos atgal į vandens indą. Kai bus rodomas pranešimas, palieskite ►||, kad kepimas būtų pradėtas. Vandens generavimo sistemoje esantis vanduo tiekiamas į vandens indelį, todėl bus rodomas pranešimas **Įpilti švaraus vandens**.

19. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.

i Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.

20. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

21. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite ►||, kad kepimas būtų pradėtas.

i Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

i Jei atidarysite orkaitės dureles, kai veikia garų funkcija, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.

i Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sumažintų garų tankį orkaitėje.

22. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

i Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

23. Jjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.




i Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus rodoma orkaitės ekrane kiekvieno ruošimo garuose proceso pabaigoje. Palieskite ►||, kad paleistumėte ją.


i Prieš paleisdami džiovinimo funkciją, išimkite iš orkaitės maistą ir priedus, pvz., skardas, grilio groteles ir kt.



Stiprintuvo nustatymas (greitas kaitinimas)

Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai

pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą. Pasirinkite norimą kepimo funkciją, tuomet:



1. Vieną kartą palieskite . Ekrane bus rodomas simbolis .
2. Nustatę kepimo laiką ir temperatūrą, palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

»  Simbolis dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiamą pageidaujama temperatūra ir orkaitė vėl ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvo funkciją.




3. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, vieną kartą palieskite . Stiprintuvus bus išjungtas, o ekrane pranyks .


Mygtukų užrakto įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

-  Mygtukų užraktą galima naudoti, kai orkaitė veikia arba neveikia. Orkaitei veikiant, ją galima išjungti paspaudus  net ir tuomet, kai mygtukų užrakto funkcija yra įjungta.

1. Lieskite , kol ekrane bus rodomas .





















» Suaktyvinus mygtukų užraktą, paspaudus bet kurį mygtuką, ekrane bus rodomas įspėjimas **Mygtukų užraktas aktyvus** ir simbolis  (išskyrus mygtukus  / .

-  Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Lieskite , kol ekrane nebebus rodomas .
- » Mygtukų užraktas bus išjungtas.

Automatinio kepimo funkcijų meniu


1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodoma „Automatinio kepimo meniu“.
3. Palieskite , kad pasiektumėte automatinio kepimo meniu.
4. Palieskite  / , kad pasirinktumėte maisto produkto, kurį ruošiatės gaminti, pagrindinį meniu. (Žr. automatinio kepimo meniu lentelę.) Palieskite , kad patvirtintumėte.
5. Palieskite  / , kad pasirinktumėte maisto produktą, kurį ruošiatės gaminti.
6. Norėdami pakeisti maisto produkto svorį, palieskite  / , kai laukas temperatūra / svoris bus rėmelyje, tada nustatykite svorį. Pakeitus svorio reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta. Kepimo laikas bus automatiškai pakeistas atsižvelgiant į maisto produkto svorį.
 -  Galima keisti tik tų patiekalų svorį, kurių svoris nurodytas.
 -  Aktyvų lauką supra temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supra rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.
7. Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujama maisto ruošimo laiką. Kepimo laiko


pakeitimų atsižvelgiant į maisto produkto svorį skaičius yra ribotas.

8. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, svoris ir kepimo laikas jums tinka, palieskite mygtuką , kad pradėtumėte kepimą.


9. Jeigu pasirinktas maisto produktas apima garų funkciją, vykdykite toliau pateiktas garų funkcijos instrukcijas:


Jei ilgą laiką nenaudojote ruošimo garuose funkcijos, bus rodomas pranešimas **Įpilkite švaraus vandens**.


10. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.



 Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsivarys į priekį.


11. Įšimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

 Pavojus sveikatai! Garų sistemai užpildyti nenaudokite jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.


 Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.



 Dėl atidaromo indelio dangtelio, nėra būtina išimti indelio norint įpilti vandens.


12. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

 Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivarys priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.


 Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.

 Jeigu kepatant atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .

 Jeigu kepimo metu indelyje baigsis vanduo, bus rodomas pranešimas **Pripilkite vandens** ir pasigirs orkaitės garsinis įspėjimas. Kepimas baigsis. Įpylus vandens į indelį ir įstačius į korpusą bus toliau tęsiamas kepimo ciklas.

» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas;** orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

13. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

 Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpikite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

14. Įjunkite džiovavimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.


i Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus automatiškai įjungta po kiekvieno ruošimo garuose ciklo.

15. Norėdami tęsti maisto ruošimą: Praėjus 5 minutėms kepimo ciklo pabaigos

galite paliesti ►||, kad vėl būtų naudojamos orkaitės garų funkcijos.


» Orkaitė veiks toliau su nustatyta kepimo funkcija ir temperatūros nuostata.

16. Jei vėl norite naudoti orkaitę po 5 minučių po ruošimo ciklo pabaigos, bus rodomas pranešimas **Orkaitė ruošinama**, nes orkaitė pradėjo siurbti vandenį iš garų generatoriaus sistemos atgal į vandenį indą. Kai bus rodomas pranešimas, palieskite ►||, kad kepimas būtų pradėtas. Vandens generavimo sistemoje esantis vanduo tiekiamas į vandens indelį, todėl bus rodomas pranešimas **Įpilti švaraus vandens**.

17. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.

i Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.

18. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

19. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite ►||, kad kepimas būtų pradėtas.

i Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

i Jei atidarysite orkaitės dureles, kai veikia garų funkcija, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.

i Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventiliatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sumažintų garų tankį orkaitėje.

20. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

i Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

21. Įjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

i Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus rodoma orkaitės ekrane kiekvieno ruošimo garuose proceso pabaigoje. Palieskite ►||, kad paleistumėte ją.

i Prieš paleisdami džiovinimo funkciją, išimkite iš orkaitės maistą ir priedus, pvz., skardas, grilio groteles ir kt.

Automatinio gaminimo funkcijos:

Gali skirtis priklausomai nuo modelio

Daržovės	Tortai/duona/pyrag.	Paukštiečiai	Žuvis	Mėsa	Spec. patiekalai
Šviežios bulvės (*)	Puri bandelė (*)	Viščiukas <1600g (*)	Upėtakis	Jautienos kepsnys garuose (*)	Makaronai su sūriu
Brokolių galvutės (*)	(Mielinės) duonos kepalas (*)	Viščiukas > 1600g (*)	Ešerys	Maltos mėsos kepsnys	Lazanija
Šviežios pupos (*)	Sumuštinių duona (*)	Kalakuto šlaunelės (*)	Žuvies gabalėliai	Kepta jautiena	Šviežių vaisių pyragas
Įdaryta paprika	Sausainiai	Viščiukas <1600g	-	Ėrienos vyniotinis	Obuolių pyragas
Bulvės su lupenomis	Tortas	Viščiukas > 1600g	Upėtakis su daržovėmis	Ėrienos kepsnys	Sluoksniuotos tešlos obuolių pyragaičiai
Musaka	Band. su cinamonu	Vištienos kepsnys	Žuvies filė	-	Merengos
Sluoksniuotos bulvės	-	Vištienos filė	Žuvies kebabai	„Tandoori“ ėriena	Eklerai
-	Biskvitas	Grilyje kept. višta	Žuvies troškiny	Kepsniai	-
Daržovės „au gratin“	Vaisinis pyragas	Keptas kalakutas	Lašišos filė	Pikantiški mėsos kukuliai	Karamelinis kremas
Šaldytos daržovės	Aštrūs tešlainiai	-	-	Jautienos filė	Šokoladinis pudingas
	Arbatinės bandelės	Kalakuto filė	-	Kiaulienos kukuliai	Krem-briulė
	Ilgai batonai	Antis		Kepta kiauliena	Obuoliai su medumi
	Sumuštinių duona	Žąsis		Kiaulienos gabalas	Šokoladinis pyragas
	Įdarytas kepaliukas	Triušiena			Manų bandelės
	Aštrūs rageliai	Fazanas medžiotojų stiliumi			Manų pyragas
	Pinti rageliai	Fazanas			Džiovinti obuoliai
	Varške įdaryti pyragėliai				Džiovinti svarainiai

Daržovės	Tortai/duona/pyrag.	Paukštiečiai	Žuvis	Mėsa	Spec. patiekalai
	Riestainis				Džiovintos kriaušės
	Pica				-
	Šokoladinė bandelė				Daržovių pyragas
	Manų bandelės				-







* Ruošiant šiuos patiekalus veikia garų funkcija.

Meniu „Papildoma“

i Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitikinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.


Nukalkinimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Jei norite pašalinti garų generavimo sistemoje susikaupusias kalkes, rekomenduojame naudoti nukalkinimo programą. Orkaitė įspės nukalkinti, atsižvelgiant į jūsų nustatytą vandens kietumo lygį. Su produktu pateiktos dvi nukalkinimo tabletės. (Be to, galite naudoti prekyboje siūlomas nukalkinimo priemones, skirtas maisto ruošimo prietaisams su garų funkcija, kaip nurodyta jų naudojimo instrukcijose.)

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Palieskite , kol teksto ekrane bus rodoma **Nukalkinimas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą.
6. Bus rodoma „Įpilkite 250 ml vandens ir įdėkite tabletę į bakelį“.

7. Palieskite . Vandens bakelio dangtelis atidaromas į šoną ir vandens bakelis išimamas.


i Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.


8. Įpilkite į bakelį 250 ml švaraus vandens ir įdėkite tabletę. Įstatykite bakelį ir palieskite , kad uždarytumėte dangtelį.

i Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

9. Palieskite  dar kartą, kad pradėtumėte procesą.

10. Nukalkinimo proceso metu, ištirpusi tabletė pašalins orkaitės garų generatoriuje susikaupusias kalkių nuosėdas. Orkaitė atliks šį procesą automatiškai ir procesui pasibaigus bus rodomas pranešimas „Ištuštinkite bakelį ir įpilkite 250 ml vandens“.

11. Palieskite . Vandens bakelio dangtelis atidaromas į šoną ir vandens bakelis išimamas.

12. Ištuštinkite bakelį ir įpilkite 250 ml švaraus vandens. Įstatykite bakelį ir palieskite , kad uždarytumėte dangtelį. Procesas bus tęsiamas.

13. Pasibaigus nukalkinimo procesui, bus rodomas pranešimas **Operacija atlikta**.

i Pirmasis nukalkinimo etapas trunka 90 minučių, o antrasis etapas trunka apie 20 minučių.

» Atidarykite orkaitės dureles, kad išeitų garai, tada išpikite vandens bakelyje likusį vandenį.

Džiovinimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Garinant po maisto gaminimo naudojant garus likusį vandenį išdžiovinamas orkaitės vidus. Higienos sumetimais rekomenduojama naudoti šią funkciją po kiekvieno maisto ruošimo naudojant garus.

i Prieš pradėdami džiovinimo procesą, išimkite iš orkaitės maistą ir skardas.

i Prieš naudodami džiovinimo funkciją, naudodami sausą šluostę nuvalykite ant orkaitės dugno susikaupusį vandenį (jei tokio yra).

1. Palieskite **1**, kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite **^ / v**, kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite **☑**.
4. Lieskite **^ / v**, kol teksto ekrane bus rodoma **Džiovinimas**.
5. Palieskite **☑**.
6. Palieskite **▶||**, kad būtų pradėtas džiovinimas.
7. Po 10 min., t. y. automatiškai nustatyto džiovinimo laiko, ekrane rodomas pranešimas **Atidarykite orkaitės dureles**.

» Atidarykite orkaitės dureles, kad išeitų garai.

Pašildymas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka keptam maistui pašildyti. Tiekiami garai neleidžia maistui išdžiūti.

- Naudokite karščiui atsparius indus.
 - Ruošdami garuose naudokite perforuotą skardą.
 - Pašildydami, neuždenkite maisto.
1. Palieskite **1**, kad įjungtumėte orkaitę.
 2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite **^ / v**, kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
 3. Palieskite **☑**.
 4. Lieskite **^ / v**, kol teksto ekrane bus rodoma **Pašildymas**.

5. Palieskite **☑**. Palieskite **▶||**, kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.



Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

Fermentacija (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka užraugtai tešlai, pvz., duonos, bandelių arba picos, kildinti. Tiekiami garai neleidžia išdžiūti tešlos paviršiumi.



- Naudokite karščiui atsparius indus.
- Kildindami, neuždenkite maisto.
- Kildinimo proceso metu neatidarykite orkaitės durelių; priešingu atveju galite išleisti drėgmę ir tešla subliuokš.
- Prieš naudodami spurgų kildinimo funkciją, įsitinkinkite, kad kepimo vieta yra pakankamai vėsi (kambario temperatūros).
- Kildinimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į tešlos dydį ir svorį.
- Kildinant, ant grilio grotelių rekomenduojama naudoti karščiui atsparius didelius indus.

1. Palieskite **1**, kad įjungtumėte orkaitę.

2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.

3. Palieskite .


4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Fermentacija**.


5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „**Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais**“ pateiktus „**Garų funkcijos naudojimo žingsniai**“ nurodymus.


Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.



Atitirpinimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka atitirpinti užšaldytus maisto produktus, pvz., daržoves ir tešlainius. Atitirpindami naudokite perforuotą skardą, skirtą ruošti garuose. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte vandenį iš atitirpinamų maisto produktų.

 Maisto produktų saugos sumetimais, mėsą, paukštinę, žuvį ir pan. rekomenduojama atitirpinti šaldytuve.



 Užšaldytus maisto produktus į orkaitę įdėkite nuėmę pakuotę (jei yra).

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.

2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.

3. Palieskite .


4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Atitirpinimas**.


5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „**Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais**“ pateiktus „**Garų funkcijos naudojimo žingsniai**“ nurodymus.



Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

Blanširavimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka vaisiams ir daržovėms blanširuoti prieš užšaldant ar konservuojant. Blanširuodami naudokite perforuotą ruošimo garuose skardą. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte vandenį iš blanširuojamų maisto produktų.



 Norėdami išsaugoti blanširuotų maisto produktų spalvą, blanširuotus maisto produktus sudėkite į vandenį su ledu, kad atvėsintumėte, tada vandenį išleiskite.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.

2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.

3. Palieskite .

4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Blanširavimas**.

5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „**Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais**“ pateiktus „**Garų funkcijos naudojimo žingsniai**“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

Higiena (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)






Tinka stiklainiams ir jų dangteliams, kurie bus naudojami konservuojant, higienizuoti.

Higienizuodami indus / dangtelius, naudokite orkaitės grilio groteles. Padėkite orkaitės skardą po apatine grilio lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte iš garų susidariusį vandenį. Indai / dangteliai turi būti atidaryti. Padėkite indus / dangtelius apverstus, kad viršutine dalimi liestųsi prie grilio grotelių.

i Naudokite karščiui ir garams atsparius indus.

i Higienizuojant daugiau nei vieną indą / dangtelį, įsitikinkite, kad jie nesiliečia tarpusavyje.

i Higienizuokite panašaus dydžio indus.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Higiena**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

Pilstymas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka blanširuotiems maisto produktams (pvz., vaisiams ir daržovėms) pakartotinai kaitinti, sudėjus juos į higienizuotus stiklainius.









Užpilkite blanširuotus maisto produktus skysčiu (vandens, saldinto vandens, sūdyto vandens ir kt.), kad apsemtų. Užpildykite indą tiek, kad nuo viršaus liktų ne daugiau nei 3 cm tarpas, ir uždenkite higienizuotu dangteliu.

Užpildydami indus, naudokite perforuotą ruošimo garuose skardą. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte iš garų susidariusį vandenį. Atvėsinę užpildytus stiklainius, išimkite juos iš kepimo zonos. Išėmę stiklainius iš kepimo zonos, palikite juos atvėsti iki kambario temperatūros.

- Užpildant daugiau nei vieną indą, įsitikinkite, kad jie nesiliečia tarpusavyje.
- Užpildykite panašaus dydžio indus.
- Pilstymo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į maisto produktų ir stiklainių kiekį.

i Naudokite karščiui ir garams atsparius indus.

i Pilstymo proceso metu stiklainiai gali suskilti. Įsitikinkite, kad stiklainiai ar dangteliai nedeformuoti.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Pilstymas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje








„Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodoma rekomenduojama temperatūra ir laikas. Galite keisti temperatūrą ir laiką bei nustatyti pabaigos laiką.

Šokolado tirpinimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka šokolado gabalėliams tirpinti. Padėkite paruoštą valgyti supakuotą šokoladą ant perforuotą ruošimo garuose skardos, kad jį ištirpintumėte. Jei šokolado gabalėliai išpakuoti, sudėkite juos į karščiui atsparų stiklinį indą, uždėkite dangtelį ir padėkite ant perforuotos ruošimo garuose skardos.

i Tirpinimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į maisto produktų kiekį.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Šokolado tirpinimas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.









Jogurtas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka jogurtui gaminti su pasterizuotu pienu.

Įdėkite 100 g (3–4 valgomojus šaukštus) jogurto į 1 000 ml kambario temperatūros pasterizuoto pieno ir gerai išmaišykite. Supilkite šį mišinį į karščiui atsparų stiklainį indą ir uždėkite dangtelį. Gamindami jogurtą, naudokite orkaitės grilio grotelės.

- Jei norite saldaus ir skystesnio jogurto, laikykite trumpiau, jei rūgštaus ir tirštesnio – gaminkite ilgiau.
- Procesui pasibaigus, jogurtą rekomenduojama valgyti 12 valandų palaikius šaldytuve (+4 °C).
- Sterilizuotas ilgai negendantis pienas netinka jogurtui gaminti. Jo naudoti nereikėtų.
- Fermentacijai skirtas jogurtas turi būti šviežias.

i Jogurtams gaminti galite naudoti žalią karščiui neapdorotą pienu, tačiau jį reikia užvirti, kad pašalintumėte ligų sukėlėjus / pavojingus mikroorganizmus. Prieš gaminant jogurtą, virintą pienu reikia atvėsinti iki kambario temperatūros.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Jogurtas**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus

„Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.









Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

Kiaušinis, kietai virtas, vidutiniškai virtas, minkštai virtas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Tinka kiaušiniams virti skirtingu kietumu. Ypač tinka verdant daug kiaušinių. Virdami kiaušinius, naudokite perforuotą ruošimo garuose skardą. Padėkite orkaitės skardą po apatine perforuotos ruošimo garuose skardos lentyna (1 lentyna), kad surinktumėte vandenį iš blanširuojamų maisto produktų.

i (Prieš verdant kiaušinius, juos reikia pradurti keliose vietose aštriu įrankiu, pvz., adata. Priešingu atveju verdant kiaušiniai gali sprogti.




i Kiaušinio virimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į kiaušinių kiekį.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Kietai virtas kiaušinis, Vidutiniškai virtas kiaušinis arba Minkštai virtas kiaušinis**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

Valymas garais (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (jisisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje dėl garinimo susidaręs kondensatas.

1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.
3. Palieskite .
4. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Valymas garais**.
5. Palieskite . Palieskite , kad pradėtumėte procesą. Norėdami paleisti funkciją, vykdykite skyriuje „Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą garuose ir papildomai su garais“ pateiktus „Garų funkcijos naudojimo žingsniai“ nurodymus.

Naudojant šią funkciją, rodomas rekomenduojamas laikas. Galite keisti laiką ir nustatyti pabaigos laiką.

6. Pasibaigus laikui, bus rodomas pranešimas **Nuvalykite paviršius**. Atidarykite dureles ir sausa kempine arba šluoste nuvalykite vidinius orkaitės paviršius.

Valymas (pirolitinis savaiminis valymas) (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

! Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

Šioje orkaitėje įrengta pirolitinio savaiminio valymosi funkcija. Orkaitė įkaitinama iki maždaug 430–480 °C ir susikaupęs purvas išdega, virsdamas pelenais. Gali kilti daug dūmų.


Užtikrinkite gerą vėdinimą. Orkaitę reikia valyti karščiu kas 10 panaudojimų.



1. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Jei modelis turi vielines groteles, išimkite jas. Nepamirškite išimti iš orkaitės vandens indelio.

Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės.

2. Prieš pradėdami valymo procedūrą, nušluostykite orkaitės paviršius ir iškuopkite maisto likučius muiluota šluoste.

i Nevalykite durelių tarpiklio. Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti. Jeigu durelių tarpiklis pažeistas, kreipkitės į įgaliojimą techninės priežiūros atstovą.

3. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.


4. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.

5. Palieskite .

6. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Valymas**.

7. Palieskite .

8. Palieskite , kad būtų pradėtas valymas. Ekrane rodoma savaiminio valymosi laiko trukmė. Trukmės keisti negalima. Galite nustatyti savaiminio valymo funkcijos pabaigos laiką.

9. Orkaitės durelių negalima atidaryti, o užrakto simbolis  pasirodo laiko ekrane savaiminio valymosi metu. Nebandykite atidaryti durelių užrakto traukdami už rankenos, kol valymo proceso ir užrakto simbolis nepranyks.

10. Valymo procesui pasibaigus nuvalykite baltas nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.

Taupusis valymas (pirolitinis savaiminis valymas, taupioji pirolizė)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

Jeigu orkaitė nėra labai nešvari, rekomenduojame naudoti (taupiojo valymo) funkciją. Jeigu orkaitė labai nešvari, taupiojo valymo funkcijos nepakaks. Tokiu atveju atlikite valymą naudodami valymo režimą.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Jei modelis turi vielines groteles, išimkite jas. Nepamirškite išimti iš orkaitės vandens indelio.



Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės.

2. Prieš pradėdami valymo procedūrą, nušluostykite orkaitės paviršius ir iškuopkite maisto likučius muiluota šluoste.



Nevalykite durelių tarpiklio. Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti. Jeigu durelių tarpiklis pažeistas, kreipkitės į įgaliojimą techninės priežiūros atstovą.

3. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.


4. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu. Lieskite  / , kol bus rodomas meniu **Papildoma**.

5. Palieskite .

6. Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Eko valymas**.




7. Palieskite .

8. Palieskite , kad būtų pradėtas valymas. Ekrane rodoma savaiminio valymosi laiko trukmė. Trukmės keisti negalima. Galite nustatyti savaiminio valymo funkcijos pabaigos laiką.

9. Orkaitės durelių negalima atidaryti, o užrakto simbolis  pasirodo laiko ekrane savaiminio valymosi metu. Nebandykite atidaryti durelių užrakto traukdami už rankenos, kol valymo proceso ir užrakto simbolis nepranyks.
10. Valymo procesui pasibaigus nuvalykite baltas nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.










Nuostatų meniu

Kalbos nuostata










1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Language** (kalba).
5. Palieskite . Bus rodoma pradinė orkaitei nustatyta kalba.
6. Norėdami pasirinkti norimą kalbą, palieskite  .
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Laiko nustatymas










Pirmą kartą įjungus orkaitę automatiškai nustatoma **00:00**. Norėdami pakeisti laiko nuostatą:

1. Įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Clock** (laikrodis).
5. Palieskite .
6. Palieskite  , kad nustatytumėte esamą laiką.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Šviesumo nuostata




1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Brightness** (šviesumas).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas šviesumas.
6. Lieskite mygtukus  / , kad pasirinktumėte norimą lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Garsumo nuostata










1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Volume** (garsumas).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas garsumas.
6. Lieskite mygtukus  / , kad pasirinktumėte norimą lygį.
7. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Temperatūros vienetų nuostata

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
2. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
3. Palieskite .
4. Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Temperature unit** (temperatūros vienetai).
5. Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas temperatūros vienetas **C**.







- Lieskite mygtukus  , kad pasirinktumėte **F**.
- Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Vandens kietumo lygio nuostata




- Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
- Palieskite .
- Lieskite  / , kol teksto ekrane bus rodoma **Water hardness** (vandens kietumas).
- Palieskite . Bus rodomas anksčiau nustatytas vandens kietumo lygis.
- Palieskite  / , kad pasirinktumėte lygį, atitinkantį naudojamo vandens kietumo lygį.
- Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.

Automatinio džiovinimo nuostata

- Pirmą kartą įjungus orkaitę teksto ekrane rodomas pranešimas **Cooking Programs** (maisto ruošimo programos).

- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Settings** (nustatymai).
- Palieskite .
- Lieskite  , kol teksto ekrane bus rodoma **Auto Drying** (automatinis džiovinimas).
- Palieskite . Ekrane bus rodoma **On** (įjungta) ir bus suaktyvinta automatinio džiovinimo funkcija.

Maisto gaminimo laikų lentelė

-  Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.
-  1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.
-  Kepant vidutiniškai 1 valandą, orkaitė sunaudoja beveik 1 litrą vandens iš vandens indo. Kepant ilgiau nei 1 valandą, gali prireikti daugiau vandens. Jei kepate ilgiau nei 1 valandą, nepamirškite stebėti orkaitės pateikiamų įspėjimų.

Orkaitės funkcijų naudojimas ruošiant maistą

Patiekaias	Skardos numeris	Kepimo funkcija	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda		3	175	25 ... 35
Formose kepami pyragai	Viena skarda		2	180	40 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse	Viena skarda		3	175	20 ... 30
	2 skardos		1 - 3	165	35 ... 45
	3 skardos		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Biskvitas*	Viena skarda		3	175	10 ... 20
	2 skardos		2 - 4	175	20 ... 30
Sausainiai	Viena skarda		3	175	25 ... 30
	2 skardos		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 skardos		1 - 3 - 5	175	35 ... 45

Patiekalas	Skardos numeris	Kepimo funkcija	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Tešlainiai	Viena skarda		2	200	30 ... 40
	2 skardos		1 - 5	200	40 ... 50
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda		2	200	25 ... 35
	2 skardos		1 - 5	200	35 ... 45
	3 skardos		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda		2	200	35 ... 45
	2 skardos		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda		2	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda		3	200	10 ... 15
Pica**	Viena skarda		1 - 2	310	4 ... 7
	Viena skarda		3	310	4 ... 7
Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Ēriuko koja (troškiny)	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
	Viena skarda		3	25 min. 250/max tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas	Viena skarda		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 70
	Viena skarda		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	70 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda		3	200	20 ... 30
	Viena skarda		3	200	20 ... 30

Jeigu kepage ant 1-mų ir 3-čių grotelių vienu metu, gilesnę skardą dėkite ant žemesnio lygio grotelių, o kitą – ant aukštesnio lygio grotelių.

Jeigu kepage ant 1-mų ir 5-tų grotelių vienu metu, gilesnę skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o kitą – ant žemesnio lygio grotelių.

Jeigu kepage ant 3 skardų vienu metu, gilesnę skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o kitas – ant žemesnio lygio grotelių.

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.

* Biskvitiniam pyragui rekomenduojama naudoti 26 cm skersmens pyrago formą.

** (310 °C) Kai naudojamas picos kepimo akmuo ir ližė

Troškinimas garuose

Patiekalas	Maišto svoris (g)	Skarda	Grotelių padėtis	Kepimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Šaldyti žirneliai	2600	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	30 ... 40
Šaldyti žirneliai	1800 vienai skardai	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3 ... 5	Troškinimas garuose	100	35 ... 45
Šonkauliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	65 ... 75
Bulvių gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	30 ... 40
Vištienos krūtinėlė	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35
Brokoliai	1 400	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	20 ... 30
Jautienos nugarinė	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	50 ... 60
Žuvis	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	20 ... 30
Cukinių gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35
Kalafijoras	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	30 ... 40
Briuseliniai kopūstai	500	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	10 ... 20
Šparaginės pupelės	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35

Patiekalas	Maisto svoris (g)	Skarda	Grotelių padėtis	Kepimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Morkų gabalėliai	1 000	Perforuota skarda + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	20 ... 30
Ryžiai	Vanduo: 475 Ryžiai: 180	Borosilikatinio stiklo kepimo indai* + Orkaitės kepimo skarda	3	Troškinimas garuose	100	25 ... 35

1 - Iš anksto neįkaitinti.





2 - Kepdami orkaitės skardą įstatykite į 1-ą lentynėlę, o perforuotą skardą – į 3 lentynėlę.

* Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Eko. Karštas oras

i nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas Eko. Karštas oras režimu.








i neatidarykite durelių Eko. Karštas oras režimu. Jei neatidarysite durelių, vidinė temperatūra bus optimizuota taupyti energiją ir ji gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

Patiekalas	Skardos numeris		Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai popierinėse formelėse	Viena skarda		3	175	40 ... 50
Sausainiai	Viena skarda		3	180	25 ... 35
Tešlainiai	Viena skarda		3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda		3	200	35 ... 45




Kaip naudoti grilį

! Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!




Kepimas grilyje be garų






1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją be garų, lieskite  / .
5. Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite  / , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada





nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

i Aktyvų lauką supra temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supra rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.


6. Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką, palieskite , kad perkeltumėte


rémelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.


7. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**, palieskite  nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma  . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.

8. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami priminimo**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka priminimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą.

 Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

9. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir kepimas bus pradėtas. Bus pradėtas kepimas, o ekrane bus rodoma nustatyta veikimo funkcija ir pranešimas **Kepimas**.

 Orkaitės veikimui nėra būtina nustatyti kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką ar įspėjimo signalo laiką. Jie nustatomi pasirinktinai.










 Jeigu kepat atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .



» **Jeigu kepimo laikas nenustatytas;** orkaitė veikia rankiniu režimu. Jeigu maistas paruoštas, norėdami išjungti orkaitę, palieskite . Kitaip orkaitė toliau veiks.




» » **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas;** orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekrane bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.





» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas; (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)** orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Ekrane bus rodoma orkaitės veikimo funkcija ir pranešimas „Cooking is complete“ (kepimas baigtas). Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Kepimas grilyje su garais






1. Palieskite , kad įjungtumėte orkaitę.
2. Įjungus orkaitę bus rodomas pagrindinis meniu.
3. Palieskite , kad pasiektumėte maisto ruošimo programų meniu.
4. Lieskite  / , kad pasirinktumėte pageidaujamą kepimo grilyje su garais funkciją. Norėdami įjungti funkciją, palieskite .
5. Palieskite . Norėdami reguliuoti garų lygį, naudokite  / . Palieskite  dar kartą, kad patvirtintumėte nuostatą.





6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite  / , kai bus rodomas temperatūros / svorio rėmelis, tada nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Pakeitus temperatūros reikšmę ji bus nedelsiant patvirtinta.

i Aktyvų lauką supa temperatūros / svorio, maisto ruošimo ir įspėjimo signalo laiko laukus supa rėmelis. Palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į nurodymo laukus dešinėje, arba palieskite , kad perkeltumėte į laukus kairėje. Jei dar kartą paliesite , kai rėmelis yra temperatūros / svorio ekrano lauke kairėje, bus grąžintas ankstesnis meniu.

7. **Norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į maisto ruošimo laiko / maisto ruošimo pabaigos laiko lauką. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo laiką.


Naudojant šią funkciją kepimą galima pradėti tik prieš tai nustatčius kepimo laiką. Ekrane automatiškai nustatomas 30 min. kepimo laikas.

8. **Norėdami nustatyti vėlesnį maisto ruošimo pabaigos laiką (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**, palieskite , nustatę maisto ruošimo laiką. Bus rodoma  . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošimo pabaigos laiką.

9. **Norėdami nustatyti įspėjimo signalo laiką nepaveikdami prerinimo**, palieskite , kad perkeltumėte rėmelį į įspėjimo signalo rėmelį. Bus rodoma . Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą įspėjimo signalo laiką. Įspėjimo signalo laikas atlieka prerinimo funkciją ir nedaro įtakos maisto ruošimo laikui ar orkaitės


veikimui. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą.

i Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

10. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra, kepimo laikas, kepimo pabaigos laikas ir įspėjimo signalo laikas jums tinka, palieskite  ir kepimas bus pradėtas.

11. Garų funkcijos naudojimo žingsniai:

Jei ilgą laiką nenaudojote ruošimo garuose funkcijos, bus rodomas pranešimas **Įpilkite švaraus vandens.**

12. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.


i Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.

13. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

i Pavojus sveikatai! Garų sistemai užpildyti nenaudokite jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.

i Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Vandens inde nenaudokite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra alkoholio ar kietųjų dalelių.


i Dėl atidaromo indelio dangtelio, nėra būtina išimti indelio norint įpilti vandens.

14. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

i Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.

i Prieš pradėdami ruošti garuose arba kepti naudodami garų funkcijas, įsitikinkite, kad mėsos termometro korpuso dangtelis gerai uždarytas.

i Jeigu kepant atidarysite orkaitės dureles, ekrane bus rodomas simbolis .

i Jeigu kepimo metu indelyje baigsis vanduo, bus rodomas pranešimas **Pripilkite vandens** ir pasigirs orkaitės garsinis įspėjimas. Kepimas baigsis. Įpylus vandens į indelį ir įstačius į korpusą bus toliau tęsiamas kepimo ciklas.

» » **Jeigu nustatytas tik kepimo laikas;** orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

» » **Jeigu nustatytas kepimo laikas ir kepimo pabaigos laikas; (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)** orkaitės laikrodis atims kepimo laiką iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, kad apskaičiuotų kepimo pradžios laiką. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta orkaitės funkcija ir orkaitė įkails iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Orkaitė išsijungs pasibaigus kepimo laikui. Atitinkamai ekrane bus rodoma

orkaitės funkcija ir pranešimas **Virimas baigtas**. Pasigirs garsinis įspėjimas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

15. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.


i Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpilkite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

16. Įjunkite džiovinimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

i Jeigu automatinė džiovinimo funkcija įjungta, ji bus automatiškai įjungta po kiekvieno ruošimo garuose ciklo.

17. **Norėdami tęsti maisto ruošimą: Praėjus 5 minutėms kepimo ciklo pabaigos** galite paliesti , kad vėl būtų naudojamos orkaitės garų funkcijos.



» Orkaitė veiks toliau su nustatyta kepimo funkcija ir temperatūros nuostata.

18. Jei vėl norite naudoti orkaitę **po 5 minučių po ruošimo ciklo pabaigos**, bus rodomas pranešimas **Orkaitė ruošiamą**, nes orkaitė pradėjo siurbti vandenį iš garų generatoriaus sistemos atgal į vandens indą. Kai bus rodomas pranešimas, palieskite , kad kepimas būtų pradėtas. Vandens generavimo sistemoje esantis vanduo tiekiamas į vandens indelį, todėl bus rodomas pranešimas **Įpilti švaraus vandens**.

19. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.

i Kai kuriuose modeliuose vandens konteinerio dangtis atsidarys į priekį.

20. Išimkite vandens indą, išpilkite iš jo vandenį (jei yra) ir pripilkite švaraus vandens ne daugiau nei iki „max.“ žymės.

21. Įstatykite indelį, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis. Palieskite , kad kepimas būtų pradėtas.

i Kai kuriuose modeliuose vandens indo dangtis atsivers priekyje, vandens indą reikia uždaryti rankiniu būdu. Jis nebus uždarytas, kai paliesite klavišą.

» Jeigu vandens lygis tinkamas, bus pradėtas kepimo procesas.


i Jei atidarysite orkaitės dureles, kai veikia garų funkcija, ventilatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sukurtų oro užuolaidą.

i Paskutines 3 minutes ruošimo garuose, ventilatoriaus variklis veiks dideliu greičiu, kad sumažintų garų tankį orkaitėje.

22. Pasibaigus kepimo ciklui išpilkite indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

i Orkaitės vandens generavimo sistemoje esantis vanduo bus tiekiamas į vandens indelį praėjus maždaug 15 minučių po kepimo pabaigos. Išpikite vandens indelyje likusį vandenį, kad nekiltų higienos problemų.

23. Įjunkite džiovavimo funkciją, kad būtų išgarintas orkaitėje susikaupęs vanduo. Žr. „Priedų meniu“.

i Jeigu automatinė džiovavimo funkcija įjungta, ji bus rodoma orkaitės ekrane kiekvieno ruošimo garuose proceso pabaigoje. Palieskite , kad paleistumėte ją.

i Prieš paleisdami džiovavimo funkciją, išimkite iš orkaitės maistą ir priedus, pvz., skardas, grilio groteles ir kt.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4...5	250	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250	25...35 min.
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4...5	250	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4...5	250	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.

priklausomai nuo storio

*Pakaitinimas 5 minutes

**Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo lengviau kontroliuoti reikalavimus, ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų taikomos produkto bandymams.

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250	25...35 min.


Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.


Prieš kepant maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra


Bendroji informacija


Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.

 Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

 Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



 Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.


 Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.


Vandens indelio valymas

Vandens indelis yra galinėje dangtelio dalyje, valdymo skydelio kairėje.

Nuėmimas ir valymas:


1. Palieskite . Vandens indelis bus atidarytas į šoną ir bus išstumtas vandens indelis.
2. Išimkite vandens indelį ir nuplaukite jį po tekančiu vandeniu.
3. Išplovę indelį įstatykite jį į vietą, tada palieskite , kad būtų uždarytas jo dangtelis.

 Vandens indeliui valyti nenaudokite jokių cheminių medžiagų. Naudokite tik vandenį.

 Draudžiama plauti vandens indelį indaplovėje.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.

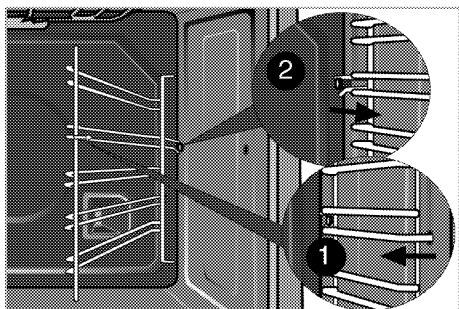
 Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

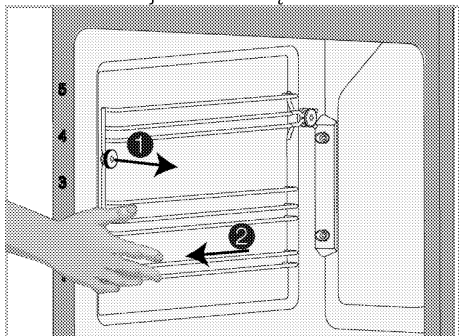
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Atsukite varžtą, esantį šoninės vielinės lentynos priekinėje dalyje, kaip parodyta toliau pateikiamame paveikslėlyje.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.

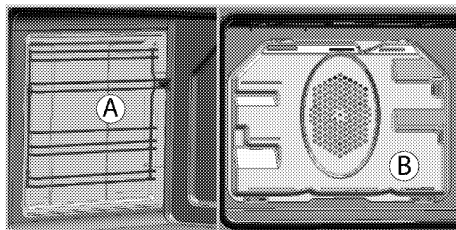


Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir aktyo paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiumi užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti.

Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



Orkaitės durų valymas

Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

- i** Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklių. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių valymas

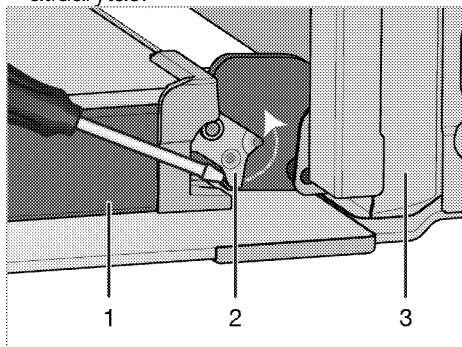
- i** Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandyklių, vielinės vatos ar baliklių.

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

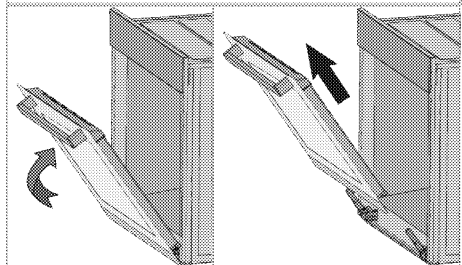
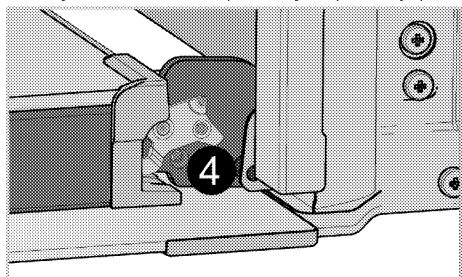
Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).

2. Atidarykite spaustukus prie vyrių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusių paspaudę ant kablo, kaip parodyta paveikslėlyje. Užrakto vaizdas turi atrodyti kaip (4), kai jis yra atidarytas.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.

4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

"Soft Open & Soft Close" funkcija

Kai kuriuose modeliuose gali būti "Soft Close & Soft Open" funkcija. "Soft Close" funkcija leidžia vartotojui sklandžiai uždaryti orkaitės dureles, pastumdama ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stumdami ją. Automatinė sklendžių sistema padeda tyliai uždaryti duris. Panašios savybės pastebimos, kai orkaitės durelės yra visiškai atidarytos; Maždaug 9 cm nuo visiškai atidarytos padėties, sklendžių sistema pradeda leisti švelniai atidaryti.

Orkaitės lempučių keitimas

Produktą drošibai lietotąs nedrįskt noņemt krāsns lampu. Luktura bojājuma gadījumā paziņojiet pilnvarotajam dienestam un nomainiet to.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Baigus virti garuose, gaminys skleidžia vandens siurblio triukšmą.

- Vandens pompa gali sukelti triukšmą, kai krosnelė priima vandenį į baką. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegė orkaitės lempuotė. >>> *Pakeiskite orkaitės lempuotę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

i Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

