

beko

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BVR35500XMS

LT

285.4602.47/R.AM/25.11.2019/8-5

7768286712

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 Sultuce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	7
Vaikų sauga.....	7
Seno gaminio išmetimas.....	8
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga.....	9
Komplekto turinys.....	10
Techniniai duomenys.....	11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant.....	12
Įrengimas ir prijungimas.....	13
Būsimo transportavimas.....	14

4 Paruošimo Darbai 16

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	16
Naudojant pirmą kartą.....	16
Pradinė laiko nuostata.....	16
Pirmasis prietaiso valymas.....	17
Pradinis šildymas.....	17

5 Kaip naudoti orkaitę 18

Bendroji informacija apie kepinimą, kepinimą ir kepinimą grilyje.....	18
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	18
Orkaitės funkcijos.....	19
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką.....	22
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	33
Paruošto maisto funkcijos.....	37
Lengvai paruošiamo maisto receptai.....	39
Kaip naudoti grilį.....	46

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 49

Bendroji informacija.....	49
Valdymo skydo valymas.....	49
Orkaitės valymas.....	49
Orkaitės durelių išėmimas.....	50
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas.....	51
Orkaitės lemputės keitimas.....	52

7 Triukšių nustatymas 53

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite 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 neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. 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 įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo 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 gaminyje 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;

nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.

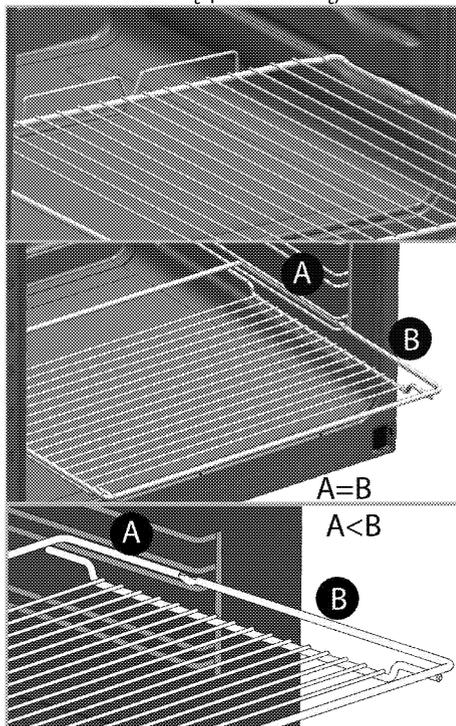
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė 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 amžiaus 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 gamtinio 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.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- 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.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

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 atitikties:



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 atitikties:

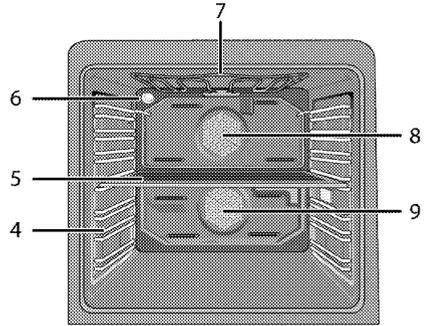
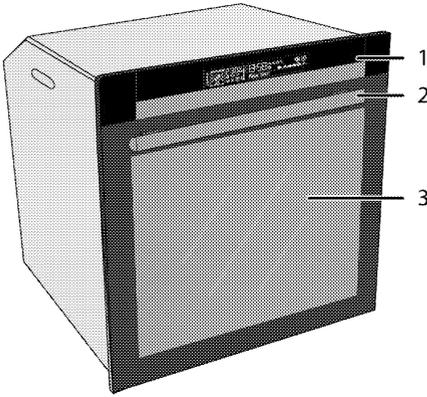
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

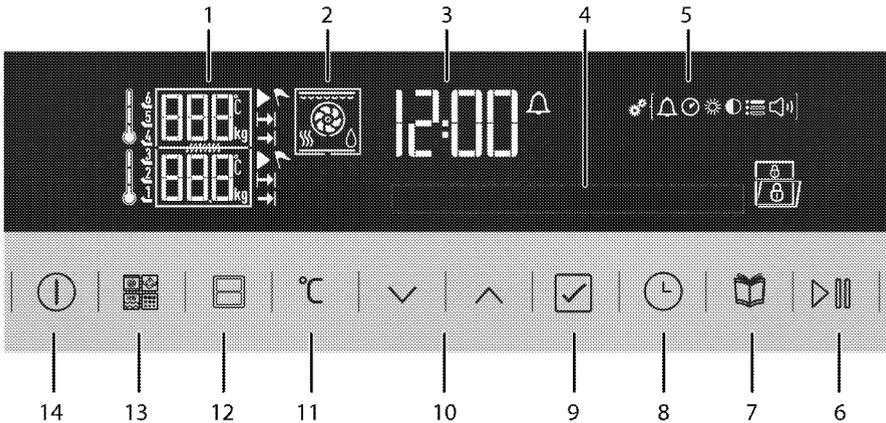
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|--------------------------|---|----------------------------------------------------------------|
| 1 | Valdymo skydelis | 7 | Viršutinis šildymo elementas |
| 2 | Rankena | 8 | Viršutinės dalies ventilatoriaus variklis (už geležies lakšto) |
| 3 | Priekinės durelės | 9 | Apatinės dalies ventilatoriaus variklis (už geležies lakšto) |
| 4 | Lentynos padėtis | | |
| 5 | Vidurinės dalies plokštė | | |
| 6 | Lemputė | | |



- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Temperatūros/svorio rodymo laukelis | 11 | Temperatūros/svorio/stiprintuvo nuostatų mygtukas |
| 2 | Funkcijų rodymo ekranas | 12 | Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas |
| 3 | Esamo laiko rodmens laukelis | 13 | Funkcijos pasirinkimo mygtukas * |
| 4 | Tekstinis ekranas | 14 | JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas |
| 5 | Nustatymų meniu simboliai | * | Yra orkaitėse su savaiminio iššvalymo, garavimo ir mikrobangų krosnelės funkcijomis. |
| 6 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | | |
| 7 | Maisto pusegaminų meniu pasirinkimo mygtukas | | |
| 8 | Laiko ir nuostatų mygtukas | | |
| 9 | Patvirtinimo mygtukas | | |
| 10 | Krypčių aukštyn/žemyn mygtukai (menui lygis) (Menui pasirinkimas) | | |

Komplekto turinys

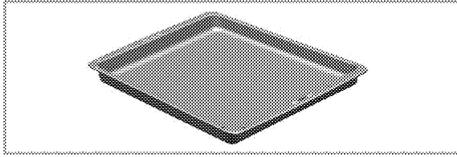


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

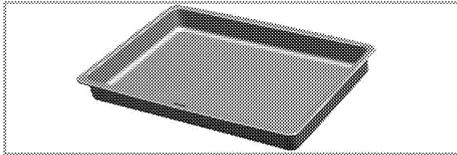
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



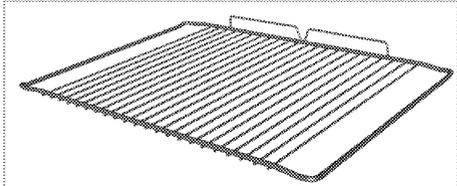
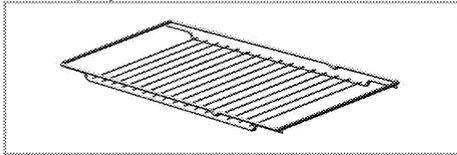
3. Gili kepimo skarda

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepatant grilyje.



4. Grilio grotelės

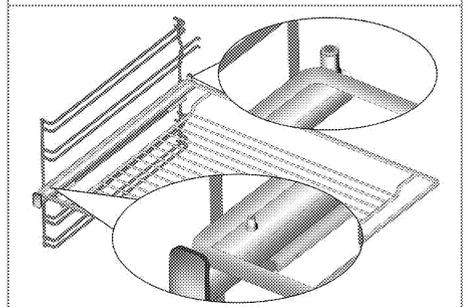
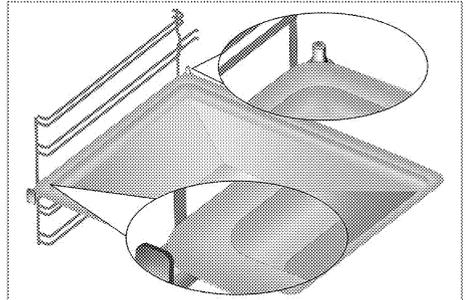
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepti, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



5. Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamųjų 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, įsitikinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3,5 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-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	Daugiafunkcė orkaitė - Dviejų dalių 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 standartiniai aprovali, 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. Įrengimas, puslapis 12.



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



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



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 vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir kilijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitės yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.



Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



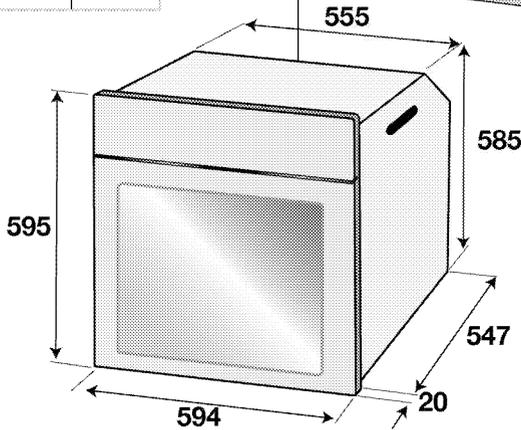
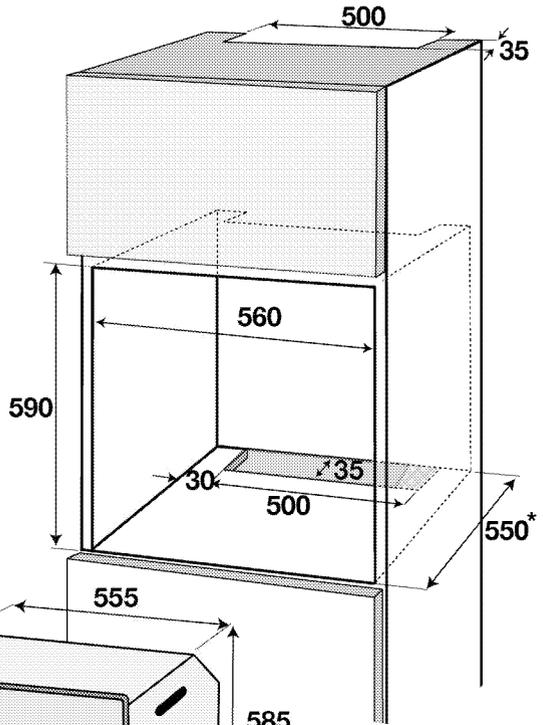
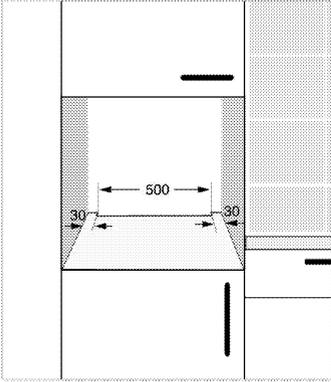
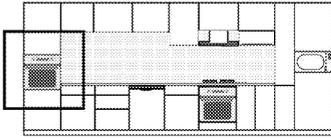
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



Jeif gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.

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).



* min.

Įrengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie žeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



PAVOJUS:

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.

**PAVOJUS:**

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.

**PAVOJUS:**

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



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

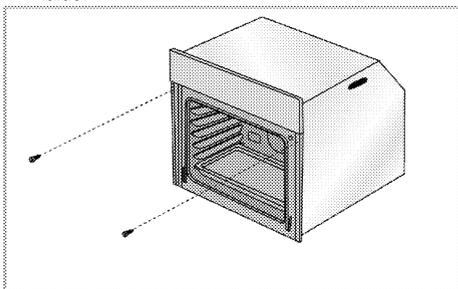


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją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

Junkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

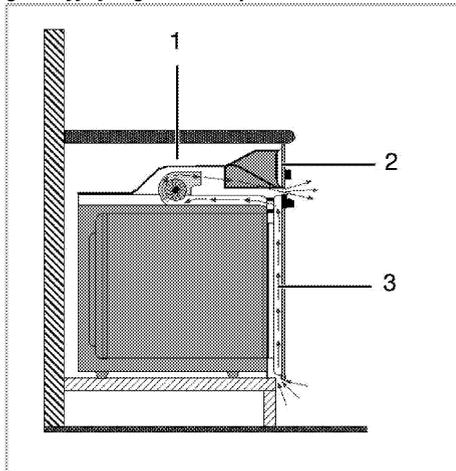
Gaminio įrengimas

1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulygininkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte 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 ventiliatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20–30 minučių.

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

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 apsuokite 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.



Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajame padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

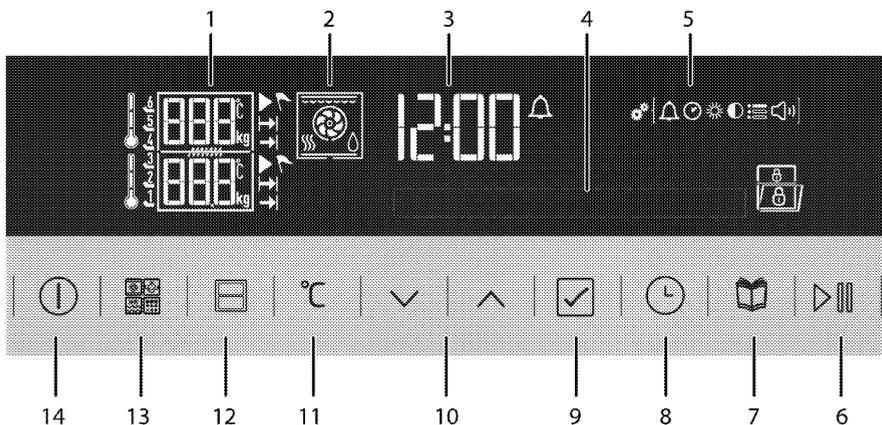
Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- 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.

- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vienių 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.

Naudojant pirmą kartą

Pradinė laiko nuostata



- 1 Temperatūros/svorio rodymo laukelis
 - 2 Funkcijų rodymo ekranas
 - 3 Esamo laiko rodmens laukelis
 - 4 Tekstinis ekranas
 - 5 Nustatymų meniu simboliai
 - 6 Kepimo paleidimo/sustabdydymo mygtukas
 - 7 Maisto pusegaminų meniu pasirinkimo mygtukas
 - 8 Laiko ir nuostatų mygtukas
 - 9 Patvirtinimo mygtukas
 - 10 Krypčių aukštyn/žemyn mygtukai (menu lygis) (Menu pasirinkimas)
 - 11 Temperatūros/svorio/stiprintuvo nuostatų mygtukas
 - 12 Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas
 - 13 Funkcijos pasirinkimo mygtukas *
 - 14 JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- * Yra orkaitėse su savaiminio išsivalymo, garavirio ir mikrobangų krosnelės funkcijomis.

Pradinio laiko nustatymas

1. Pirmą kartą įjungus gaminį, mirksi valandų laukas ir simbolis. Bus rodomas tekstas „Set the current time“ (Nustatykite dabartinį laiką).



2. Nustatykite valandų lauką naudodami mygtukus.
3. Palieskite ir patvirtinkite valandas.
4. Minučių laukas ir simbolis mirksi. Nustatykite minutes naudodami mygtukus. Palieskite ir patvirtinkite minutes.



» Grįžtama į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

1:00

Kalbos nuostata

Kalbą galima nustatyti tik tada, kai rodomas orkaitės parengties ekranas.

1. Palieskite  mygtuką, kol pamatysite  simbolį nuostatų meniu.

1:00

Language: English

2.  simbolis mirksi ekrane ir rodoma nustatyta kalbos parinktis.
3. Palieskite   mygtukus ir pasirinkite norimą kalbą.
4. Palieskite ir patvirtinkite nuostatą.

» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

» Tik  ir  mygtukai veikia, kai ekranas yra šios būsenos. Visus veiksmus galite atlikti naudodami nuostatų meniu.



Nutrūkus energijos tiekimui arba atjungus ir vėl prijungus gaminį, vėl rodomas laiko nuostatų meniu.

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šlifuojančių 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.

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

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“.

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 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr.



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

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepinimą, kepinimą ir kepinimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet 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.



PAVOJUS:

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

Patarimai dėl kepinimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininis indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš jungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės 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 kepanant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepinimo 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 kepinimo grilyje

Keplant mėsa, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa.

Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

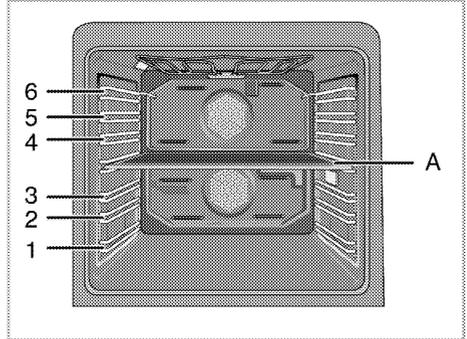
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepinimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepinimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos,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



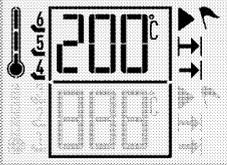
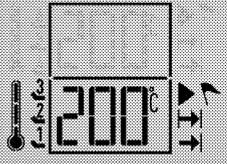
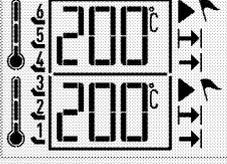
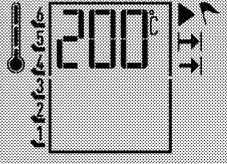
Dėl kepinimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę Grotelių padėties

Yra 6 grotelės, tinkamos naudoti orkaitėje, 3 iš jų yra apatiniame skyriuje, 3 kitos – viršutiniame. Plyšyje yra kitas kanalas, kur bus įdėta vidurinės dalies plokštė (A). Kepdami nenaudokite šio kanalo kaip grotelių.



Galite kepti 4 skirtinguose orkaitės skyriuose.

	Viršutinis skyrius	Kepti galite tik viršutiniame skyriuje. Jis tinkamas kepti grilyje ir nedideliams kepiniams.		Kai viršutinis skyrius aktyvus, ekrane rodoma šio skyriaus temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Apatinis skyrius	Kepti galite tik apatiniame skyriuje. Jis tinkamas vidutinio dydžio kepiniams.		Kai viršutinis skyrius aktyvus, ekrane rodoma šio skyriaus temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Apatinis-viršutinis skyrius	Vienu metu galite kepti apatiniame ir viršutiniame skyriuje. Tinkama kepti du skirtingus patiekalus.		Kai apatinis-viršutinis skyrius aktyvus, ekrane atskirai rodoma šių skyrių temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Vienas didelis skyrius	Galite kepti viename dideliame skyriuje. Tinkama kepti dideliems ir keliems kepiniams.		Kai vienas didelis skyrius aktyvus, ekrane rodoma šio skyriaus temperatūros reikšmė, grotelių padėtys, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.

Orkaitės funkcijos

Visos orkaitės funkcijos aprašytos šiame skyriuje.

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos. Šios funkcijos taikomos tik vieno didelio skyriaus orkaitei.

Simbolis	Pavadinimas	Aprašymas
	Tradicinis (šildymas iš viršaus ir iš apačios)	Kartu veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Apatinis kaitinimas	Veikia tik apatinis kaitinimo elementas. Tinka picoms kepti ir paskesniam patiekalų apskrudinimui iš apačios.
	Tradicinis + ventiliatorius (apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi)	Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

	Atšildymas (veikia ventiliatorius)	Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.
	Kepimas su ventiliatoriumi	Veikia tik ventiliatoriaus kaitinimo elementas galinėje sienelėje. Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo ventiliatoriaus kaitinimo elementas. Daugeliu atvejų išankstinis pašildymas nebūtinas.
	Viršutinis kaitinimo elementas + ventiliatorius (viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi)	Veikia viršutinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventiliatoriui, nei naudojant tik viršutinį kaitinimą.
	Pica	Kartu veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatoriaus kaitinimo elementas (galinėje sienelėje). Tinkama kepant picą.
	Multikepimas (3D)	Kartu veikia viršutinis, apatinis ir ventiliatoriaus kaitinimo elementai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Taupus grilis	Veikia tik vidinė viršutinio kaitinimo elemento dalis orkaitės viršuje. Tinka kepti grilyje mažus ir vidutinius mėsos gabalus.
	Didysis grilis	Kartu veikia vidinė ir išorinė viršutinio kaitinimo elemento dalys orkaitės viršuje. Tinka kepti grilyje vidutinius mėsos gabalus.
	Grilis + ventiliatorius (grilis su ventiliatoriumi)	Galinės sienelės ventiliatorius veikia kartu su vidine ir išorine viršutinio kaitinimo elemento dalimis orkaitės viršuje. Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Tinka kepti grilyje vidutinius mėsos gabalus.
	Šilumos palaikymas	Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti. Nenaudokite maistui gaminti.
	Taupus kepimas su ventiliatoriumi	Veikia tik ventiliatoriaus kaitinimo elementas galinėje sienelėje. Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte naudodami kaitinimą su ventiliatoriumi 160–220 °C temperatūroje. Bet kepimo laikas truputį pailgės. Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos lentelėje „Taupus kepimas su ventiliatoriumi“.
	Kepimas žem. temp.	Maistas vienu metu yra kaitinamas iš viršaus ir iš apačios. Tinka lėtam keptos (skrudintos) mėsos (veršienos, ėrienos, vištienos ir pan.) apdorojimui atvira 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.
Viršutinis skyrius 	Vent. šildymas Taupus ventiliatorius Viršutinis kaitinimo elementas + ventiliatorius Did. grilis+vent.	Didysis grilis Atitirpinimas Taupus grilis
Apatinis skyrius		Vent. šildymas Taupus ventiliatorius

	Atitirpinimas Apatinis kaitinimas Pica
Apatinis-viršutinis skyrius 	Su ventilatoriumi + su ventilatoriumi Stiprus grilis + su ventilatoriumi Atšildymas + atšildymas Taupus grilis + su ventilatoriumi Su ventilatoriumi + apatinis kaitinimo elementas Su ventilatoriumi + pica
Vienas didelis skyrius 	Statinis Statinis+vent. Vent. šildymas Multikepimas (3D) Pica Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius Did. grilis+vent. Didysis grilis Taupus grilis Taupus ventilatorius Apatinis kaitinimas Šilumos palaikymas Kepimas žem. temp. Atitirpinimas

Funkcijų lentelė

Funkcijų lentelėje nurodytos funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti.

	Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminių modelio.
	Atliekant nustatymus, ekrane žybčios atitinkami simboliai.
	Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote 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.

	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.
	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.

Vienas didelis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Statinis	200	40-280
Statinis + ventilatorius	175	40-280
Vent. šildymas	180	40-250
Multikepimas (3D)	205	40-250
Pica	210	40-280
Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius	200	40-280
Did. grilis+vent.	200	40-280
Didysis grilis	280	40-280
Taupus grilis	280	40-280
Taupus ventilatorius	180	160-220
Apatinis kaitinimas	180	40-220
Šilumos palaikymas	60	40-100
Kepimas žem. temp.	80	50-150
Atitirpinimas	-	-

Viršutinis skyrius

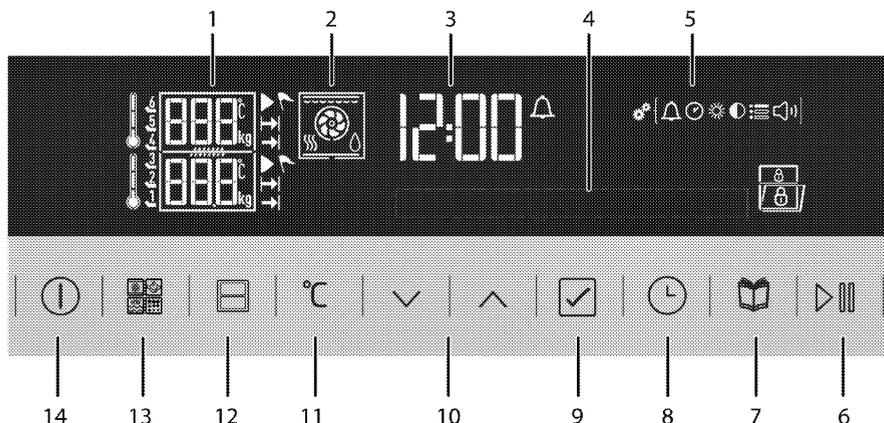
Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Vent. šildymas	180	40-250
Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius	200	40-280
Did. grilis+vent.	200	40-280
Didysis grilis	280	40-280

Taupus grilis	280	40-280
Taupus ventilatorius	180	160-220
Atitirpinimas	-	-

Apatinis skyrius		
Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Vent.	180	40-250

Šildymas		
Pica	210	40-280
Taupus ventilatorius	180	160-220
Apatinis kaitinimas	180	40-220
Atitirpinimas	-	-

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką



- 1 Temperatūros/svorio rodymo laukelis
 - 2 Funkcijų rodymo ekranas
 - 3 Esamo laiko rodmens laukelis
 - 4 Tekstinis ekranas
 - 5 Nustatymų meniu simboliai
 - 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - 7 Maisto pusegaminų meniu pasirinkimo mygtukas
 - 8 Laiko ir nuostatų mygtukas
 - 9 Patvirtinimo mygtukas
 - 10 Krypčių aukštyn/žemyn mygtukai (menui lygis) (Menui pasirinkimas)
 - 11 Temperatūros/svorio/stiprintuvo nuostatų mygtukas
 - 12 Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas
 - 13 Funkcijos pasirinkimo mygtukas *
 - 14 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- * Yra orkaitėse su savaiminio išsivalymo, garavario ir mikrobangų krosnelės funkcijomis.

Ekranų simboliai:

- Greitojo šildymo (stiprintuvus) simbolis
- Kepimo laiko simbolis
- Kepimo pabaigos laiko simbolis
- Įspėjimo signalo simbolis
- Parengties simbolis
- Kepimo simbolis
- Esamo laiko simbolis
- Nuostatų simbolis

- Šilumos palaikymo simbolis
 - Atitirpinimo simbolis
 - Mygtukų užrakto simbolis
 - Atidarytų durelių simbolis
 - Šviesumo nuostatos simbolis
 - Garsumo nuostatos simbolis
 - Kalbos nuostatos simbolis
 - Mėsos termometro simbolis *
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.

Orkaitės veikimas vieno skyriaus režimu Rankinis valdymas

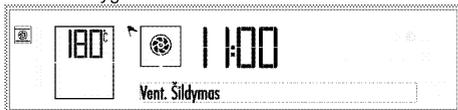
Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai kepimo laiko pasibaigus. Kepimą turėtų užbaigti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekranu rodomas tik dabartinis laikas.

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vieno didelio skyriaus kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę palietę ir dvi sekundes palaikę mygtuką.

3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui viename dideliame skyriuje.



4. Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami / mygtukus.



5. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite: °C vieną kartą, kad atidarytumėte temperatūros nustatymo ekraną. °C simbolis kelis kartus sumirksės ekrane ir **bus parodytas tekstas „Temperature“** (Temperatūra).



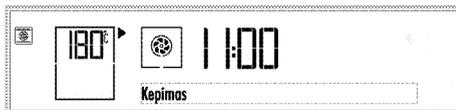
6. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami / mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .

7. Norėdami nustatyti stiprintuvą, paspauskite °C mygtuką du kartus, kad suaktyvintumėte stiprintuvo nuostatą. Ekrane pasirodys įspėjimas „Booster passive“ (Stiprintuvas neveikia) ir simbolis.

8. paspauskite bet kurį arba mygtuką, kad suaktyvintumėte stiprintuvo nuostatą. Ekrane pasirodys įspėjimas „Booster active“ (Stiprintuvas veikia) ir simbolis. Patvirtinkite nuostatą paliesdami .

Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra simbolis dings. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu rodoma, kai °C mygtukas dukart paliečiamas.

9. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
10. Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas ir **ekrane pasirodo „Cooking“** (Kepimas).

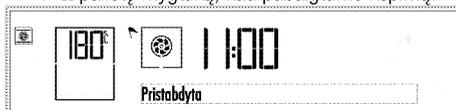


- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros.

Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai bus įjungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.

Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas „Door open“** (Durelės atidarytos) ir (arba) simbolis.

11. Pabaigę kepti dar kartą dvi sekundes palaikykite palietę mygtuką, kad pabaigtumėte kepimą.



Pusiau automatinis programavimas

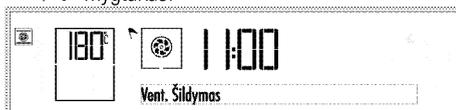
Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

Pusiau automatinio programavimo režimu galite koreguoti orkaitės veikimo laiką (kepimo laiką).

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vieno didelio skyriaus kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę palietę ir dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui viename dideliame skyriuje.



4. Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami / mygtukus.



5. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite: °C vieną kartą, kad atidarytumėte temperatūros nustatymo ekraną. °C simbolis kelis kartus sumirksės ekrane ir **bus parodytas tekstas „Temperature“** (Temperatūra).



- Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami / mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
- Norėdami nustatyti stiprintuvą, paspauskite mygtuką du kartus, kad suaktyvintumėte stiprintuvo nuostatą. Ekране pasirodys įspėjimas „Booster passive“ (Stiprintuvas neveikia) ir simbolis.
- paspauskite bet kurį arba mygtuką, kad suaktyvintumėte stiprintuvo nuostatą. Ekране pasirodys įspėjimas „Booster active“ (Stiprintuvas veikia) ir simbolis. Patvirtinkite nuostatą paliesdami .

Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra simbolis dings. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu rodoma, kai mygtukas dukart paliečiamas.

- Norėdami nustatyti kepimo laiką, paspauskite mygtuką vieną kartą, kad teksto ekране atidarytumėte „Cook time“ (Kepimo laikas). tuo pat metu mirksi simbolis.



- Palieskite / mygtukus ir nustatykite kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, simbolis rodomas nuolat.
- Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
- Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas ir **ekrane pasirodo** „Cooking“ (Kepimas).



» Orkaitė įkaišta iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.

Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai bus įjungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.

Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas** „Door open“ (Durelės atidarytos) ir (arba) simbolis.

- Pasibaigus gaminimo laikui, ekране rodomas pranešimas „Enjoy your meal“ „Press start to continue“ ir (Gero apetito. Paspauskite ir tęskite) Ir girdimas įspėjimo signalas.
- Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungia.
- Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

Jei nustatę pšiau automatinį programavimą norite jį atšaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo laiką. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę mygtuką, jei norite.

Visiškai automatinis programavimas

Esant visiškai automatiniam režimui, galima pareguliuoti kepimo trukmę ir kepimo pabaigos laiką. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengtį ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

- Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vieno didelio skyriaus kepimo nuostatą.
- Įjunkite orkaitę palietę ir dvi sekundes palaikę mygtuką.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui viename dideliame skyriuje.



- Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami / mygtukus.



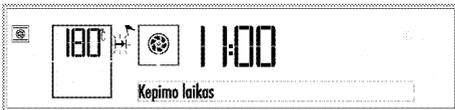
- Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite: vieną kartą, kad atidarytumėte temperatūros nustatymo ekraną. simbolis kelis kartus sumirksės ekране ir **bus parodytas tekstas** „Temperature“ (Temperatūra).



- Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami / mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
- Norėdami nustatyti stiprintuvą, paspauskite mygtuką du kartus, kad suaktyvintumėte stiprintuvo nuostatą. Ekrane pasirodys įspėjimas „Booster passive“ (Stiprintuvas neveikia) ir simbolis.
- paspauskite bet kurį arba mygtuką, kad suaktyvintumėte stiprintuvo nuostatą. Ekrane pasirodys įspėjimas „Booster active“ (Stiprintuvas veikia) ir simbolis. Patvirtinkite nuostatą paliesdami .

Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra simbolis dings. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu rodoma, kai mygtukas dukart paliečiamas.

- Norėdami nustatyti kepimo laiką, paspauskite mygtuką vieną kartą, **kad teksto ekrane atidarytumėte** „Cook time“ (Kepimo laikas). tuo pat metu mirksi simbolis.



- Palieskite / mygtukus ir nustatykite kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, simbolis rodomas nuolat.
- Norėdami baigti kepti, palieskite kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol **teksto ekrane bus rodoma** „Cook end time“ (Kepimo pabaigos laikas). tuo pat metu mirksi simbolis.



- Palieskite / mygtukus ir nustatykite norimą kepimo pabaigos laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami mygtuką. Nustačius kepimo laiko pabaigą, bus rodomas nuolat.
- Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
- Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros, laiko ir kepimo pabaigos laiko vertės jums tinka, palieskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti.

» » **Ekrane bus rodomas pranešimas** „Stand by“ (Parengtis). Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko.

- Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas, **ekrane pasirodo** „Cooking“ (Kepimas) ir orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Kepimo metu tam tikrą laiką orkaitėje šviečia lemputė.

Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai bus įjungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.

Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas** „Door open“ (Durelės atidarytos) ir (arba) simbolis.

- Pasibaigus gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas **„Enjoy your meal“** „Press start to continue“ ir (**Gero apetito. Paspauskite ir tęskite**) ir girdimas įspėjimo signalas.
- Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungia.
- Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

Jei nustatę psiaur automatinį programavimą norite jį atšaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo laiką. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę mygtuką, jei norite.

Tik viršutinės arba tik apatinės orkaitės dalies naudojimas

Rankinis valdymas

Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai kepimo pasibaigus. Kepimą turėtų užbaigti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

- Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

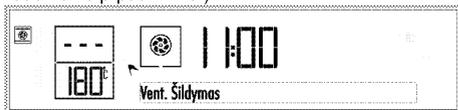
Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip keptant viename dideliame skyriuje.

2. Įjunkite orkaitę palietę ir  dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui viršutinėje dalyje.



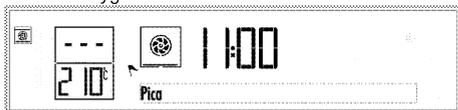
4. Palieskite  vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

 simbolis bus rodomas šalia aktyvios orkaitės dalies. Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmas bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)



 Kas kartą palietus  mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

5. Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami  /  mygtukus.



6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite:  vieną kartą, kad atidarytumėte temperatūros nustatymo ekraną.  simbolis kelis kartus sumirksės ekrane ir bus parodytas tekstas „Temperature“ (Temperatūra).



7. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami  /  mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
8. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
9. Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite  ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas ir **ekrane pasirodo** „Cooking“ (Kepimas).



» Orkaitė įkaišta iki nustatytos temperatūros.

 Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai  bus įjungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.

 Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas** „Door open“ (Durelės atidarytos)  ir (arba) simbolis.

10. Pabaigę kepti dar kartą dvi sekundes palaikykite  palietę mygtuką, kad pabaigtume kepimą.



 Jei kepdami naudojate tik viršutinę arba tik apatinę dalį, laikykite nenaudojamą dalį tuščią, kol ji įkaišta.

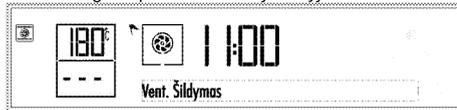
Pusiau automatinis programavimas

Pusiau automatinio programavimo režimu galite koreguoti orkaitės veikimo laiką (kepimo laiką). Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

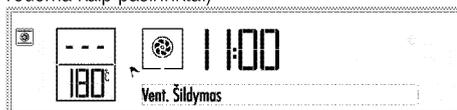
 Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat viename dideliame skyriuje.

2. Įjunkite orkaitę palietę ir  dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui viršutinėje dalyje.



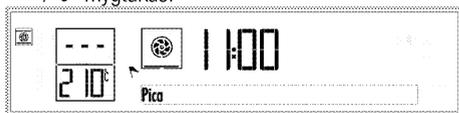
4. Palieskite  vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

 simbolis bus rodomas šalia aktyvios orkaitės dalies. Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmas bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)



 Kas kartą palietus  mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

5. Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami  /  mygtukus.



6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite: °C vieną kartą, kad atidarytumėte temperatūros nustatymo ekraną. °C simbolis kelis kartus sumirksės ekrane ir **bus parodytas tekstas „Temperature“** (Temperatūra).



7. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami  /  mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami  .
8. Norėdami nustatyti kepimo laiką, paspauskite  mygtuką vieną kartą, kad teksto ekrane atidarytumėte „Cook time“ (Kepimo laikas).  tuo pat metu mirksi simbolis.



9. Palieskite  /  mygtukus ir nustatykite kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami  . Nustačius kepimo laiką,  simbolis rodomas nuolat.
10. Idėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
11. Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite  ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas ir **ekrane pasirodo „Cooking“** (Kepimas).  simboliai dingsta, kol  simboliai rodomi ekrane.



» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.

 Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai  bus įjungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.

 Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas „Door open“** (Durelės atidarytos)  ir (arba) simbolis.

12. Pasibaigus gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas **„Enjoy your meal“** „Press start to continue“ ir **(Gero apetito. Paspauskite ir tęskite)** ir girdimas įspėjimo signalas.
13. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungia.
14. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite  ir dvi sekundes palaikykite mygtuką. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

 Jei kepdami naudojate tik viršutinę arba tik apatinę dalį, laikykite nenaudojamą dalį tuščią, kol ji įkais.

 Jei nustatę pusiau automatinį programavimą norite jį atšaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo laiką. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę  mygtuką, jei norite.

Visiškai automatinis programavimas

Esant visiškai automatiniam režimui, galima pareguliuoti kepimo trukmę ir kepimo pabaigos laiką. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

 Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat viename dideliame skyriuje.

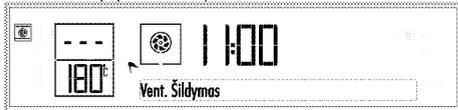
2. Įjunkite orkaitę palietę ir  dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.



4. Palieskite  vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

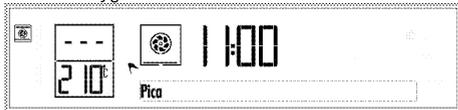
 simbolis bus rodomas šalia aktyvios orkaitės dalies. Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmai bus

kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)



i Kas kartą palietus mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

5. Nustatykite norimą kepimo funkciją liesdami mygtukus.



6. Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite: °C vieną kartą, kad atidarytumėte temperatūros nustatymo ekraną. °C simbolis kelis kartus sumirksės ekrane ir **bus parodytas tekstas „Temperature“** (Temperatūra).



7. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
8. Norėdami nustatyti kepimo laiką, paspauskite mygtuką vieną kartą, **kad teksto ekrane atidarytumėte „Cook time“** (Kepimo laikas). tuo pat metu mirksi simbolis.



9. Palieskite mygtukus ir nustatykite kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, simbolis rodomas nuolat.
10. Norėdami baigti kepti, palieskite kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol **teksto ekrane bus rodoma „Cook end time“** (Kepimo pabaigos laikas). tuo pat metu mirksi.



11. Palieskite mygtukus ir nustatykite norimą kepimo pabaigos laiką bei patvirtinkite nuostatą

paliesdami mygtuką. Nustačius kepimo laiką pabaigą, bus rodomas nuolat.

12. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
13. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros, laiko ir kepimo pabaigos laiko vertės jums tinka, palieskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti.

» » **Ekrane bus rodomas pranešimas „Stand by“** (Parengtis). Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko.

14. Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas, **ekrane pasirodo „Cooking“** (Kepimas) ir orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos. Kepimo metu tam tikrą laiką orkaitėje šviečia lemputė.

	Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai bus įjungti, kai orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.
	Jei atidarytos orkaitės durelės, ekrane rodomas įspėjimas „Door open“ (Durelės atidarytos) ir (arba) simbolis.

15. Pasibaigus gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas **„Enjoy your meal“** „Press start to continue“ ir (Gero apetito. Paspauskite ir tęskite) ir girdimas įspėjimo signalas.
16. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungia.
17. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

	Jei keptami naudojate tik viršutinę arba tik apatinę dalį, laikykite nenaudojamą dalį tuščią, kol ji įkais.
	Jei nustatė pusiau automatinį programavimą norite jį atšaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo laiką. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę mygtuką, jei norite.

Viršutinės ir apatinės orkaitės dalių naudojimas vienu metu

Rankinis valdymas

Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo

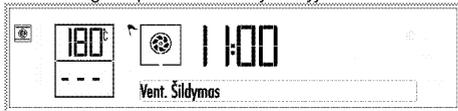
kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai kepimui pasibaigus. Kepimą turėtų užbaigti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



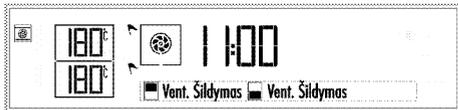
Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat viename dideliame skyriuje.

2. Įjunkite orkaitę palietę ir  dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.



Kas kartą palietus  mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

4. Suaktyvinkite dalis palietę  mygtuką dukart.  simbolis bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.



5. Palieskite   mygtukus ir pasirinkite atitinkamą kepimo funkciją tarp tų, kur sureguliuotos abi orkaitės dalys. Pavyzdžiui, norėdami naudoti viršutinį grilį ir kepti kepinį apatinėje dalyje galite pasirinkti palaikomą griliaus ir ventilatoriaus funkciją.

Pasirinkus funkciją „Temperature“ „Cook time“ ir (Temperatūra. Kepimo laikas) galima reguliuoti atskirai kiekvienai orkaitės daliai. Mirksės šių nuostatų  aktyvios kepimo dalies simbolis.



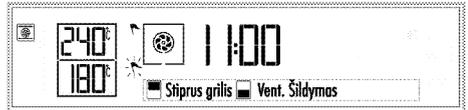
6. Norėdami pakeisti viršutinės orkaitės dalies temperatūrą, palieskite  mygtuką vieną kartą, kad atsidarytų viršutinės orkaitės dalies temperatūros ekranas. Pasirinktos orkaitės dalies temperatūros ekrane  mirksės simbolis ir **bus rodomas tekstas** „Temperature“ (Temperatūra).



7. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami   mygtukus. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .  simbolis švies pastoviai ir  mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis.



8. Norėdami pakeisti apatinės orkaitės dalies temperatūrą, suaktyvinkite apatinės orkaitės dalies temperatūros ekraną palietę . Apatinės orkaitės dalies  simbolis mirksės.



9. Palieskite  vieną kartą, kad atsidarytų apatinės orkaitės dalies temperatūros ekranas. Pasirinktos orkaitės dalies temperatūros ekrane  mirksės simbolis ir **bus rodomas tekstas** „Temperature“ (Temperatūra).



10. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami   mygtukus. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .  simbolis švies pastoviai ir  mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis.



Jei norite pakeisti temperatūros nuostata naudodami viršutinę ir apatinę dalis vienu metu, abiejų dalių temperatūrų skirtumas turi būti ne didesnis nei 80 °C. Nes dalys veiks viena kitos temperatūrą.

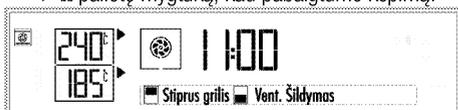
11. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
12. Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite  ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas ir **ekrane pasirodo** „Cooking“ (Kepimas).  simboliai dingsta, kol  simboliai rodomi ekrane.



i Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai bus įjungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.

i Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas** „Door open“ (Durelės atidarytos) ir (arba) simbolis.

13. Pabaigę kepti dar kartą dvi sekundes palaikykite ► paltietę mygtuką, kad pabaigtume kepimą.



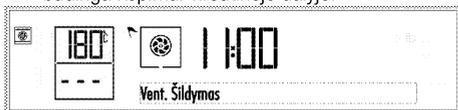
Pusiau automatinis programavimas

Pusiau automatinio programavimo režimu galite koreguoti orkaitės veikimo laiką (kepimo laiką). Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

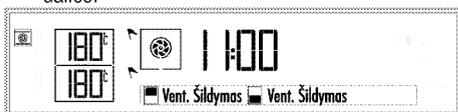
i Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat viename dideliame skyriuje.

2. Įjunkite orkaitę paltietę ir ① dvi sekundes palaikykite mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.



i Kas kartą paltietus mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

4. Suaktyvinkite dalis paltietę mygtuką dukart. Simbolis bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.



5. Palieskite mygtukus ir pasirinkite atitinkamą kepimo funkciją tarp tų, kur

sureguliuotos abi orkaitės dalys. Pavyzdžiui, norėdami naudoti viršutinį grilių ir kepti kepinią apatinėje dalyje galite pasirinkti palaikomą griliaus ir ventilatoriaus funkciją.

Pasirinkus funkciją **bus rodomas tekstas** ir „Temperature“ „Cook time“ (Temperatūra. Kepimo laikas) galima reguliuoti atskirai kiekvienai orkaitės daliai. Mirksės šių nuostatų aktyvios kepimo dalies simbolis.



6. Norėdami pakeisti viršutinės orkaitės dalies temperatūrą, palieskite °C mygtuką vieną kartą, kad atsidarytų viršutinės orkaitės dalies temperatūros ekranas. Pasirinktos orkaitės dalies temperatūros ekrane mirksės simbolis ir **bus rodomas tekstas** „Temperature“ (Temperatūra).



7. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami mygtukus. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami °C simbolis švies pastoviai ir mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis.



8. Norėdami pakeisti apatinės orkaitės dalies temperatūrą, suaktyvinkite apatinės orkaitės dalies temperatūros ekraną paltietę. Apatinės orkaitės dalies simbolis mirksės.



9. Palieskite °C vieną kartą, kad atsidarytų apatinės orkaitės dalies temperatūros ekranas. Pasirinktos orkaitės dalies temperatūros ekrane mirksės simbolis ir **bus rodomas tekstas** „Temperature“ (Temperatūra).



10. Nustatykite norimą temperatūrą paliesdami mygtukus. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite

temperatūrą paliesdami °C simbolis švies pastoviai ir mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis.

Jei norite pakeisti temperatūros nuostatą naudodami viršutinę ir apatinę dalis vienu metu, abiejų dalių temperatūrų skirtumas turi būti ne didesnis nei 80 °C. Nes dalys veiks viena kitos temperatūrą.

11. Norėdami nustatyti suaktyvintos apatinės orkaitės dalies kepimo laiką, palieskite mygtuką vieną kartą, kad teksto ekrane atidarytumėte „Cook time“ (Kepimo laikas). Tuo pačiu metu mirksės simboliai.



12. Palieskite mygtukus ir nustatykite kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, simboliai ekrane bus rodomi pastoviai.
13. Norėdami nustatyti kitos viršutinės dalies kepimo laiką, pirmiausia suaktyvinkite dalį palietę mirksės viršutinės dalies simbolis. Tada palieskite mygtuką vieną kartą, kad teksto ekrane atidarytumėte „Cook time“ (Kepimo laikas). Tuo pačiu metu mirksės simboliai.
14. Nustatykite norimą viršutinės orkaitės dalies kepimo laiką palietę mygtukus ir patvirtinkite . Nustačius viršutinės orkaitės dalies kepimo laiką simboliai ekrane bus rodomi pastoviai.
15. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
16. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką, kad pradėtumėte kepti. Prasidės kepimas ir simboliai dings, kol simboliai rodomi ekrane.

Kepimo laiko nuostata bus rodoma teksto ekrano pabaigoje. Čia galite stebėti likusį kepimo laiką.



» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki trumpojo kepimo laiko pabaigos.

Visi vidinės orkaitės temperatūros simbolio segmentai bus įjungti, kai orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

Jei atidarytos orkaitės durelės, **ekrane rodomas įspėjimas „Door open“** (Durelės atidarytos) ir (arba) simbolis.

17. Trumpojo kepimo laiko pabaigoje ekrane rodomas atitinkamas tekstas **„Enjoy your meal“** „Press start to continue“ ir **(Gero apetito. Paspauskite ir tęskite)** ir girdimas įspėjimo signalas.
18. Pasibaigus kepimo laikui ištraukite maistą iš orkaitės. Vėl uždarius orkaitės dureles kepimas kitoje dalyje, kurios kepimo laikas ilgesnis, bus tęsiamas toliau.
19. Pasibaigus kepimo laikui, ekrane rodomas atitinkamas pranešimas **„Enjoy your meal“** „Press start to continue“ ir **(Gero apetito. Paspauskite ir tęskite)** ir girdimas įspėjimo signalas.
20. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungia.
21. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite ir dvi sekundes palaikykite mygtuką. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

Jei nustatę pusiau automatinį programavimą norite jį atsaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo laiką. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę ir dvi sekundes palaikę, jei norite.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Palieskite ir 2 sekundes palaikykite, kad išjungtumėte orkaitę.

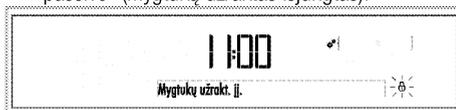
Mygtukų užrakto funkcijos naudojimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

Kai orkaitė veikia parengties režimu, galima naudoti mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Palieskite mygtuką kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol **ekrane bus rodoma „Keylock passive“** (Mygtukų užraktas išjungtas).



» mirksės simbolis.

2. Suaktyvinkite mygtukų užraktą palietę bet kurį simbolį vieną kartą. Mygtukų užraktas bus suaktyvintas, **ekrane bus rodoma „Key lock“**

active“ (Mygtukų užraktas įjungtas).  toliau mirksės simbolis.

3. Palieskite  ir patvirtinkite nuostatą.

» Rodomas tekstas ir  simbolis nuolat mirksi.



išskyrus  mygtukai, ne orkaitės mygtukai, neveikia, kai suaktyvinta mygtukų užrakto funkcija.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Išjunkite mygtukų užrakto palytę bet kurį  simbolį vieną kartą. **Ekrane rodoma** „Keylock passive“ (Mygtukų užraktas išjungtas).
2. Palieskite  ir patvirtinkite nuostatą.



Mygtuk. užrakt. išj.

» Mygtukų užraktas išjungtas ir  simbolis iš ekrano dingsta.

Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę.

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasibaigus nustatytam įspėjimo laikui, pasigirs garso signalai.



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

Norėdami nustatyti įspėjimo signalą:



Gars.sign

1. Palieskite  mygtuką kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol ekrane pasirodys simbolis.  simbolis pradės mirksėti.
2. Palieskite  mygtukus ir nustatykite norimą kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami .  Nustačius įspėjimo laiką, ekrane toliau šviečia simbolis.
3. Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garso signalai.
4. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Norėdami išjungti įspėjimo signalą:

1. Palieskite  mygtuką kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol  ekrane pasirodys simbolis.
2. Palieskite  mygtuką, kol ekrane pasirodys „00:00“ ir patvirtinkite nustatymą paliesdami .

» Įspėjimas atšaukiamas ir  simbolis dingsta.

Šviesumo nuostata

Šviesumą galima nustatyti tik tada, kai rodomas orkaitės parengties ekranas.

1. Palieskite  mygtuką kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol **ekrane bus rodoma** „Brightness“ (Šviesumas).  ekrane mirksės simbolis.



Šviesumas 5

2. Yra 5 šviesumo lygiai, t. y. 1, 2, 3, 4 ir 5. Palieskite  mygtukus ir pasirinkite norimą lygį.
3. Palieskite  ir patvirtinkite nuostatą.



išjungus orkaitę, šviesumo lygis sumažinamas, kad būtų taupoma energija. Įjungus orkaitę, vėl automatiškai atitaisomas nustatytas lygis.

» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

Balso lygio nuostata

Balso lygį galima nustatyti tik tada, kai rodomas orkaitės parengties ekranas.

1. Palieskite  mygtuką kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol  ekrane bus rodomas simbolis. Ekrane mirksės simbolis.



Garsas: didelis

2. Yra du garsumo lygiai, t. y. „Volume low“ (Mažas garsas) ir „Volume high“ (Didelis garsas). Palieskite  mygtukus ir pasirinkite norimą lygį.
3. Palieskite  ir patvirtinkite nuostatą.

» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

Kalbos nuostata

Kalbą galima nustatyti tik tada, kai rodomas orkaitės parengties ekranas.

1. Palieskite  mygtuką, kol pamatysite  simbolių nuostatų meniu.



Language: English

2.  simbolis mirksi ekrane ir rodoma nustatyta kalbos parinktis.

3. Palieskite  mygtukus ir pasirinkite norimą kalbą.
4. Palieskite ir patvirtinkite nuostatą.
- » Grįžtama į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

Dabartinio laiko nuostata

Dabartinį laiką galima nustatyti tik tada, kai orkaitė neveikia. Jei norite pakeisti laiką, nustatytą pradinės sąrankos metu:

1. Palieskite  mygtuką kelis kartus per trumpą laikotarpį, kol **Ekrane bus rodomas pranešimas** „Set current time“ (Nustatykite dabartinį laiką). Ekrane rodomas valandų laukas ir  mirksi simbolis.



2. Nustatykite valandų lauką naudodami  mygtukus.
3. Palieskite ir patvirtinkite nuostatą.
4. Minučių laukas ir  simbolis mirksi. Nustatykite minutes naudodami  mygtukus. Palieskite ir patvirtinkite minutes.



» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.



Maisto gaminimo laiko lentelė

 Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Viename dideliame skyriuje Kepimas ir kepimas

 Kai atidarote orkaitės duris, jei yra maisto ruošimo patarimai laisvų ant orkaitės durelių stiklo, tai yra taikoma bendrosios visų skyrių.

 1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	175	25 ... 35
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	25 ... 35
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas* 5-Skarda pyragaičiams*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	175	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45

Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko koja (troškinyse)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
Kepimas viščiukas (1.8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakušas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Sūlome iš anksto įkaštinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Tik apatiniame skyriuje Kepimas ir kepinimas

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Formose kepani pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		1	175	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	150	35 ... 45
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis		1 - 3	150	35 ... 45

		padėklas*				
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		1	150	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	165	35 ... 40
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	190	35 ... 45
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	200	10 ... 15
Keptas viščiukas (1.6-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Tik viršutiniame skyriuje Kepimas ir kepinimas

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		4	175	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		4	170 ... 180	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	190	35 ... 45
Keptas viščiukas (1.6-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		5	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Eko. Karštas oras

Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.

Neatidarykite durelių, kepant Eko. Karštas oras režimu.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	30 ... 35
Teštainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

**Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalams
(Viename dideliame skyriuje)**

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams



1-ieji orkaitės bėgeliai yra apatiniai bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	25 ... 35
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas* 5-Skarda pyragaičiams*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	25 ... 35
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	55 ... 65
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	180	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 3-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 3	180	55 ... 65

Siuo metu iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis nevirsytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitinkinkite, kad kremas, kurį naudojate kepinui, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



Kepkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepimo lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Paruošto maisto funkcijos

Paruošto maisto funkcijų pasirinkimas

Paruošto maisto meniu yra patiekalų gaminimo programos, specialiai paruoštos jums profesionalių virėjų ir išsaugotos valdymo bloko atmintyje. Šiame meniu temperatūra, grotelių padėtis, svoris ir kepimo funkcijos nustatomos automatiškai. Galite pakeisti svorio ir kepimo laiko nuostatas pagal savo gaminamą patiekalą ir skonį. Paruošto maisto meniu pateikiami gaminimo vienoje didelėje dalyje, apatinėje dalyje bei apatinėje ir viršutinėje dalyse deriniai.

Norėdami pasirinkti paruošto maisto funkcijas:

1. Palieskite mygtuką, kad įjungtumėte orkaitę. Jeigu įjungus orkaitę įdedama vidurinės dalies plokštė, bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.

Kas kartą palietus mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis. Paruošto maisto meniu pateikiami gaminimo vienoje didelėje dalyje, apatinėje dalyje bei apatinėje ir viršutinėje dalyse deriniai.

2. Liesdami mygtuką pasirinkite dalį, kurioje norite kepti.
3. Palieskite mygtuką, kad pasirinktumėte paruošto maisto funkcijos ekraną. Šiame etape teksto ekrane bus rodomas pagrindinis meniu.



4. Liesdami mygtukus pasirinkite norimos paruošto maisto funkcijos pagrindinį meniu.
5. Palieskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą pagrindinio patiekalo meniu.
6. Liesdami mygtukus pasirinkite norimus patiekalus (Sausainiai, Pyragas, Mažas pyragėlis ir pan.).



7. Prieš pradėdami gaminti pagal paruošto maisto meniu, galite nustatyti svorį pagal pasirinkto patiekalo tipą. Norėdami tai padaryti: Palieskite °C kol ekrane bus rodoma „Weight“ (svoris). Pasirinktos orkaitės dalies svorio ekrane **mirkės** simbolis „kg“ ir bus rodoma „Weight“ (svoris).
8. Pasirinkite atitinkamą patiekalo svorį liesdami mygtukus. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
Simbolis „kg“ švies nuolat.

Atsižvelgiant į pasikeitusį svorį, orkaitė automatiškai pakeis temperatūrą ir kepimo laiką.

Galite keisti tik tų patiekalų svorį, kurių svoris nurodytas.

9. Įdėkite patiekalą į orkaitę.

10. Palieskite  mygtuką, kad kepimas būtų pradėtas. **ekrane pasirodys** „Cooking“ (gaminama).

» Pasibaigus gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas „Good appetite...“ (**gero apetito**) ir girdimas įspėjimo signalas. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.

Tik apatiniam skyriui:



Naršant patiekalų meniu ekrane rodoma komanda „Back“ (atgal) leidžia sugrįžti į aukštesnio lygio meniu. Į pirmosios funkcijos meniu galite grįžti paspaudę .

Paruošto maisto meniu:

Gali skirtis priklausomai nuo modelio

Pyragai ir tešainiai	Raudonoji mėsa (aviena, kiauliena)	Žuvis	Mėsa/paukštieji	Lengvas maistas	Specialūs	Desertai	Sausas maistas	Šaldytas maistas
Riešutiniai sausainiai	Įdaryta ėriuko koja	Upėtakis	Mazas viščiukas 1 600 g	Įdaryta paprika	Jogurto gaminimas	Vaisinis pyragas	Džiovinti obuoliai	Šaldytos daržovės „au gratin“
Biskvitas	Avienos kepsnys	Jūros ešerys	Didelis viščiukas 1 600 g	Makaronai su sūriu	Mieliniai pyragaičiai	Obuolių pyragas	Džiovinti svarainiai	
Razinių pyragas	Kepta veršiena	Žuvis su daržovėmis kepimo popieriuje	Supjaustytas viščiukas	Bulvių krocketai		Obuolių štrudelis	Džiovintos kriaušės	
Naminis "Vo-avent"	Ėriena su tandori	Garuose virti ančiuviai	Vištienos filė	Daržovių apkepas su įdaru		Merengos		
Arbatinės bandelės	Kepsniai	Upėtakis formoje	Šumštinis su vištiena	Musaka		Eklerai		
Ilgai batonai	„Dalyan“ mėsos kukuliai	Jūros ešerio filė	Kalakuto šlaunelės	Bulvės „au gratin“		Karamelinis kremas		
Duona	Kepti mėsos kukuliai	Žuvies vėrinukai	Kalakuto filė	Keptos bulvės		Karštas šokoladinis sufle		
(Mielinės) duonos kepalas	Kepta jautiena	Upėtakio troškiny	Antis	Troškiny		Krembrulė		
Rageliai	Jautienos filė	Lašišos filė	Žašis	Bulvių apkepas su įdaru		Obuoliai su medumi sirupe		
Velykų pyragas		Druskoje kepta lašiša	Fazanas medžiotojų stiliumi	Lazanija		Manų pyragas sirupe		
Bandelės su cinamonu			Fazanas	Šviežios daržovės „au gratin“				
Bandelės su sūriu įdaru			Triušiena					
Rieštainis								
Pica								

Vienam dideliam skyriui:

Pyragai ir tešainiai	Raudonoji mėsa (aviena, kiauliena)	Žuvis	Mėsa/paukštieji	Lengvas maistas	Specialūs	Desertai	Sausas maistas	Šaldytas maistas
Riešutiniai sausainiai	Įdaryta ėriuko koja	Upėtakis	Mazas viščiukas 1 600 g	Įdaryta paprika	Jogurto gaminimas	Vaisinis pyragas	Džiovinti obuoliai	Šaldytos daržovės „au gratin“
Sluoksniuotos tešlos pyragas su sūriu	Avienos kepsnys	Jūros ešerys	Didelis viščiukas 1 600 g	Makaronai su sūriu	Mieliniai pyragaičiai	Obuolių pyragas	Džiovinti svarainiai	Šaldyta pica

Biskvitas	Kepta veršiena	Žuvis su daržovėmis kepimo popieriuje	Supjaustytas viščiukas	Bulvių kroketai		Obuolių štrudelis	Džiovintos kriaušės	Bandėlės, šaldytos
Razinių pyragas	Ėriena su tandori	Garuose virti ančiuviai	Vištienos filė	Daržovių apkepas su įdaru		Merengos		
Naminis "Vol-au-vent"	Kepsniai	Upėtakis formoje	Sumuštinis su vištiena	Musaka		Eklerai		
Arbatinės bandelės	„Dalyan“ mėsos kukuliai	Jūros ešerio filė	Keptas kalakutas	Bulvės „au gratin“		Keptas ryžių pudingas		
Ilgai batonai	Kepti mėsos kukuliai	Žuvies verinukai	Kalakuto šlaunelės	Keptos bulvės		Karamelinis kremas		
Duona	Rostbifas	Upėtakio troškiny	Kalakuto filė	Troškiny		Karštas šokoladinis suflė		
(Mielinės) duonos kepalas	Jautienos filė	Lašišos filė	Artis	Bulvių apkepas su įdaru		Krem-briulė		
Rageliai		Druskoje kepta lašiša	Žąsis	Klasikinė lazanija		Obuoliai su medum sirupe		
Vėlykų pyragas			Fazanas medžiotojų stiliumi	Šviežios daržovės „au gratin“		Šokoladinis pyragas		
Bandelės su cinamonu			Fazanas			Kakavos pyragas		
Bandelės su sūrio įdaru			Triušiena			Biskvitinė pyrago tešla		
Riostainis						Minkšti kepiniai sirupe		
Pica						Manų pyragas sirupe		

Apatinis-viršutinis skyrius: Dvigubi pusgaminiai

Viršutinis skyrius	Apatinis skyrius
Klasikinė lazanija	Pica
Krem-briulė	Mėsos kukuliai su daržovėmis
Daržovių sriuba	Velingtono kepsnys
Daržovės „au gratin“	Veršienos nugarinės didkepsnis
Ėrienos troškiny	„Tahini“ sūrio pyragas
Pupelių troškiniai	Citrininis pyragas
Jūros ešeris druskoje	Kukurūzų duona
Ėriuko koja „tandori“	Ryžiai „perde“
Šokoladinis sūrio pyragas	Vegetariškas apkepas su įdaru
Sumuštinis su vištiena	Špinatų apkepas

Lengvai paruošiamo maisto receptai

PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 400 g miltų
- 15 g druskos

- 3 g. šviežių mielių
- 20 g alyvuogių aliejaus
- 250 g drungno vandens
-

Padažui:

- 2 pomidorų, sutrintų
- Pusės valgomojo šaukšto pomidorų tyrės
- 1 arbatinio šaukšteli cukraus
- 1 arbatinio šaukšteli druskos
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus

Viršui:

- 150 g tarkuoto mocarelos arba čedaro sūrio
- Saliamio, fermentuotų dešrelių, kukurūzų, alyvuogių, grybų (jūsų nuožiūra)

PARUOŠIMAS

- Išmaišykite mieles vandenyje, kad jos visiškai ištirptų.
- Užminkykite tešlą iš pusės miltų ir mielių bei vandens mišinio.
- Toliau minkykite pridėdami druskos ir alyvuogių aliejaus.

- Sudėję likusius miltus minkykite tol, kol gausite minkštą tešlą.
- Įdėkite tešlą į riebalais išteptą indą ir uždenkite plastikine plėvele. Palikite tešlą rūgti per naktį kambario temperatūroje.
- Išrūgusią tešlą pasidėkite ant gaminimo stalo ir minkykite. Uždenkite tešlą indu ir palikite dar 30 minučių.
- Padėkite pailsėjusią tešlą ant įprastos kepimo skardos, padengtos sviestiniu popierumi, ir ištiesinkite ją rankomis.
- Dubenėlyje sumaišykite visus padažo ingredientus ir ištepkite ant skardos ištiesią tešlą.
- Uždėkite sutarkuotą mocarelos sūrį ir savo pasirinktus viršaus ingredientus.
- Pabaigoje viršų galite aplaistyti trupučiu alyvuogių aliejaus.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.
- Patiekite karštą.

LAZANIJA

INGREDIENTAI

Bolonijos padažui:

- 200 g liesos maltos jautienos
- 1 vidutinio dydžio svogūno, supjaustyto
- 1 vidutinio dydžio morkos, sutarkuotos
- ½ vidutinio dydžio saliero šaknies, sutarkuotos
- 2 pomidorų, sutrintų
- 1 valgomojo šaukšto pomidorų tyrės
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g sviesto
- ½ stiklinės raudonojo vyno
- 1 lauro lapo
- Druskos
- Juodųjų pipirų
- ½ muskato riešuto, sutrinto

Bešamelio padažui:

- 2 stiklinių pieno
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 40 g sviesto
- ½ pakelio sausų lazanijos makaronų
- 200 g, smulkiai tarkuoto parmezano

PARUOŠIMAS

Bolonijos padažo paruošimas:

- 5 min. pakepinkite daržoves, išskyrus pomidorus, alyvuogių aliejuje ir svieste.
- Ant daržovių uždėkite maltą jautieną ir pakepinkite dar 5 minutes.
- Įpilkite vyną ir iš karto išgarinkite alkoholį.
- Į mišinį sudėkite trintus pomidorus, sumaišytus su pomidorų tyre. Pakepinkite mišinį nustatę nedidelį karštį, kol užvirs, tada įdėkite lauro lapą

ir patroškinkite dar apie ½ val. Jei reikia, įpilkite vandens (apie 2,5 stiklines).

- Pridėję druskos, juodųjų pipirų ir muskato riešuto nustokite kepti. Padažas turi būti sulingas.

MĖSOS KUKULIAI SU DARŽOVĖMIS:

INGREDIENTAI

- 500 g liesos maltos jautienos
- 1 vidutinio dydžio svogūno, supjaustyto
- ½ baklažano, supjaustyto mažais kubeliais
- 1 cukinijos, supjaustytos mažais kubeliais
- 1 spalvotosios saldžios paprikos, supjaustytos mažais kubeliais
- 1 nedidelio pomodoro, nulupto, išimtomis sėklomis ir supjaustyto kubeliais
- 50 g parmezano sūrio, tarkuoto
- 5 šakelių petražolių, smulkiai sukaptų
- 2 kiaušinių, plaktų
- 1 arbatinio puodelio duonos trupinių
- 1 arbatinio šaukštelio kuminų
- 1 arbatinio šaukštelio džiovintos saldžiosios paprikos
- 1 arbatinio šaukštelio juodųjų pipirų
- 1 desertinio šaukšto druskos
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Pakepinkite daržoves nedideliame alyvuogių aliejaus kiekyje.
- Sutrinkite pakepintas daržoves ir kitus ingredientus.
- Iš mišinio suformuokite kepaluką ir suspauskite įvyniodami į plastikinę plėvelę. Padėkite mišinį dviem valandoms į šaldytuvą, kad jis pailsėtų ir įgautų formą.
- Išimkite mišinį iš šaldytuvo ir nuimkite plastikinę plėvelę.
- Ištepkite riebalais įprastą kepimo skardą ir padėkite ant jos kepaluką.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.
- Prieš patiekdami leiskite patiekalui bent 10 min. ataušti.

CREME BRULEE

INGREDIENTAI

- 200 ml grietinėlės
- 90 ml pieno
- 50 g, smulkaus cukraus
- 3 kiaušinių trynių
- 1 vanilės lazdelės
- Rudojo cukraus

PARUOŠIMAS

- Pakaitinkite grietinėlę, pieną, cukrų ir vanilę puode (neužvirkite).

- Išplakite trynius atskirame puode. Atskirkite truputį įkaitinto mišinio, įdėkite išplaktus trynius ir išmaišykite. Sudėkite likusį mišinį nuolat maišydami, kad kiaušiniai neužvirtų.
- Supilstykite paruoštą mišinį į 4 atskirus puodelius.
- Į įprastą kepimo skardą įpilkite vandens ir išrikuokite „Creme Brulee“ puodelius.
- Kepkite savo desertą iškaitintoje penktoje orkaitės lentynėlėje.
- Iškepę galite apibarstyti „Creme brulee“ rudoųjų cukrumi ir pakepinti viršų litavimo lempa arba orkaitės griliuje.

VELINGTONO JAUTIENA

INGREDIENTAI

- 600 g jautienos nugarinės
- 400 g pievagrybių
- 1 nedidelio svogūno
- 5 šakelių šviežių čiobrelių, atskirtų nuo stiebo
- 2 valgomųjų šaukštų garstyčių grūdelių
- 4 didelių lapų sluoksnuotos tešlos
- 2 kiaušinių trynių
- 1 valgomąjį šaukštą sezamų
- Druskos, juodųjų pipirų
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Supjaustykite jautieną į keturias dalis.
- Apšlakstykite kiekvieną dalį alyvuogių aliejumi, apibarstykite druska ir juodaisiais pipirais, įdėkite į karštą keptuvę, apskrudinkite ir visų pusių ir ataušinkite.
- Sumalkite svogūnus, pievagrybius, šviežius čiobrelius, druską ir juoduosius pipirus, kol pasidarys vientisa masė.
- Pakepinkite mišinį, kol išgaruos sultys, tada ataušinkite.
- Iškočiokite sluoksnuotą tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus, apipjaustykite tešlos kraštus.
- Ištepkite sluoksnuotą tešlą grybų įdaru, atsižvelgdami į jautienos gabalo dydį.
- Į įdarą įdėkite jautieną ir apibarstykite garstyčių grūdeliais.
- Užlenkite tešlos galus, kad visiškai uždengtumėte jautieną.
- Suglauskite galus ir suriškite ją apkarpytos sluoksnuotos tešlos juostelėmis.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.
- Iškepus patiekalą rekomenduojama 5 minutes ataušinti prieš patiekiant.

DARŽOVIŲ SRIUBA

INGREDIENTAI

Daržovių sultinui:

- 1 vidutinio dydžio morkos, nuluptos ir stambiai supjaustytos
- 1 vidutinio dydžio saliero šaknies, nuluptos ir stambiai supjaustytos
- 1 vidutinio dydžio morkos, nuluptos ir stambiai supjaustytos
- 1 poro, stambiai supjaustyto
- 2 lauro lapų
- 1 desertinio šaukšto juodųjų pipirų grūdėliais
- 3 litrų šalto vandens

Sriubai:

- 1 vidutinio dydžio svogūno, nulupto ir stambiai supjaustyto
- 1 cukinijos, stambiai supjaustytos
- 1 spalvotosios saldžiosios paprikos, stambiai supjaustytos
- 1 nedidelio pomidoro, stambiai supjaustyto
- 1 saliero šaknies, stambiai supjaustytos
- 4 skiltelių česnako, nenuluptų
- 1 arbatinio šaukštelio juodųjų pipirų
- 1 desertinio šaukšto druskos
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 1,5 litro daržovių sultinio

PARUOŠIMAS

- Norėdami išvirti daržovių sultinį, visus ingredientus virkite 45–60 min. prikaistuvyje nustatę nedidelį karštį.
- Nusunkite paruoštą daržovių sultinį.
- Apšlakstykite sriubai skirtas daržoves alyvuogių aliejumi, druska ir juodaisiais pipirais ir paskleiskite ant įprastos kepimo skardos.
- Skardos šone padėkite aliuminio folija uždengtas česnako skilteles.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje penktoje orkaitės lentynėlėje.
- Sumalkite iškeptas daržoves ir nuluptą česnaką su daržovių sultiniu, kol pasidarys vientisa masė.
- Rekomenduojama patiekti karštą, sumalus iš karto po kepimo.

VERŠIENOS NUGARINĖS DIDKEPSNIS

INGREDIENTAI

- 700 g veršienos nugarinės
- 1 valgomąjį šaukštą juodųjų pipirų grūdėliais
- ½ arbatinio puodelio grietinėlės
- ½ arbatinio puodelio baltojo vyno
- Alyvuogių aliejaus
- Druskos

PARUOŠIMAS

- Stambiai sugrūskite juoduosius pipirus.
- Apibarstykite veršienos nugarinę iš visų pusių druska ir stambiai grūstais juodaisiais pipirais.

- Apskrudinkite abi didkepsnių puses keptuvėje pakaitintame alyvuogių aliejuje.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje antroje orkaitės lentynėlėje.
- Į keptuvę, kurioje skrudinate didkepsnius, supilkite baltąjį vyną, grietinėlę ir druską.
- Virinkite padažą, kol sutirštės.
- Palaikę iškeptą mėsą 5–10 min. orkaitėje užpilkite ant didkepsnių padažą ir patiekite.

DARŽOVĖS „AU GRATIN“

INGREDIENTAI

- 150 g brokolių, tik žiedynų
- 150 g žiedinių kopūstų, tik žiedynų
- 150 g briuselinų kopūstų
- 1 didelė morka, vidutinio storio, supjaustyta
- 1 didelė bulvė, vidutinio storio, supjaustyta
- 500 ml pieno
- 40 g miltų
- 40 g sviesto
- 80 g parmezano sūrio, tarkuoto
- 1 arbatinio šaukštelio muskato riešuto, sumalto
- Druskos
- Juodųjų pipirų

PARUOŠIMAS

- Atskirai išvirkite daržoves.
- Keptuvėje ištirpinkite sviestą, pridėkite miltų ir kepkite, kol miltai paruduos.
- Mažomis dalimis pilkite kambario temperatūros pieną į sviesto ir miltų mišinį ir plakite šluotele, kol mišinys sutirštės. Nepadarykite padažo per tiršto.
- Pagamintą padažą apibarstykite parmezanu, druska, pipirais ir muskato riešutu.
- Į padažą sudėkite išvirtas daržoves ir išmaišykite.
- Sudėkite viską į maždaug 30 x 20 x 7 cm³ dydžio stiklinį orkaitės indą.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje ketvirtoje orkaitės lentynėlėje.
- Patiekite iškeptas daržoves „au gratin“ ataušinę 5–10 min.

„TAHINI“ SŪRIO PYRAGAS

INGREDIENTAI

- 500 g, švelnaus tepamojo sūrio
- 150 g, smulkaus cukraus
- 5 kiaušinių
- 35 g krakmolo
- 200 ml grietinėlės
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 210 g skaidulinių sausainių
- 100 g sviesto

PARUOŠIMAS

- Susmulkinkite skaidulinius sausainius mažais trupinėliais.
- Ištirpinkite sviestą, įdėkite sausainius ir išmaišykite.
- Iškllokite tešlą skirtą skardą sviestiniu popieriumi, padėkite ant jos apvalią maždaug 24–27 cm skersmens ir 5 cm aukščio kepimo formą.
- Supilkite sviesto ir sausainių mišinį iš keptuvės į formą ir tolygiai paskirstykite ją ant pagrindo. Ataušinkite mišinį šioje formoje 10 min. įdėję ją į šaldytuvą.
- Kitame dubenyje suplakite tepamąjį sūrį ir cukrų.
- Atskirame dubenyje išplakite kiaušinius ir krakmolą.
- Atskirame dubenyje išplakite grietinėlę.
- Sumaišykite visas dalis su „tahini“.
- Užpilkite paruoštą mišinį ant iš šaldytuvo ištraukto sviesto ir sausainių pagrindo.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.
- Palaikykite pyragą per naktį šaldytuve.



Pjaustant sūrio pyragą rekomenduojame naudoti vandenyje pamirkytą peilį. Taip pyragą supjaustysite daug sklandžiau.

ĖRIENOS KAKLINĖS TROŠKINYS

INGREDIENTAI

- 800 g ėrienos kaklinės, supjaustytos apskritais gabalėliais
- 2 valgomųjų šaukštų miltų
- 1 valgomą šaukštą sviesto
- 1 valgomą šaukštą alyvuogių aliejaus
- 2 vidutinio dydžio svogūnų, supjaustytų mažais kubeliais
- 1 valgomą šaukštą pomidorų tyrės
- 2 vidutinio dydžio pomidorų, nuluptų ir supjaustytų mažais kubeliais
- 2 vidutinio dydžio morkų, supjaustytų dideliais kubeliais
- 2 vidutinio dydžio bulvių, supjaustytų dideliais kubeliais
- 1 desertinio šaukšto džiovintų čiobrelių
- 250 ml daržovių sultinio
- Druskos

Daržovių sultinui:

- 1 vidutinio dydžio morkos, nuluptos ir stambiai supjaustytos
- 1 vidutinio dydžio saliero šaknies, nuluptos ir stambiai supjaustytos
- 1 vidutinio dydžio morkos, nuluptos ir stambiai supjaustytos
- 1 poro, stambiai supjaustyto
- 2 lauro lapų

- 1 desertinio šaukšto juodųjų pipirų grūdėliais
- 3 litrų šalto vandens

PARUOŠIMAS

- Norėdami išvirti daržovių sultinį, visus ingredientus virkite 45–60 min. prikaistuvyje nustatę nedidelį karštį.
- Nusunkite paruoštą daržovių sultinį.
- Apibarstykite ėrienos kaklinės gabalėlius druska, pipirais ir miltais ir nuimkite perteklinius miltus.
- Pakaitinkite sviestą ir alyvuogių aliejų keptuvėje ir paskrudinkite ėrienos kaklų gabalėlius.
- Pakepinkite svogūnus keptuvėje, kurioje skrudinote mėsą, tada įdėkite pomidorus, pomidorų tyrę ir pakepinkite.
- Į mišinį supilkite daržovių sultinį, įdėkite druską ir pipirus.
- Sudėkite paskrudintus ėrienos kaklinės gabalėlius į stiklinį maždaug 30 x 20 x 7 cm3 dydžio orkaitės indą, tada užpilkite pomidorų padažą ir daržoves.

CITRININIS PYRAGAS

INGREDIENTAI

- 170 g miltų
- 170 g. smulkaus cukraus
- 3 kiaušinių
- 5 g kepimo miltelių
- 170 g sviesto (kambario temperatūros)
- 2 citrinų žievelių
- 2 g vanilės

PARUOŠIMAS

- Dubenyje išplakite kiaušinius su cukrumi.
- Į mišinį sudėkite miltus, kepimo miltelius ir citrinos žievelę.
- Sudėkite kambario temperatūros sviestą ir gerai išmaišykite mišinį.
- Ištepkite sviestu tefloninę pyrago formą ir supilkite į ją mišinį.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.

BALTSIOS SMULKIOS PUPELĖS

INGREDIENTAI

- 115 g baltųjų smulkių pupelių
- 150 g rūkytos jautienos, supjaustytos
- 2 vidutinio dydžio svogūnų, supjaustytų mažais kubeliais
- 4 žaliųjų paprikų, supjaustytų smulkiais kubeliais
- 2 vidutinio dydžio pomidorų, nuluptų ir supjaustytų kubeliais
- 1 valgomojo šaukšto raudonųjų paprikų pastos
- 1 valgomojo šaukšto pomidorų tyrės
- 1,5 valgomojo šaukšto sviesto
- 1 desertinio šaukšto čili pipirų

- 500 ml daržovių sultinio (karšto)
- 1 desertinio šaukšto valgomosios sodos
- Druskos
- Juodųjų pipirų

PARUOŠIMAS

- Prieš gamindami palaikykite pupeles per naktį vandenyje su valgomąja soda.
- Trumpai pavirkite išmirkytas pupeles.
- Iškaitinkite troškintuvą ir įdėkite sviesto.
- Sudėkite kubeliais supjaustytus svogūnus ir pakepinkite.
- Sudėkite papriką, pomidorus, raudonųjų paprikų pastą ir pomidorų tyrę, pakepinkite.
- Sudėkite į troškintuvą rūkytą jautieną, virtas pupeles, druską, juoduosius pipirus ir čili pipirus.
- Į mišinį supilkite karštą daržovių sultinį, pavirkite apie 10 min. nustatę vidutinį karštį.
- Užkllokite troškintuvą aliuminio folija.
- Įdėkite troškintuvą į viršutinę įkaitintos orkaitės dalį ir kepkite patiekalą.

KUKURŪZŲ DUONA

INGREDIENTAI

- 150 g kukurūzų miltų
- 150 g miltų
- 10 g kepimo miltelių
- 7 g druskos
- 5 g. smulkaus cukraus
- 2 kiaušinių
- 100 ml pieno
- 50 g sviesto, tirpinto
- 50 g. konservuotų kukurūzų, sėklų

PARUOŠIMAS

- Dubenyje sumaišykite kukurūzų miltus, miltus, kepimo miltelius, druską ir cukrų.
- Sumaišykite kiaušinius, pieną, sviestą ir kukurūzus kitame dubenyje ir gerai juos išplakite.
- Sumaišykite skystą mišinį su miltų mišiniu ir gerai išmaišykite.
- Ištepkite sviestu tefloninę pyrago formą, turinčią mažiausiai 8 įdubimus pyragėliams, ir supilkite į juos po vienodą kiekį tešlos.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.

JŪROS EŠĖRYS DRUSKOJE

INGREDIENTAI

- 2 jūros ešerių (maždaug 2 kg)
- 1 kg gabalinės druskos
- 1 kg druskos
- 6 šakelių šviežių čiborelių, plonai suplėšytų
- 6 šakelių šviežių čiborelių, smulkiai sukapatų
- 10 šakelių petražolių, smulkiai sukapatų
- 6 šakelių krapų, smulkiai sukapatų

- 1 citrinos žievelių, sutarkuotų
- 1 česnako
- 6 kiaušinių baltymų

PARUOŠIMAS

- Sutraiškyskite česnaką. Paruoškite įdarą sumaišę sukapotus žalumynus, citrinos žievelės ir česnaką.
- Atskirkite du valgomuosius šaukštus įdaro.
- Išplaukite jūros ešerio vidų ir nuvalykite žvynus. Sudėkite į jūros ešerio vidų paruoštą įdarą.
- Išplakite kiaušinių baltymus iki putų, sudėkite likusį įdarą, druską ir gerai išmaišykite.
- Dalį užpilo išberkite ant pyrago skardos, ant jo paguldyskite jūros ešerį ir užberkite jį likusiu užpilu.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje ketvirtoje orkaitės lentynėlėje.
- Nuvalykite druską nuo žuvies ir ją patiekite.

RYŽIAI „PERDE“

INGREDIENTAI

- 3 viščiuko kulšelių

Įdarai:

- 2 stiklinių ryžių
- 2 valgomųjų šaukštų sviesto
- 2 valgomųjų šaukštų kedro riešutų
- 2 valgomųjų šaukštų juodųjų serbentų (palaikyti šiltame vandenyje)
- 4 valgomųjų šaukštų migdolų, išvirtų ir nuluptų
- 3 stiklinių vištienos sultinio
- Druskos
- Juodųjų pipirų

Tešlai:

- 125 g sviesto, kambario temperatūros
- 2 kiaušinių
- 400 g miltų
- 1,5 arbatinio šaukštelio druskos
- 100 g jogurto

PARUOŠIMAS

- Išvirkite šlauneles, ataušinkite, nulupkite odą ir supjaustykite mažais gabalėliais
- Nusunkite vištienos sultinį, kurį panaudosite įdarui.
- Pakepkite migdolus, juoduosius serbentus ir kedro riešutus svieste ir supilkite į dubenį.
- Nuplaukite ryžius ir pusę valandos palaikykite juos drungname pasūdytame vandenyje.
- Pakepinkite ryžius svieste, kuriame kepinote migdolus, juoduosius serbentus ir kedro riešutus.
- Supilkite vištienos sultinį, įdėkite druskos, pavirkite 10 minučių, tada palikite 10 minučių ataušti.
- Palaikę įdarą sudėkite migdolus, juoduosius serbentus, kedro riešutus ir išmaišykite.

- Iš miltų, sviesto ir druskos suminkykite tešlą, toliau minkydami sudėkite kiaušinius, supilkite jogurtą ir gerai išminkykite; uždenkite plastikine plėvele ir 30 minučių palaikykite šaldytuve.
- Iškočiokite tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir padalykite į vieną didesnį ir vieną mažesnį gabalą.
- Ištepkite riebalais maždaug 25 x 36 x 6 cm3 dydžio stiklinį indą, į jį įklokite didįjį tešlos lapą, kad jos kraštai nukartų per indo kraštus.
- Sudėkite ingredientus sluoksniais: ryžių įdaro ir vištienos.
- Ryžių įdarą visiškai uždenkite mažesniu tešlos gabalu.
- Nupjaukite kabančią kraštuose perteklinę tešlą ir gražiai išdėliokite ją ant viršaus.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.

ĖRIUKO KOJA „TANDORI“

INGREDIENTAI

- 2 kg nepjaustytos ėriuko kojos
- 3 šakelės šviežių čiborelių
- 3 šakelės šviežių rozmarinų
- 8 skiltelės česnako

PARUOŠIMAS

- Aštriu peiliu rombais supjaustykite riebiųjų ėriuko kojos dalių paviršius.
- Į pjovias pridėkite žolelių ir česnako.
- Uždėkite ėriuko koją ant grilio grotelių.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje ketvirtoje orkaitės lentynėlėje ant griliaus grotelių.

VEGETARIŠKAS APKEPAS SU ĮDARU

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 270 g miltų
- 1 arbatinio šaukštelio druskos
- 180 g sviesto, atvėsinto ir supjaustyto kubeliais
- 50 g ledinio vandens

Įdarai:

- 3 kiaušinių
- 2 valgomųjų šaukštų grietinėlės
- 70 g brokolių, tik žiedynų
- 1 mažo svogūno, supjaustyto mažais kubeliais
- 2 spalvotųjų saldžių paprikų, supjaustyto mažais kubeliais
- 5 šakelių petražolių, smulkiai sukapotų
- Druskos
- Juodųjų pipirų

PARUOŠIMAS

- Suminkykite tešlą iš miltų, druskos ir sviesto.
- Kai tešla taps vientisa, supilkite ledinį vandenį ir minkykite toliau.

- Įvyniokite tešlą į plastikinę plėvelę ir apie 1 val. palaikykite šaldytuve.
- Išvirkite daržoves pasūdytame vandenyje atskiruose puoduose, palaikykite jas sūriame vandenyje, kad jos išlaikytų spalvą.
- Išplakite įdarui skirtus kiaušinius su grietinėle. Sudėkite daržoves, petražoles, druską, juoduosius pipirus ir sumaišykite.
- Ištepkite sviestu maždaug 25 cm skersmens ir 3 cm aukščio pyrago keptuvę.
- Iškočiokite šaldytuve laikytą tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus, išklokite ją pyrago keptuvę, nupjaustykite kraštus ir subadykite tešlą šakute.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.
- 25-tą kepimo minutę ištraukite pyrago keptuvę, sudėkite daržovių mišinį ir kepkite toliau.

ŠOKOLADINIS SŪRIO PYRAGAS

INGREDIENTAI

Pagrindui:

- 30 g kakavos miltelių, išsijotų
- 185 g sviesto, tirpinto
- 130 g. smulkaus cukraus
- 2 kiaušinių
- 130 g miltų
- 100 g šokolado gabalėlių

Įdarui:

- 375 g lydyto sūrio
- 165 g. smulkaus cukraus
- 3 kiaušinių
- Pusės arbatinio šaukštelio vanilės

Padažui:

- 100 g grietinės
- 100 g. karčiojo šokolado
- Pusės valgomojo šaukšto medaus

PARUOŠIMAS

- Sumaišykite sūrio pyrago pagrindo kakavą, smulkų cukrų ir miltus. Tada sudėkite sviestą, kiaušinius, šokolado gabalėlius ir gerai išplakite mišinį.
- Išklokite tešlai skirtą skardą sviestiniu popieriumi, padėkite ant jos apvalią maždaug 24–27 cm skersmens ir 5 cm aukščio kepimo formą.
- Į formą supilkite ir paskleiskite paruoštą sūrio pyrago pagrindo mišinį.
- Išplakite įdarui skirtą lydytą sūrį, smulkų cukrų ir vanilę. Po vieną sudėkite kiaušinius ir plakite, kol gausite vientisą mišinį.
- Supilkite paruoštą įdaro mišinį ant sūrio pyrago pagrindo.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje ketvirtoje orkaitės lentynėlėje.

- Ištirpinkite padažui skirtą grietinėle, šokoladą ir medų dubenyje, įdėtame į karšto vandens vonelę.
- Sudėkite paruoštą padažą ir tolygiai paskirstykite jį ant iškepto ir iki kambario temperatūros atvėsinto sūrio pyrago.
- Palaikykite šokoladinį sūrio pyragą 3–4 valandas šaldytuve.



Pjaustant sūrio pyragą rekomenduojame naudoti vandenyje pamirkytą peilį. Taip pyragą supjaustysite daug sklandžiau.

ŠPINATŲ APKEPAS

INGREDIENTAI

Įdarui:

- 250 g špinatų
- 4 kiaušinių
- 1 valgomojo šaukšto pieno
- 100 g parmezano sūrio, tarkuoto
- 1 arbatinio šaukštelio muskato riešuto, sumalto
- 1 valgomojo šaukšto kedro riešutų
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- Juodųjų pipirų
- Druskos

Padažui:

- 200 g ožkos sūrio, tarkuoto
- 150 ml pieno

PARUOŠIMAS

- Sukapokite špinatų lapelius, nuplaukite juos iš išdžiovinkite.
- Įpilkite alyvuogių aliejaus į priekaituvį, sudėkite špinatus.
- Patroškinkite juos 5 min.
- Išgriebkite špinatus kiaurasamčiu, o perteklinį skystį išsemkite šaukštu.
- Sumaišykite visus ingredientus ir sumalkite juos į vientisą masę, kol jie taps grietinės konsistencijos.
- Padenkite sviestiniu popieriumi 4 mažus aliuminio indus.
- Paskirstykite paruoštą masę lygiomis dalimis į 4 indus.
- Į įprastą kepimo skardą įpilkite vandens ir išrikiuokite puodelius.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje pirmoje orkaitės lentynėlėje.
- Ištirpinkite padažui skirtą ožkos sūrį ir pieną keptuvėje.
- Užpilkite padažo ant iškepto špinatų apkepo ir patiekite.

VIŠTOS ŠLAUNELĖS

INGREDIENTAI

- 4 vištienos šlaunelių, be kaulų
- 6 vidutinio dydžio bulvių

- 3 šakelių šviežių čiobrelių, smulkiai sukapatų
- Druskos

Jdarui:

- 5 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 2 skiltelių česnako
- 5 valgomųjų šaukštų duonos trupinių
- 3 šakelių džiovintų šalavijų, smulkiai kapotų
- 3 šakelių šviežių čiobrelių, smulkiai sukapatų
- 3 šakelių petražolių, smulkiai sukapatų
- Druskos
- Juodųjų pipirų

PARUOŠIMAS

- Įkaitinkite įdarui skirtą alyvuogių aliejų keptuvėje.
- Smulkiai sukupokite česnaką, pakepinkite keptuvėje.
- Supilkite duonos trupinius ir kepkite.
- Supilkite šalavijo arbatą, sudėkite šviežius čiobrelius, petražoles, druską ir pipirus ant duonos trupinių mišinio, paruoškite įdarą.
- Sudėkite įdarą į iškaulėtas vištos šlauneles ir suvyniokite jas.
- Supjaustykite bulves dideliais kubeliais, apibarstykite rozmariniais, druska ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi.
- Sudėkite bulvių kubelius ant skardos. Įdėkite grilio groteles į orkaitės lentynėlę, sudėkite vištos šlauneles ant grotelių.
- Kepkite savo patiekalą iškaitintoje ketvirtoje orkaitės lentynėlėje.

Kaip naudoti grilį

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

Kepti galima visoje orkaitėje, tik viršutinėje dalyje arba viršutinėje dalyje įjungus apatinę ir viršutinę dalis.

Kepimas vienoje didelėje dalyje

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vieno didelio skyriaus kepimo nuostatas.
2. Įjunkite orkaitę palietę ir ir dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdinga kepimui viename dideliame skyriuje.



4. Palieskite ir pasirinkite norimą grilio funkciją.



5. Pasirinkus funkciją, galima nustatyti šias nuostatas: „Temperature“ (temperatūra), „Rapid Heating (Booster)“ (greitasis kaitinimas (stiprintuvas)“, „Cooking time“ (kepimo laikas) ir „Cooking end time“ (kepimo pabaigos laikas). Žr. (Orkaitės veikimas vieno skyriaus režimu) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 22*
6. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros ir laiko vertės jums tinka, palieskite mygtuką, kad kepimas būtų pradėtas. Prasidės kepimas ir **ekrane pasirodys** „Cooking“ (kepimas).
7. Jei nustatyta, pasibaigus kepimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungs. **Ekране rodoma „Enjoy your meal“ (škanus)** ir dukart įsijungia garso signalas. Orkaitė automatiškai išsijungia. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti palieskite mygtuką dar kartą, kad pabaigtumėte kepimą.
8. Palieskite klavišą, kad išjungtumėte orkaitę.

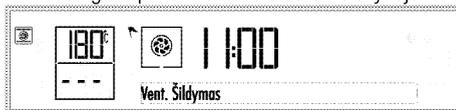
Kepimas įjungus tik viršutinės dalies režimą

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepančiam viename dideliame skyriuje.

2. Įjunkite orkaitę palietę ir ir dvi sekundes palaikę mygtuką.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdinga kepimui viename dideliame skyriuje.



4. Palieskite ir pasirinkite norimą grilio funkciją.



5. Pasirinkus funkciją, galima nustatyti šias nuostatas: „Temperature“ (temperatūra), „Rapid Heating (Booster)“ (greitasis kaitinimas (stiprintuvas)“, „Cooking time“ (kepimo laikas) ir

„Cooking end time“ (kepimo pabaigos laikas). Žr. (Tik viršutinės arba tik apatinės orkaitės dalies naudojimas) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 22*

- Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros ir laiko vertės jums tinka, palieskite mygtuką, kad kepimas būtų pradėtas. Prasidės kepimas ir **ekrane pasirodys** „Cooking“ (kepimas).
- Jei nustatyta, pasibaigus kepimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungs. **Ekране rodoma „Enjoy your meal“ (skanaus)** ir dukart įsijungia garso signalas. Orkaitė automatiškai išsijungia. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti palieskite mygtuką dar kartą, kad pabaigtumėte kepimą.
- Palieskite klavišą, kad išjungtumėte orkaitę.

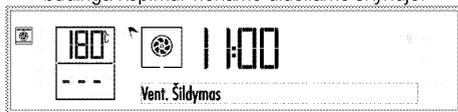
Keptimas tik viršutinėje dalyje, įjungus viršutinę ir apatinę orkaitės dalis

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

- Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip keptant viename dideliame skyriuje.

- Įjunkite orkaitę palietę ir ir dvi sekundes palaikę mygtuką.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui viename dideliame skyriuje.



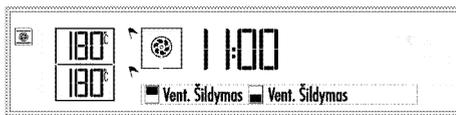
Kas kartą palietus mygtuką suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, ir apatinė, ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

- Suaktyvinkite dalis palietę mygtuką dukart. simbolis bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.

Keptam vienoje didelėje dalyje: maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Temperatūra (°C)	Keptimo laikas (apytikslis, min.)
Zuvis	Grilio grotelės	4..5	280	20..25 min.
Supjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4..5	280	25..35 min.
Erienos žiegtiniai	Grilio grotelės	4..5	280	20..25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4..5	280	25..30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	280	25..30 min. #
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	280	1..3 min.

priklausomai nuo storio
Prieš keptant maistą rekomenduojama 5–6 minutes įkaitinti orkaitę.



- Liesdami mygtukus pasirinkite norimą funkciją, kurią naudosite su pasirinkta viršutinės dalies grilio funkcija.



- Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies „Temperature“ (temperatūra) ir „Cook time“ (kepimo laiką). Mirksės šių nuostatų mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis. Žr. (Viršutinės ir apatinės orkaitės dalių naudojimas vienu metu) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 22*
- Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros ir laiko vertės jums tinka, palieskite mygtuką, kad kepimas būtų pradėtas. Prasidės kepimas ir **ekrane pasirodys** „Cooking“ (kepimas).
- Jei nustatyta, pasibaigus kepimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungs. **Ekране rodoma „Enjoy your meal“ (skanaus)** ir dukart įsijungia garso signalas. Orkaitė automatiškai išsijungia. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti palieskite mygtuką dar kartą, kad pabaigtumėte kepimą.
- Palieskite klavišą, kad išjungtumėte orkaitę.

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

Kepant tik viršutinėje dalyje: maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Žuvis	Grilio grotelės	4..5	280	20...25 min. #
Supjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4..5	280	25...35 min.
Erienos žiegtainiai	Grilio grotelės	4..5	280	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4..5	280	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	280	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	280	1...3 min.
# priklausomai nuo storio				
Prieš kepat maistą rekomenduojama 5–6 minutes įkaitinti orkaitę.				

Kepant vienoje didelėje dalyje: maisto ruošimo laiko lentelė, skirta kepimo patiekalams

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	280	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	280	25...35 min.
Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.				
Prieš kepat maistą rekomenduojama 5–6 minutes įkaitinti orkaitę.				

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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

	PAVOJUS: Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!
	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 gaminiiui 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 šlindinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Valdymo skydo valymas

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

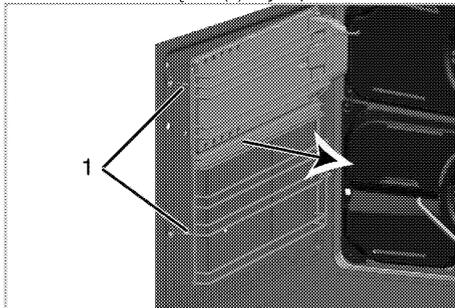
	Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------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

Orkaitės valymas

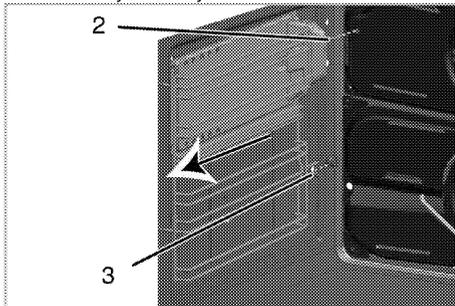
Orkaitės šoninių sienelių valymas

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę.

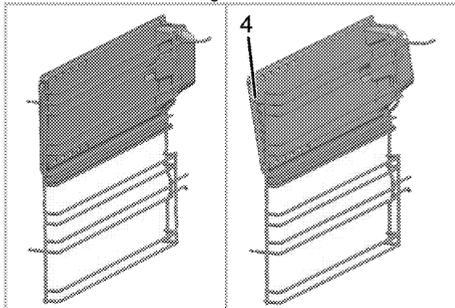
2. Ištraukite vielines groteles kartu su viršutinės dalies sienele, prie kurios jos pritvirtintos, ir ištraukite kaištelį Nr. (1) iš jo apkabos.



3. Patraukite vielines groteles į save kartu su šonine sienele ir išimkite groteles su šonine sienele iš orkaitės. Įsitinkinkite, kad kaištelis Nr. 2 ištrauktas iš jo apkabos galinėje sienelėje, o galiukas Nr. 3 – iš šoninėje sienelėje esančios veržlės.



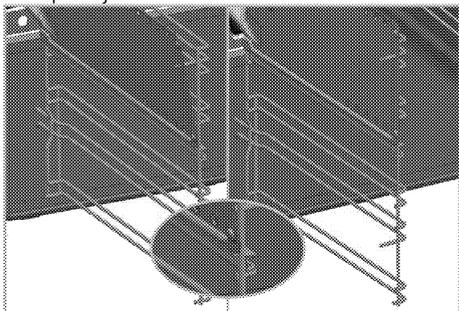
4. Patraukite vielines groteles, kad ištrauktumėte jas iš angos (4), esančios šoninėje sienelėje, ir atkabinkite vielines groteles nuo šoninės sienelės.



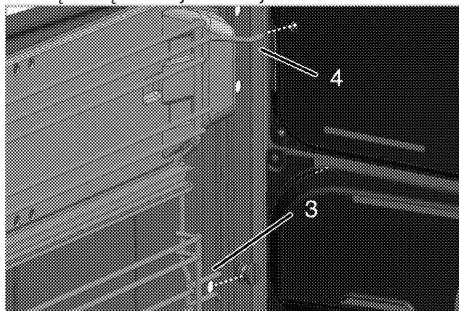
5. Nuvalykite vielines groteles ir šoninę sienelę naudodami indų ploviklį, drungną vandenį ir minkštą audinį ar kempinę.

6. Išvalę įkiškite vielinių grotelių kaištelį Nr. 1 į angą (4) šoninėje sienelėje. Įsitinkinkite, kad šoninės

sienelės plokštė užfiksuota vielinių grotelių apkaboje.



7. Pritvirtinkite šoninės sienelės ir vielinių grotelių bloką orkaitėje taip, kad jo kaišteliai (2) būtų įstatyti į jų apkabas ant korpuso, o galiukas Nr. 3 – į veržlę šoninėje sienelėje.



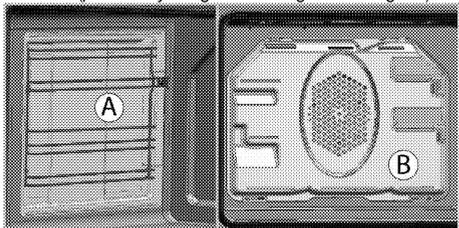
8. Įstatykite vielinių grotelių kaištį (1) į jo apkabą, esančią ant korpuso.

i Įsitikinkite, kad šoninės sienelės ir vielinių grotelių blokas gerai įstatytas į apkabas.

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 akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaime, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



Orkaitės durų valymas

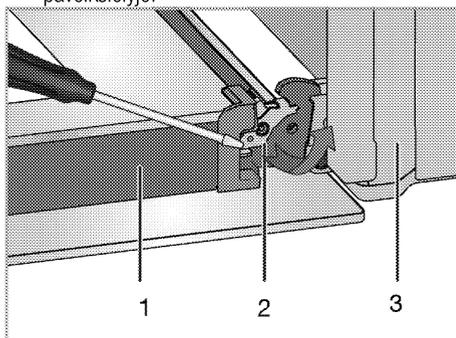
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

i Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

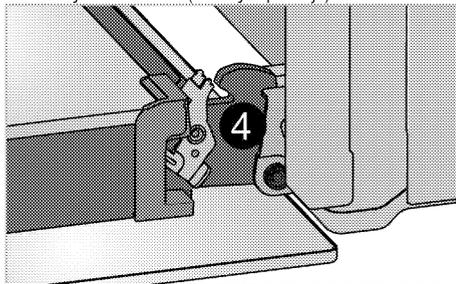
i Priekinių durelių stiklo plokštė yra padengta lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietų metalinių grandyklų, šveitimo kempinių ir baliklių priekinių durelių stiklo plokštei valyti, nes šios medžiagos gali subraižyti paviršius. Šios medžiagos gali pažeisti dangą.

Orkaitės durelių išėmimas

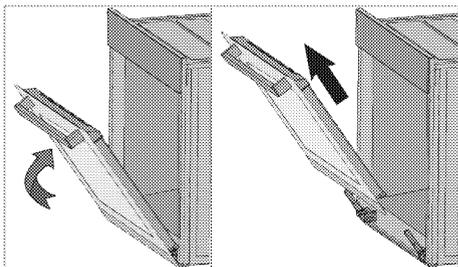
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 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.



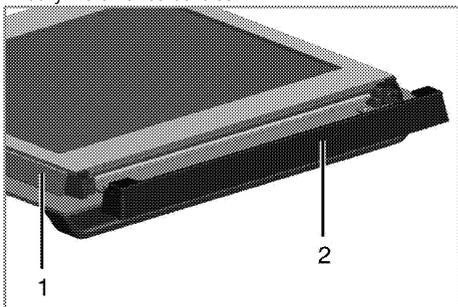
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

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

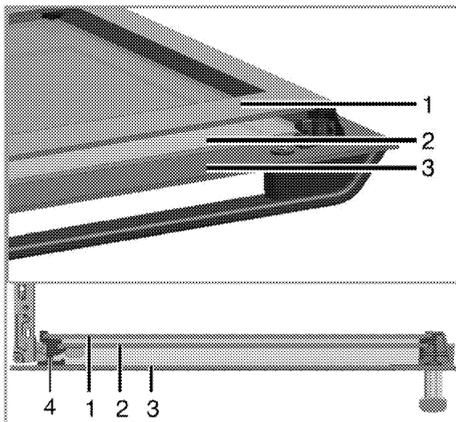
Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Rėmas
- 2 Plastmasinė dalis

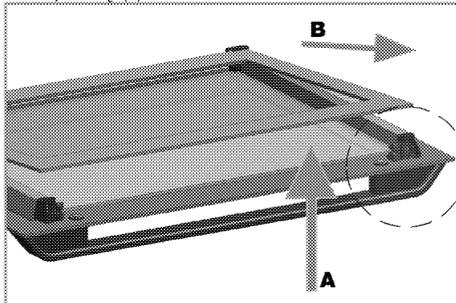
Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė
- 3 Išorinė stiklo plokštė
- 4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

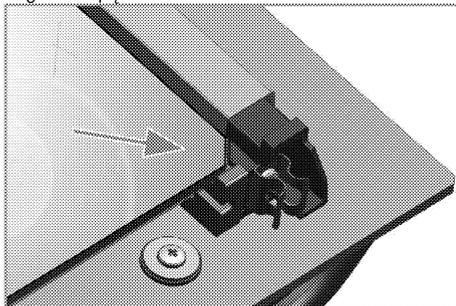
Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).

Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą.



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsus, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiai atspari elektros lemputė; išsamiau žr.

Techniniai duomenys, puslapis 11. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



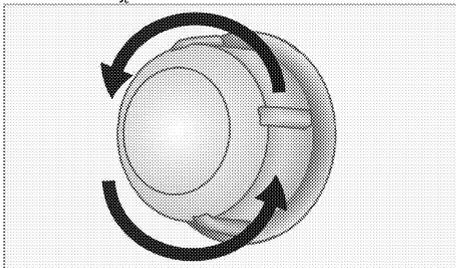
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



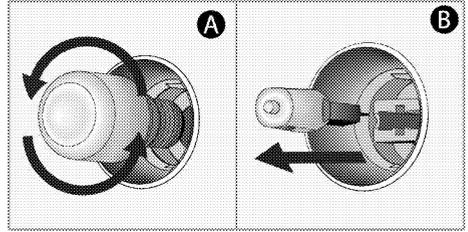
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



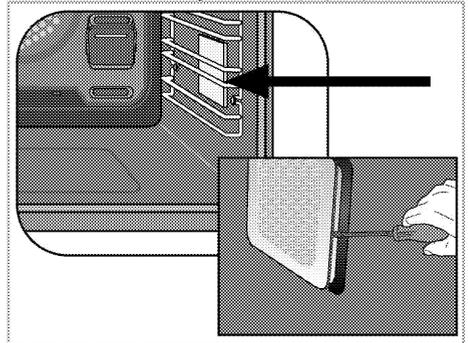
3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



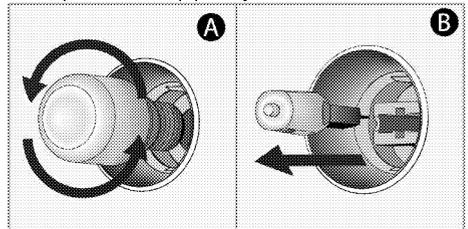
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Jeigu orkaitėje sumontuota keturkampė lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines groteles, kaip aprašyta. Žr. .



3. Atsuktuvu nuimkite apsauginį stiklinį gaubtelį.
4. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



5. Paskui uždėkite stiklinį gaubtelį, o paskui – groteles.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes virykle 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.*

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nutrūko 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 nutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*



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

