

**Jei norite, kad maisto ruošimas suteiktų Jums tiek pat malonumo, kiek ir valgis,**

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Tuomet galėsite pasinaudoti visais Jūsų viryklės techniniais privalumais.

Jūs rasite svarbios informacijos apie saugų darbą, sužinosite apie atskirus Jūsų naujosios viryklės elementus. Mes žingsnis po žingsnio Jums paaiškinsime, kaip reguliuoti viryklę. Tai - labai paprasta.

Lentelėse Jūs rasite informaciją apie viryklės nustatymus ir lentynėlių lygius, naudojamus gaminant daugybę dažniausiai vartojamų patiekalų. Visa tai yra išbandyta mūsų maisto ruošimo studijoje.

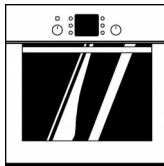
O jei kartais atsirastų kokia nors triktis - čia rasite informaciją, kaip patiems pašalinti mažus sutrikimus.

Išsami turinio rodyklė Jums padės greitai surasti norimą informaciją.

O dabar - gero apetito.

## **Naudojimo instrukcija**

---



**HBN 3606.1 S**

**It**

---

**9000 214 257**

# Turinys

<b>Į ką turėtumėte atkreipti dėmesį</b> .....	<b>5</b>
Prieš montuojant prietaisą .....	5
Saugos nuorodos .....	5
Galimos gedimų priežastys .....	7
<b>Jūsų nauja viryklė</b> .....	<b>8</b>
Valdymo skydelis .....	8
Funkcijos pasirinkimas .....	9
Pasukamas mygtukas .....	9
Valdymo klavišai ir indikatorius .....	10
Paslepiamos jungiklių rankenėlės .....	10
Šviečiantysis žiedas .....	10
Kaitinimo pobūdis .....	11
Orkaitė ir papildoma įranga .....	13
Durelių užraktas .....	17
Šalto oro srautas .....	17
<b>Prieš pirmąkart naudojant prietaisą</b> .....	<b>18</b>
Orkaitės įkaitinimas .....	18
Priedų valymas prieš naudojimą .....	18
<b>Orkaitės reguliavimas</b> .....	<b>19</b>
Reguliavimas .....	19
Automatinis orkaitės išsijungimas .....	20
Automatinis orkaitės įsijungimas ir išsijungimas .	21
Liekamosios šilumos indikatorius .....	22
<b>Greitas įkaitinimas</b> .....	<b>22</b>
Reguliavimas .....	22

# Turinys

<b>Kepimo automatas</b> .....	<b>23</b>
Indai .....	23
Patiekalo ruošimas .....	24
Programos .....	25
Kiek laiko prireiks paruošti patiekalui? .....	26
Reguliavimas .....	27
Automatinis orkaitės įsijungimas ir išsijungimas .	28
Patarimai, kaip naudotis kepimo automatu .....	29
<b>Šventadienių programos įjungimas</b> .....	<b>30</b>
Reguliavimas .....	30
<b>Laikas</b> .....	<b>31</b>
Reguliavimas .....	31
<b>Laikmatis su garsiniu signalu</b> .....	<b>32</b>
Reguliavimas .....	32
<b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	<b>33</b>
Pagrindinių nustatymų keitimas .....	34
<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>35</b>
<b>Automatinis laiko apribojimas</b> .....	<b>35</b>
<b>Priežiūra ir valymas</b> .....	<b>36</b>
Prietaiso išorė .....	36
Orkaitė .....	37
Stiklų valymas .....	40
Garų filtras .....	43
Lentynėlių valymas .....	44
Sandariklis .....	44
Papildoma įranga .....	44

# Turinys

<b>Ką daryti prietaiso veiklos sutrikimo atveju? ..</b>	<b>45</b>
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas .....	46
Kairiosios orkaitės apšvietimo lemputės pakeitimas .....	46
<b>Klientų aptarnavimo skyrius .....</b>	<b>48</b>
<b>Pakuotė ir senas prietaisas .....</b>	<b>48</b>
<b>Lentelės ir patarimai .....</b>	<b>49</b>
Pyragai ir kepiniai .....	49
Patarimai kepat .....	52
Mėsa, paukštiena, žuvis .....	53
Patarimai kepat paprastai ir grilio režimu .....	56
Apkepai, skrebučiai .....	57
Šaldyti pusgaminiai .....	58
Atšildymas .....	58
Džiovinimas .....	59
Konservavimas .....	60
Patarimai, kaip taupyti elektros energiją .....	62
<b>Akrilamidas maisto produktuose .....</b>	<b>62</b>
<b>Bandomieji patiekalai .....</b>	<b>63</b>

---

# Į ką turėtumėte atkreipti dėmesį

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Tik tuomet galėsite saugiai ir teisingai naudotis virykle.

Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją. Jei perduodate prietaisą kitam vartotojui, kartu perduokite jam ir šias instrukcijas.

---

## Prieš montuojant prietaisą

**Transportavimo metu atsiradę pažeidimai**

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportavimo metu buvo pažeistas, jį prijungti yra draudžiama.

**Įjungimas į elektros tinklą**

Prietaisą prijungti prie elektros tinklo gali tik įgaliotas specialistas. Jei dėl neteisingo prijungimo prietaisas bus pažeistas, Jūs neteksite teisės į garantiją.

---

## Saugos nuorodos

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

Prietaisą naudokite tik gamindami patiekalus.

Suaugusieji ir vaikai negali be priežiūros naudotis prietaisu

– jeigu jie dėl fizinės ar psichinės būklės

– ar žinių ir patirties trūkumo negali tinkamai ir saugiai valdyti prietaiso.

Niekuomet neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

## Vaikai



Vaikai gali ruošti maistą tik tada, jei buvo specialiai to išmokyti. Jie turi mokėti teisingai naudotis prietaisu. Jie turi suprasti pavojus, kurie yra aprašyti naudojimo instrukcijoje. Kai vaikai naudojasi prietaisu, būtina juos prižiūrėti, kad jie su prietaisu nežaistų.

## Karšta orkaitė



Būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles. Iš jos kylantys garai gali būti karšti.

Niekuomet nelieskite įkaitusių vidinių orkaitės paviršių ir kaitinimo elementų. Pavojus nusideginti! Neleiskite vaikams artintis prie prietaiso.

Niekuomet orkaitėje nelaikykite degių daiktų. Gaisro pavojus!

Niekuomet neprispauskite elektrinių prietaisų maitinimo laidų karštomis orkaitės durelėmis. Laido izoliacinis apvalkalas gali išsilydyti. Trumpojo jungimo pavojus!

Būkite atsargūs ruošdami patiekalus, kuriems gaminti naudojami stiprūs alkoholiniai gėrimai (pvz., konjakas, romas).

Aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja. Esant netinkamoms sąlygoms alkoholio garai orkaitėje gali užsiliepsnoti. Pavojus nusideginti!

Stiprius alkoholinius gėrimus naudokite tik mažais kiekiais ir orkaitės dureles atidarykite atsargiai.

## Remonto darbai



Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Elektros smūgio pavojus!

Taisyti prietaisą gali tik specialiai apmokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

Jei prietaisas yra sugedęs, būtina išjungti saugiklį skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

---

## Galimos gedimų priežastys

**Kepimo skarda, aliuminio folija arba indai orkaitės dugne**

Ant orkaitės dugno nedėkite jokių kepimo skardų. Nemėginkite jos iškloti aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nestatykite jokių indų. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamojo, be to, gali būti pažeistas emalis.

**Vanduo orkaitėje**

Niekuomet nepilkite vandens į karštą orkaitę. Gali būti pažeistas emalis.

**Vaisių sultys**

Jei gaminatė sultingą vaisių pyragą, neperkraudkite kepimo skardos. Nuo kepimo skardos varvančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių vėliau nebeįmanoma nuvalyti. Geriau naudokite gilesnę universalią keptuvę.

**Aušinimas atidarius orkaitės dureles**

Palikta ataušti orkaitė turi būti uždaryta. Niekuo neužblokuokite orkaitės durelių. Net ir tuomet, kai orkaitės durelės yra tik šiek tiek pravertos, per plyšį sklindantis karštis, laikui bėgant, gali sugadinti šalia esančių baldų paviršių.

**Stipriai užteršta orkaitės tarpinė**

Jei orkaitės tarpinė stipriai užteršta, orkaitės durelės tinkamai neužsidaro. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Valykite orkaitės tarpinę, kad ji visuomet būtų švari.

**Orkaitės durelės naudojamos sėdėjimui**

Niekuomet nelipkite ir nesėskite ant orkaitės durelių.

**Viryklės transportavimas**

Nešdami viryklę nelaikykite suėmę už durelių rankenos. Durelių rankena neišlaikys viryklės svorio ir gali nulūžti.

# Jūsų nauja viryklė

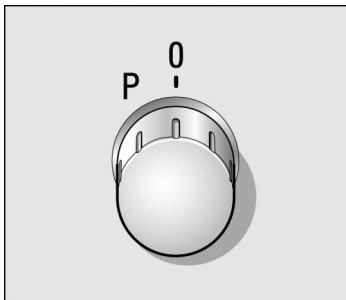
Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu. Paaškinsime jums valdymo skydelio sandarą: jungiklius ir indikatorius. Rasite informaciją apie kaitinimo būdus ir pridedamą papildomą įrangą.

## Valdymo skydelis

Priklausomai nuo prietaiso tipo kai kurios detalės gali neatitikti.



## Funkcijos pasirinkimas



Funkcijos pasirinkimo klavišu galima pasirinkti orkaitės kaitinimo pobūdį. Indikatoriuje renkantis kaitinimo pobūdį pasirodo rekomenduojami nustatymai.

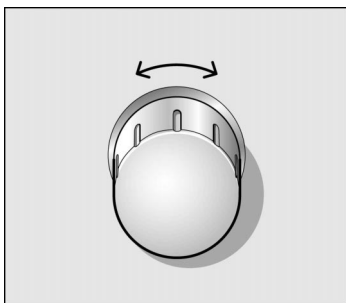
### Padėtys

	Kaitinimas iš viršaus ir apačios
	Specialus kaitinimas iš viršaus ir apačios*
	3D karšto oro srautas
	Intensyvus karšto oro srautas / picos režimas
	Kaitinimas iš apačios
	Kepimas karšto oro sraute
	Kepimas įjungus mažo ploto kaitinimo elementą
	Kepimas įjungus didelio ploto kaitinimo elementą
P	Kepimas automatinio režimu

\*Kaitinimo pobūdis, pagal kurį buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė pagal EN50304.

Nustatant funkciją jos pasirinkimo klavišu dega orkaitės lemputė.

## Pasukamas mygtukas



Pasukamu mygtuku galite keisti rekomenduojamus ir visus kitus nustatymus.

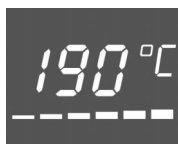
### Diapazonai

20 - 300	Temperatūra °C didžiausia temperatūra pasirinkus 3D karšto oro srautą  ir intensyvių karšto oro srautą / picos režimą
1 - 3	Grilio pakopos
1 min. - 23.59 h	Trukmė
5 sek. - 12.00 h	Laikas laikmatyje
P 01 - P 24	Programos
P 25	Šabo programa

## Valdymo klavišai ir indikatorius



Informacijos klavišas i	Jį paspaudę galite gauti informaciją
Laikmačio klavišas Δ	Juo galite nustatyti laikmatį
Laikrodžio klavišas ⊖	Juo galite nustatyti laiką, orkaitės veikimo trukmę I→I ir veikimo pabaigą →I.
Orkaitės apšvietimo lempučių klavišas ⚡	Juo galite įjungti ir išjungti orkaitėje esančią lempuotę
Rakinantis klavišas ⊞	Juo galite įjungti ir išjungti apsaugą nuo vaikų
Greito įkaitinimo klavišas ⚡	Juo galite įjungti greito orkaitės įkaitinimo režimą.



Indikatoriuje matyti visi nustatymai. Po temperatūros indikatoriumi esanti įkaitimo kontrolė rodo didėjančią temperatūrą arba liekamąją orkaitės šilumą.

## Paslepamos jungiklių rankenėlės

Jungiklių rankenėles galima paslėpti. Norėdami paslėpti arba vėl ištraukti jungiklių rankenėlę, tiesiog ją spustelėkite.

Jungiklių rankenėles galite sukti į kairę arba į dešinę.

## Šviečiantysis žiedas

### Funkcijos pasirinkimas

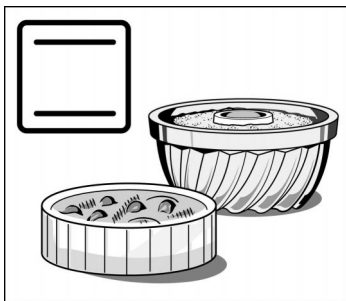
Nustatant funkciją jos pasirinkimo klavišu, šviečia ant jungiklio rankenos esantis žiedas.

### Pasukamas mygtukas

Blyksintis žiedas ant jungiklio rankenos reiškia, kad dar galite reguliuoti. Kai jis pradeda šviesti, nustatymas užfiksuojamas.

## Kaitinimo pobūdis


Galite nustatyti įvairius orkaitės kaitinimo būdus. Taip kiekvienam patiekalui parinksite optimaliausią gaminimo variantą.

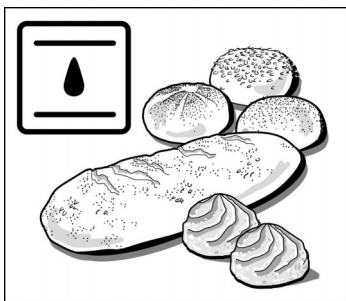


### Kaitinimas iš viršaus ir apačios

Pyragas arba kepsnys vienodai kepa iš viršaus ir iš apačios sklindančiame karštyje.

Jums puikiai pavyks plaktos tešlos pyragai kepimo formose ir apkepai. Šiuo būdu taip pat galima kepti liesos mėsos (jautienos, veršienos, žvėrienos) kepsnius.

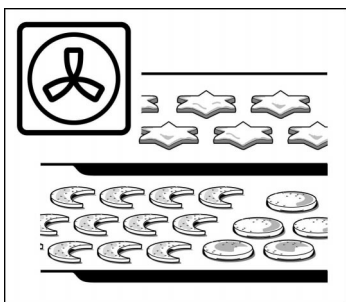
Šilumos išlaikymas : Nustatę temperatūrą nuo 65 iki 100 °C galite išlaikyti patiekalus šiltus. Nelaikykite patiekalų šiltų ilgiau nei dvi valandas.



### Kaitinimas iš viršaus ir apačios, specialus režimas

Taupiausias kaitinimo būdas. Kepiniai ir čia vienodai kepa iš viršaus ir iš apačios sklindančiame karštyje. Drėgmė, kurią kepdami išskiria patiekalai, vandens garų pavidalu lieka orkaitėje. Kepiniai netampa sausi.

Jums puikiai pavyks mielinės tešlos gaminiai: duona, bandelės arba mielinė pynutė. Šis kaitinimo būdas tinka ir plikytos tešlos gaminiams – pvz., oriniams pyragaičiams.




### 3D karšto oro srautas

Galinėje orkaitės sienelėje esantis ventiliatorius žiedinio kaitinimo elemento skleidžiamą karštį tolygiai paskirsto po visą orkaitę.

3D karšto oro sraute dvejose lentynėse galite kepti picą ir pyragą. Sluoksniuotus pyragaičius ir tešlainius galite vienu metu kepti trijose lentynėse. Nustatyta orkaitės temperatūra žemesnė nei įjungus kaitinimą iš viršaus ir apačios. Papildomas skardas galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje.

3D karšto oro srautas puikiai tinka produktams džiovinti.

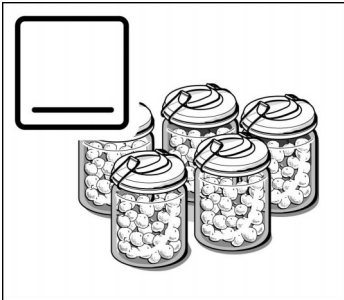
Atšildymas : Nustatę temperatūrą nuo 20 iki 60 °C galite atšildyti užšaldytus produktus.



### **Intensyvus karšto oro srautas / picos režimas**

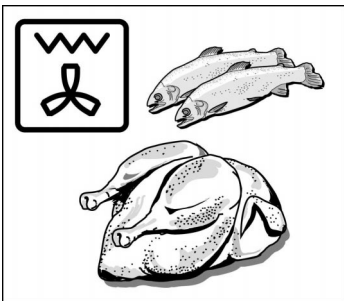
Veikia kaitinimas iš apačios ir žiedinis kaitinimo elementas.

Toks kaitinimo būdas puikiai tinka šaldytiems produktams. Net ir iš anksto neįkaitinus orkaitės jums puikiai pavyks picos, skrudintos bulvytės arba saldus "štrudelis".



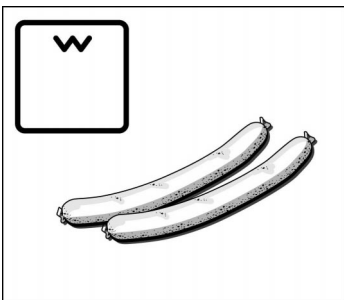
### **Kaitinimas iš apačios**

Ijungę kaitinimą iš apačios galite apkepti patiekalus iš apačios arba juos apskrudinti. Jis taip pat puikiai tinka pakaitinti, pvz., padažus, kad jie sutirštėtų.



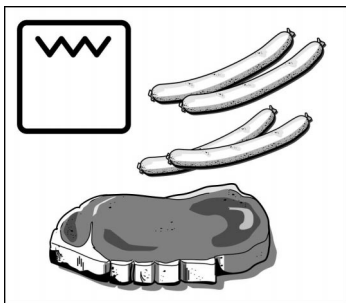
### **Kepimas karšto oro sraute**

Pakaitomis įsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kaitinimo pauzės metu ventiliatorius paskirsto grilio išskirtą karštį aplink patiekalą. Mėsos gabaliukai apskrunda iš visų pusių.



### **Kepimas įjungus mažo ploto kaitinimo elementą**

Kaista tik vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis. Šis kaitinimo būdas tinka tuomet, kaip gaminate nedidelius maisto kiekius. Taip sutaupysite elektros energiją. Sudėkite kepamus patiekalus į grotelį vidurį.



## Kepimas įjungus didelio ploto kaitinimo elementą

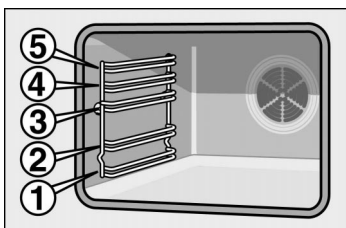
Įkaitinamas visas plotas po grilio kaitinimo elementu. Galite kepti kelis kepsnius, dešreles, žuvis arba skrebučius.

### Nuorodos

Jei viryklei veikiant atidarysite dureles, kaitinimas bus sustabdytas.

Pasirinkus kaitinimo iš viršaus ir apačios būdą orkaitės įkaitinimo metu kartas nuo karto įsijungia ventiliatorius, kad šiluma tolygiai pasiskirstytų po visą orkaitę.

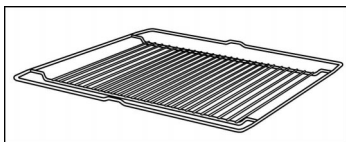
## Orkaitė ir papildoma įranga



Papildomą įrangą galima įstatyti 5 skirtinguose orkaitės lentynėlių lygiuose.

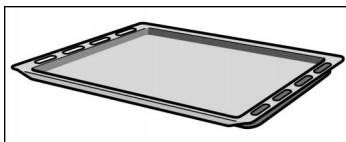
Papildomą įrangą galite ištraukti iš orkaitės daugiau nei iki pusės, ji neiškris. Daugiau ištraukus patogiau išimti patiekalus.

### Papildoma įranga



#### Grotelės HEZ 334000

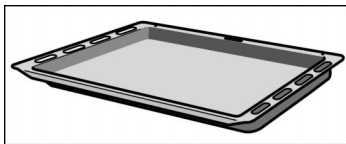
indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams kepti grilio režimu, šaldytiems pusgaminiams.



#### Emaliuota kepimo skarda HEZ 331000

pyragams ir tešlainiams.

Iki galo įstumkite kepimo skardą į orkaitę, nuožulniuojau kraštu durelių link.



### **Universali kepimo skarda HEZ 332000**

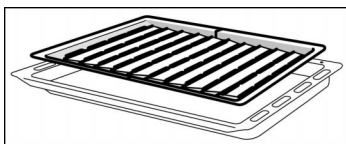
sultingiems pyragams, kepiniams, šaldytiems pusgaminiais ir dideliems kepsniams. Jei kepatė ką nors ant grotelių, galite naudoti ją ir kaip indą riebalams surinkti.

Iki galo įstumkite universalią kepimo skardą į orkaitę, nuožulniuojau kraštu durelių link.

### **Speciali papildoma įranga**

Specialią papildomą įrangą galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse.

Įvairiose šalyse egzistuoja skirtingos galimybės įsigyti specialią papildomą įrangą. Informacijos ieškokite prekių kataloguose.

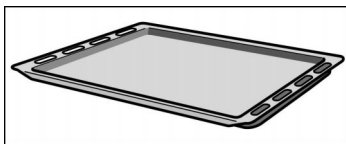


### **Grilio skarda HEZ 325000**

jei nenorite kepti ant grotelių, galite kepti šioje skardoje; skardą galima naudoti ir vietoj apsaugos nuo tyškančių riebalų ir pan., kad orkaitė per daug neužsiterštų. Grilio skardą naudokite tik įstatę į universalią kepimo skardą.

Kepimas grilio režimu: Skardą įstatykite į tą patį lentynėlės lygį, kaip ir groteles.

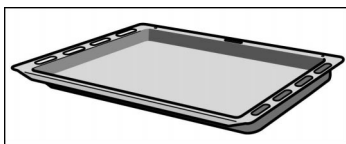
Grilio skardos naudojimas apsaugai nuo tyškančių riebalų: įstatykite universalią kepimo skardą kartu su grilio skarda po grotelėmis.



### **Emaliuota kepimo skarda HEZ 331010 su specialia danga**

Lengviau nuimti pyragus ir sausainius, jie neprikepa.

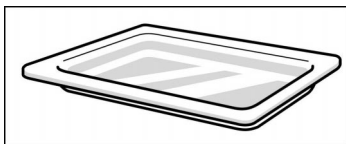
Iki galo įstumkite kepimo skardą į orkaitę, nuožulniuojau kraštu durelių link.



### **Universali keptuvė HEZ 332010 su specialia danga**

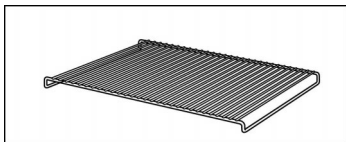
Prie keptuvės neprikepa sultingi pyragai, kepiniai, šaldyti pusgaminiai ir dideli kepsniai.

Iki galo įstumkite universalią keptuvę į orkaitę nuožulniuojau kraštu durelių link.



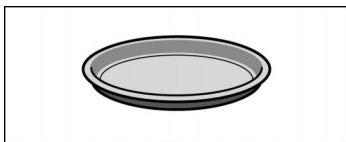
### **Stiklinė keptuvė HEZ 336000**

Gili stiklinė kepimo skarda, kurioje patiekalą galima dėti ir ant stalo.



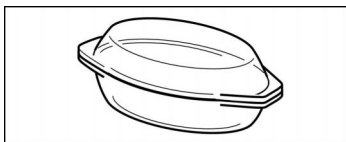
### **Grotelės HEZ 324000**

kepti grilio režimu. Groteles visada įstatykite į universalią keptuvę. Ji surinks išsiskiriančius riebalus ir mėsos sultis.



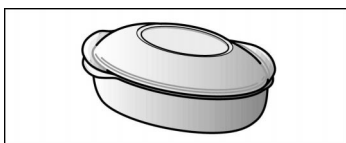
### **Picai skirta skarda HEZ 317000**

idealiai tinka picai, šaldytiems pusgaminiams ir dideliems apvaliems pyragams. Picai skirtą skardą galite naudoti vietoj universalios keptuvės. Pastatykite skardą ant grotelių. Vadovaukitės rekomendacijomis, pateiktomis lentelėje.



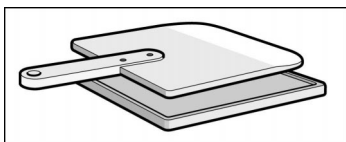
### **Stiklinis kepimo indas HMZ21GB**

troškiniams ir apkepams, gaminamiems orkaitėje. Ypač tinka kepant automatinio režimu.



### **Metalinis kepimo indas HEZ 6000**

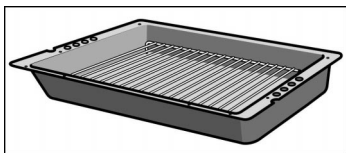
Jis tinka stiklo keramikos kepimo kaitvietės zonai. Kepimo indą galima naudoti gaminant patiekalus automatinio režimu arba su virimo jutikliais. Kepintuvo išorinė pusė yra emaliuota, o vidinė pusė - padengta neprikimbančios dangos sluoksniu.



### **Kepimo akmuo HEZ 327000**

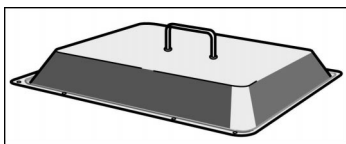
Kepimo akmuo puikiai tinka savos gamybos duonai, bandelėms ir picai kepti, nes ant jo susiformuoja traškus padas.

Kepimo akmuo visada turi būti iš anksto įkaitinamas iki rekomenduojamos temperatūros.



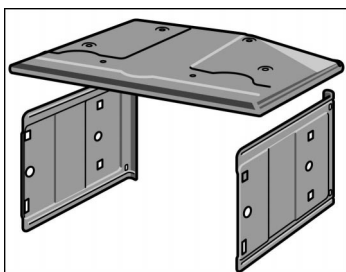
### **Profesionali keptuvė HEZ 333000,**

jei gaminate didesnę patiekalą.



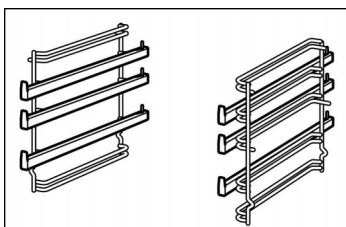
### **Dangtis profesionaliai keptuvei HEZ 333001**

paverčia keptuvę prikaistuviu.



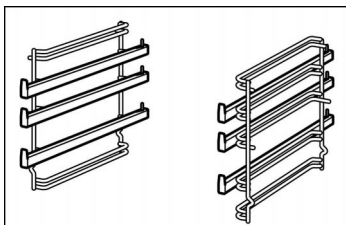
### **Orkaitės viršus ir sienelės su savaiminio valymo režimu (ecoClean) HEZ 329022**

Galite papildomai įmontuoti jas į orkaitę. Veikianti orkaitė valosi savaime.



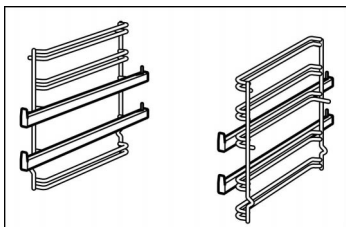
### **3 pakopų teleskopinė ištraukiama konstrukcija HEZ 338305**

2, 3 ir 4 lentynėlėse yra specialūs bėgiai, kuriais be jokios rizikos galite iki galo ištraukti papildomą įrangą – ji nenukris.



### **3 pakopų teleskopinė ištraukiama konstrukcija HEZ 338300**

2, 3 ir 4 lentynėlėse yra specialūs bėgiai, kuriais be jokios rizikos galite ištraukti papildomą įrangą – ji nenukris.



## 2 pakopų teleskopinė ištraukiama konstrukcija HEZ 338200

2 ir 3 lentynėlėse yra specialūs bėgiai, kuriais be jokios rizikos galite iki galo ištraukti papildomą įrangą – ji nenukris.

---

## Durelių užraktas

Prie prietaiso pridedamas specialus orkaitės durelių užraktas. Jis tvirtinamas prie orkaitės. Vadovaukitės montavimo instrukcija.

Norėdami atidaryti dureles, patraukite durelių užraktą į šalį arba aukštyn (priklausomai nuo prietaiso tipo). Uždarant dureles jos turi užsifiksuoti.

---

## Šalto oro srautas


Viryklėje yra šalto oro srauto funkcija. Reikalui esant, ją galima įjungti arba išjungti. Šiltas oras išeina per dureles.

---

# Prieš pirmąkart naudojant prietaisą



Šiame skyrelyje yra aprašyta visa tai, ką jūs turite padaryti prieš naudodami viryklę pirmą kartą.

Įkaitinkite orkaitę ir nuvalykite priedus. Perskaitykite saugos taisykles skyrelyje “Į ką turėtumėte atkreipti dėmesį”.

Visų pirma patikrinkite, ar indikatoriuje blyksi simbolis  ir trys nuliai.

**Jei indikatoriuje blyksi simbolis  ir trys nuliai**

Nustatykite laikrodžio rodomą laiką.

1. Paspauskite laikrodžio klavišą .  
Pasirodys skaičiai 12:00 ir ims mirksėti laikrodžio simbolis .
2. Sukamu mygtuku nustatykite reikiamą laikrodžio laiką.


Po kelių sekundžių nustatytas laikas bus išsaugotas. Dabar viryklė yra paruošta naudojimui.

---

## Orkaitės įkaitinimas

**Atlikite šiuos veiksmus**

Norėdami pašalinti naujos orkaitės kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties kaitinimo iš viršaus ir apačios režimo simboliu .  
Indikatoriuje pasirodys rekomenduojama temperatūra.
2. Ratuku nustatykite 240 °C temperatūrą.  
Po 60 minučių išjunkite prietaisą funkcijų pasirinkimo rankenėle.

---

## Priedų valymas prieš naudojimą

Prieš naudodami priedus, švariai nuplaukite juos plovimo priemone ir nuvalykite rankšluostėliu.

# Orkaitės reguliavimas

## Orkaitės išjungimas rankiniu būdu

## Orkaitė išsijungia automatiškai

## Automatinis orkaitės išjungimas ir išsijungimas

## Lentelės ir patarimai

Galima labai įvairiai reguliuoti orkaitę.

Baigę ruošti patiekalą išjunkite orkaitę patys.

Galite ir ilgesniam laikui išeiti iš virtuvės.

Pvz., galite ryte įstatyti patiekalą į orkaitę ir ją sureguliuoti taip, kad jis būtų paruoštas pietums.

Skyriuje "Lentelės ir patarimai" rasite daug rekomendacijų, kokius nustatymus galima pasirinkti.

## Reguliavimas

Pavyzdys: Kaitinimas iš viršaus ir apačios , 190 °C

1. Funkcijos pasirinkimo klavišų nustatykite reikiamą kaitinimo būdą. Temperatūros indikatoriuje pasirodo kaitinimo būdai siūloma temperatūra.



2. Sukamu mygtuku nustatykite reikiamą temperatūrą arba grilio pakopą.

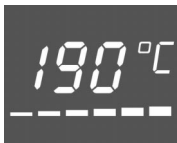


## Išjungimas:

Baigę ruošti patiekalą išjunkite funkcijos pasirinkimo klavišą.

## Nustatymo keitimas

### Įkaitinimo kontrolė



Galite bet kada pakeisti temperatūrą arba grilio pakopą.



Įkaitinimo kontrolė rodo, kaip orkaitėje kyla temperatūra. Jei visi laukai užpildyti, pats laikas dėti patiekalą į orkaitę.

Pasirinkus grilio režimą įkaitinimo kontrolė neveikia.

Spausdami informacijos klavišą **i** galite sužinoti aktualią įkaitinimo temperatūrą.

Dėl orkaitės terminės inercijos įkaitinimo fazės metu rodoma temperatūra gali skirtis nuo tikrosios orkaitės temperatūros.

## Automatinis orkaitės išsijungimas


3. Paspauskite laikrodžio klavišą . Blyksi trukmės simbolis .

Reguliuokite taip, kaip nurodyta punktuose 1 ir 2. Įveskite patiekalo gaminimo laiką (trukmę).

Pavyzdys: Trukmė: 45 minutės



4. Sukamu mygtuku nustatykite trukmę.


Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti. Indikatoriuje šviečia simbolis .



## Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Išjunkite funkcijos pasirinkimo klavišą.

## Nustatymo keitimas

Paspauskite laikrodžio klavišą . Sukamu mygtuku keiskite trukmę.

**Nustatymo nutraukimas**

Išjunkite funkcijos pasirinkimo klavišą.

**Nustatymų patikrinimas**

pabaigos laikas →I arba laikrodis ⌚: Spauskite laikrodžio klavišą ⌚ tiek kartų, kol pasirodys atitinkamas simbolis. Keletui sekundžių pasirodo dydis.

## Automatinis orkaitės įsijungimas ir išsijungimas

**Reguliuokite taip, kaip nurodyta punktuose nuo 1 iki 4.**

**5.** Spauskite laikrodžio klavišą ⌚ tiek kartų, kol ims blyksėti pabaigos simbolis →I. Indikatoriuje pamatysite, kada patiekalas paruoštas.



**6.** Sukamu mygtuku galite patiekalo gaminimo laiką prailginti.

Po kelių sekundžių nustatytas laikas bus išsaugotas. Indikatoriuje liks nustatytas pabaigos laikas, kol orkaitė nepradės veikti.



**Laikas baigėsi**

Pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Išjunkite funkcijos pasirinkimo klavišą.

**Nuoroda**

Kol simbolis mirksi, galite atlikti keitimus. Kai jis pradeda šviesti, nustatymas užfiksuojamas. Laiką, kuris praeina iki nustatymo užfiksavimo, galite keisti. Žr. skyrių "Pagrindiniai nustatymai".

---

## Liekamosios šilumos indikatorius

Išjungę orkaitę kaitinimo kontrolės indikatoriuje galite matyti liekamąją orkaitės šilumą. Jei visi laukai užpildyti, orkaitės temperatūra apie 300 °C.

Temperatūrai nukritus maždaug iki 60 °C indikatorius užgęsta.

### Išnaudokite liekamąją šilumą

Naudodami liekamąją šilumą galite išlaikyti patiekalus šiltus.

Jei patiekalas kepa ar troškinasi ilgai, orkaitę galite išjungti likus 5-10 minučių iki nustatyto laiko. Patiekalas baigs kepti ar troškintis orkaitei naudojant liekamąją šilumą. Taip sutaupysite elektros energiją.


---

## Greitas įkaitinimas

### Tinkami kaitinimo būdai

Ijungę šį režimą galite labai greitai įkaitinti orkaitę.

 = Kaitinimas iš viršaus ir apačios

 = Kaitinimas iš viršaus ir apačios, specialus režimas

 = 3D karšto oro srautas

 = Intensyvus karšto oro srautas

 = Kepimas karšto oro sraute

---

## Reguliavimas


Visų pirma sureguliuokite orkaitę, kaip nurodyta.

Tada nuspauskite greito įkaitinimo mygtuką .

Indikatoriuje šviečia simbolis .

Orkaitė kaista. Kaitinimo kontrolės laukai užsipildo.

### Orkaitė įkaito

Pasigirsta trumpas signalas. Simbolis  užgęsta. Įstatykite patiekalą į orkaitę.

### Greito įkaitinimo nutraukimas

Nuspauskite greito įkaitinimo mygtuką. Simbolis užgęsta. Greitas įkaitinimas nutrūksta.

## Nuorodos

Jei pakeičiate kaitinimo būdą, greitas įkaitinimas nutrūksta.

Greitas įkaitinimas neveikia, jei nustatoma žemesnė nei 100 °C temperatūra.

Jei orkaitės temperatūra tik nedaug žemesnė nei nustatytoji, greitai įkaitinti orkaitę nebūtina. Greito įkaitinimo režimas neįsijungia.

Orkaitei kaistant greito įkaitinimo režimu galite nuspausti mygtuką **i** ir sužinoti aktualią temperatūrą.

---

## Kepimo automatas

Naudodami automatines kepimo programas, Jūs galite paruošti rafinuotus troškintos mėsos patiekalus, sultingus kepsnius ir skanius troškinius. Jums nereiks vartyti kepamų patiekalų ir jų laistyti, o orkaitė išliks švari.

---

## Indai

Kepti automatiniu režimu galima tik naudojant uždaromus indus. Naudokite kepimo indus tik su tinkamu dangčiu.

### Tinkami indai

Tinka kepimo indai, kurie yra atsparūs karščiui (iki 300 °C), pagaminti iš stiklo ar stiklo keramikos. Jei naudojate indus, pagamintus iš emaliuoto plieno, ketaus ar aliuminio liejinio, reikia reguliariai įpilti daugiau skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas mažiausiai pusės centimetro skysčio sluoksniu. Patiekalas labiau apskrunda. Vadovaukitės gamintojo pateikiamomis indo naudojimo nuorodomis.

Nerūdijančio plieno indai tinka tik sąlyginai. Patiekalas gražiai neapskrus ir mėsa nebus gerai iškepusi.

## Netinkami indai

Netinka indai iš šviesaus blizgančio aliuminio, neglazūruoti moliniai indai ir virimo indai su plastmasinėmis rankenomis.

## Indo dydis

Mėsa turi uždengti maždaug du trečdalius indo dugno. Tuomet gausis gražios kepsnio užlajos.

Atstumas tarp mėsos ir indo dangčio turi būti ne mažesnis, nei 3 cm. Kepimo metu mėsa gali kilti.

## Patiekalo ruošimas

Pasirinkite tinkamą indą.

Pasverkite šviežią arba užšaldytą mėsa, žuvį, o jei gaminiate vegetarišką troškinį - daržoves. Svorį jums reikia žinoti tam, kad galėtumėte tinkamai nustatyti patiekalo gaminimo parametrus.

Uždenkite indą dangčiu. Pastatykite jį ant grotelių 2-ame lygyje.

## Mėsa

Jei nurodyta kepimo lentelėje, į tuščią indą įpilkite skysčio. Jis turi apsemti indo dugną.

Mėsą paskaninkite prieskoniais, įdėkite į indą ir uždenkite dangčiu.

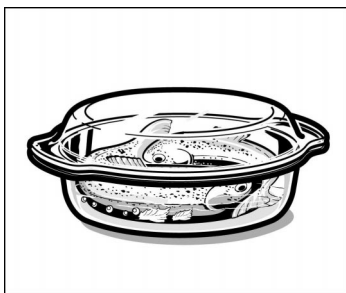
## Žuvis

Žuvį nuvalykite ir, kaip įprasta, užpilkite citrinos rūgšties ir pasūdykite.

Garuose troškinta žuvis: Į indą įpilkite ½ cm sluoksnį skysčio, pvz., vyno ar citrinų sulčių.

Kepta žuvis: Žuvį išvoliokite miltuose ir aptepkite ištirpintu sviestu.

Nuoroda: Žuvis geriausiai iškepa, jei paguldote ją į indą "plaukimo" padėtyje.



## Troškinys

Galite derinti įvairiausias mėsos rūšis ir šviežias daržoves.

Mėsą supjaustykite patogiais valgyti gabalėliais. Viščiukų dalis naudokite nesmulkintas.

Daržovių įdėkite tiek, kiek ir mėsos, arba iki dviejų kartų daugiau. Pavyzdys: Naudodami 0,5 kg mėsos, įdėkite nuo 0,5 kg iki 1 kg šviežių daržovių.

# Programos

Patiekalą visuomet įdėkite į šaltą orkaitę.

Patiekalai švieži	Skirtas	Programos Nr.	Svorio ribos	Skysčio naudojimas
Jautienos kepsnys	Nugarinė, pečių nuopjova, šlaunų nuopjova, rūgščiai marinuotos jautienos kepsnys	01	0,5-3,0 kg	Taip
Jautienos file	Jautienos file, jautienos nugarinė	02	0,5-2,5 kg	Ne
Jautienos file, iškepta	Jautienos file, jautienos nugarinė	03	0,5-2,5 kg	Ne
Kiaulienos kepsnys	Menčių nuopjova, sprandinė, kaklinė, šlaunų nuopjova, kumpio pjausnys, keptas vyniotinis	04	0,5-3,0 kg	Taip
Kiaulienos kepsnys su plutele	Mentė su odele, šoninė	05	0,5-2,0 kg	Ne
Veršienos kepsnys	Mentė, kumpis, šlaunies viršutinė dalis, įdaryta veršienos krūtinėlė	06	0,5-2,5 kg	Taip
Ēriuko kulšis	Kulšis be kaulo	07	0,5-2,5 kg	Taip
Paukštiena	Viščiukas, antis, žąsis, kalakuto jauniklis	08	0,5-2,5 kg	Ne
Paukštienos šlaunelės	Viščiukų, kalakutų, ančių, žąsų šlaunelės	09	0,3-1,5 kg	Ne
Kalakuto krūtinė	Kalakuto krūtinė, kepti kalakutienos sūtinukai	10	0,5-2,5 kg	Taip
Aviena, elniena	Mentė, kaklinė nuopjova, krūtinė	11	0,5-2,5 kg	Taip
Virtas kumpis, stirniena	Stirmienos kulšis, kiškienos kulšis	12	0,5-3,0 kg	Taip
Keptas faršas	Netikras zuikis	13	0,3-3,0 kg	Ne
Troškiniai	Mėsos vyniotiniai, troškiny s "Pichelsteiner", "Ščegeдино" guliašas	14	0,3-3,0 kg	Taip
Žuvis, gaminta garuose	Upėtakis, sterkas, karpis, visa menkė	15	0,3-1,5 kg	Taip
Kepta žuvis	Upėtakis, sterkas, karpis, visa menkė	16	0,5-1,5 kg	Ne

<b>Patiekalai šaldyti*</b>	<b>Skirtas</b>	<b>Progra- mos Nr.</b>	<b>Svorio ribos</b>	<b>Skysčio naudojimas</b>
Jautienos kepsnys	Nugarinė, pečių nuopjova, šlaunų nuopjova	17	0,5-2,0 kg	Taip
Jautienos file	Jautienos file, jautienos nugarinė	18	0,5-2,0 kg	Ne
Kiaulienos kepsnys	Menčių nuopjova, sprandinė, kaklinė, šlaunų nuopjova, kumpio pjausnys, keptas vyniotinis	19	0,5-2,0 kg	Taip
Veršienos kepsnys	Mentė, kumpis, šlaunies viršutinė dalis, įdaryta veršienos krūtinėlė	20	0,5-2,0 kg	Taip
Ėriuko kulšis	Kulšis be kaulo	21	0,5-2,0 kg	Taip
Paukštienos šlaunelės	Viščiukų, kalakutų, ančių, žąsų šlaunelės	22	0,3-1,5 kg	Ne
Aviena, elniena	Mentė, kaklinė nuopjova, krūtinė	23	0,5-2,0 kg	Taip
Stirniena, smulki žvėriena	Stirnienos kulšis, kiškienos kulšis	24	0,5-2,0 kg	Taip

\* Dėmesio: Jei ruošiate šaldytą mėsą, pabaigos laiko pratęsti negalima. Mėsa per laukimo laiką atitirpsta.

## **Kiek laiko prireiks paruošti patiekalui?**

Norėdami sužinoti, kiek laiko prireiks patiekalui paruošti, atlikite veiksmus, kurie aprašyti 1 - 4 punktuose. Ekране pamatysite patiekalo gamybos trukmę.

Programos nutraukimas: Išjunkite funkcijos pasirinkimo jungiklį.

## Reguliavimas

1. Kepimo lentelėje pasirinkite tinkamą programą.
2. Sukite funkcijų pasirinkimo jungiklį tol, kol temperatūros indikatoriuje ims blyksėti simbolis "P".

Pavyzdys: Gerai iškeptas jautienos file, 1,2 kg



3. Sukamuoju jungikliu nustatykite programos numerį.

Kai programa jau įvesta, pasirodo rekomenduojamas patiekalo svoris.



4. Sukamuoju jungikliu nustatykite svorio reikšmę.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti. Indikatoriuje rodoma besikeičianti kepimo trukmė.



**Programos laikas baigėsi**



Pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Išjunkite funkcijos pasirinkimo jungiklį.

**Programos nutraukimas**

Išjunkite funkcijos pasirinkimo jungiklį.


## Automatinis orkaitės įsijungimas ir išsijungimas

Sureguliuokite viryklę, kaip aprašyta 1-4 punktuose.

5. Spauskite laikrodžio klavišą  tiek kartų, kol ims blyksėti pabaigos simbolis  →. Indikatoriuje pamatysite, kada patiekalas paruoštas.



6. Sukamuoju jungikliu galite patiekalo gaminimo laiką prailginti.






Po kelių sekundžių nustatytas laikas bus išsaugotas. Indikatoriuje rodomas pabaigos laikas. Šviečia simbolis  →. Nustatytu laiku orkaitė pradeda kaisti.



**Programos laikas baigėsi**



Pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Išjunkite funkcijos pasirinkimo mygtuką.

**Nuoroda**

Indikatoriuje rodomas atgal skaičiuojamas laikas. Informacija apie likusį laiką , pabaigos laiką  → arba paros laiką : Spauskite laikrodžio klavišą  tiek kartų, kol pasirodys atitinkamas simbolis. Informacija apie svorį: Paspauskite klavišą "Info"  i.

# Patarimai, kaip naudotis kepimo automatu

**Kepsnio ar paukštienos svoris yra didesnis, nei rekomenduojamas**

Svorio ribos yra specialiai nurodytos siauresnės. Labai dideliems kepsniams dažniausiai nėra pakankamai didelių kepimo indų. Didelius mėsos gabalus kepkite naudodami kaitinimo iš viršaus ir apačios režimą  arba kepimo karšto oro sraute režimą .

**Kepsnys iškepa gerai, tačiau padažas gaunasi per tamsus**

Pasirinkite mažesnę indą ir naudokite daugiau skysčio.

**Kepsnys iškepa gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas**

Pasirinkite didesnę indą ir naudokite mažiau skysčio.

**Kepsnio viršus yra per sausas**

Naudokite indą su sandariai uždaromu dangčiu. Labai liesa mėsa išliks sultingesnė, jei ant jos uždėsite lašinių juostelių.

**Kepant jaučiasi svilėsių kvapas, bet kepsnys atrodo gerai**

Kepimo indo dangtis gerai neužsidaro, arba mėsa pakilo ir atkėlė dangtį. Visuomet naudokite tinkamą dangtį. Atminkite, kad atstumas tarp mėsos ir indo dangčio turi būti ne mažesnis kaip 3 cm.

**Jūs norite paruošti stipriai sušaldytą mėsa**

Šaldytą mėsa paskaninkite prieskoniais taip pat, kaip ir šviežią mėsa.

Dėmesio: Jei ruošiate šaldytą mėsa, pabaigos laiko pratęsti negalima. Mėsa per laukimo laiką atitirpsta.

**Jūs norite iš karto kepti daug viščiukų ar kt. paukštienos šlaunelių**

Šlaunelės turi būti maždaug vienodo dydžio. Nurodykite sunkiausios šlaunelės svorį.

Pavyzdys: Dvi kalakuto šlaunelės - 1,4 ir 1,5 kg svorio. Nustatykite indikatoriuje 1,5 kg svorį.

**Jūs norite iš karto troškinti ar kepti keletą žuvų**

Žuvis turi būti maždaug vienodo dydžio. Nurodykite bendrą žuvų svorį.

Pavyzdys: Du upėtakiai, sveriantys 0,6 ir 0,5 kg. Įveskite 1,1 kg svorį.

**Jūs norite paruošti kimštą paukštieną**

Kimštą paukštieną šiuo būdu gaminti netinka. Geriausia ją tinka kepti tiesiog ant grotelių. Daugiau informacijos galite rasti Paukštienos ruošimo lentelėje.

**Mėsa troškinyje yra per mažai apskrudusi**

Kitą kartą mėsos gabalėlius pasistenkite paskleisti arčiau indo kraštų. Į vidurį sudėkite daržoves.

**Daržovės troškinyje yra per kietos**

Gamindami troškinį, nurodykite mėsos svorį. Tuomet daržovės bus trapios. Jei norite, kad daržovės būtų minkštos, nurodykite bendrą daržovių ir mėsos svorį.


---

**Jūs norite paruošti vegetarišką troškinį**

Tam tinka tik tvirtos daržovės, pvz., morkos, žalieji žirneliai, salierai ir bulvės. Kuo geriau susmulkinsite daržoves, tuo jos bus minkštesnės. Tam, kad daržovės neapskrustų, užliekite jas skysčiu.

---


**Jūs norite naudoti kepimo indą iš nerūdijančio plieno**

Nerūdijančio plieno indai tinka tik iš dalies. Blizgantis jų paviršius labai atspindi šilumos spindulius. Patiekalas bus mažiau apskrudęs ir mėsa bus mažiau iškepusi. Jei naudojate kepimo indą iš nerūdijančio plieno: Pasibaigus programai, nuimkite dangtį. Mėsą pakepinkite dar 8-10 minučių įjungę grilio režimą 3 

---

---

## Šventadienių programos įjungimas

Šventadienių programa kaitinimo iš viršaus ir apačios  režimu veikiančioje orkaitėje 73 val. išlaiko 85 °C temperatūrą.

Tuo metu jūs galite orkaitėje šildyti patiekalus, ir Jums nereikės papildomai įjungti ar išjungti orkaitę.

---

## Reguliavimas

1. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties "P". Indikatoriuje blyksi simbolis P.
2. Sukamuoju jungikliu pasirinkite programą P25. Jei indikatoriuje užsidega P, reiškia programa yra priimta. Indikatoriuje rodoma besikeičianti kepimo trukmė. Po 73 valandų orkaitė išsijungs savaime.

### Programa baigta

Pasigirsta signalas. Blyksi trukmės simbolis I→I. Norėdami, kad indikatoriuje būtų vėl rodomas laikas, išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį.

### Programos ištrynimasis

Išjunkite funkcijos pasirinkimo jungiklį.

### Nuorodos

Paleidus programą, klavišai yra užrakinami. Tikrinti ir keisti nustatymus yra neįmanoma.

Orkaitės lemputė šviečia visą programos veikimo laiką.

# Laikas

Pirmą kartą prijungus arba dingus ir vėl atsiradus elektrai indikatoriuje blyksi simbolis ☹ ir trys nuliai. Nustatykite laikrodžio rodomą laiką.

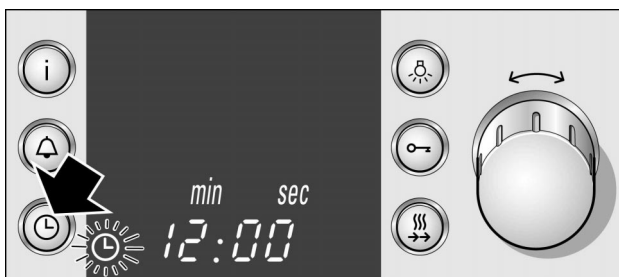
Funkcijos pasirinkimo klavišas turi būti išjungtas.

## Reguliavimas

Pavyzdys: 13:00 val.

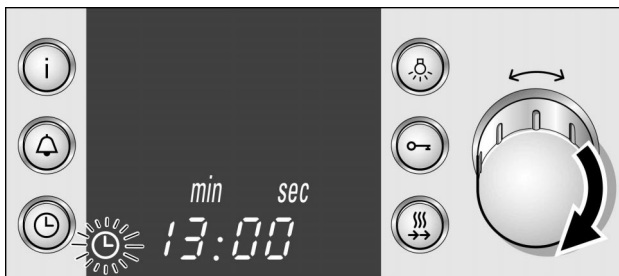
1. Paspauskite laikrodžio klavišą ☹.

Indikatoriuje pasirodo 12.00 val. ir blyksi simbolis ☹.



2. Sukamu mygtuku nustatykite reikiamą laikrodžio laiką.

Po kelių sekundžių nustatytas laikas bus išsaugotas. Simbolis ☹ užgesa.



### Vasaros ir žiemos laiko keitimas

Nuspauskite laikrodžio klavišą ☹ ir sukamu mygtuku keiskite laiką.

### Laikas neberodomas



Galite pritemdyti rodomus laiko skaičius. Norėdami tai padaryti turite pakeisti pagrindinį nustatymą. Žr. skyrių "Pagrindiniai nustatymai".

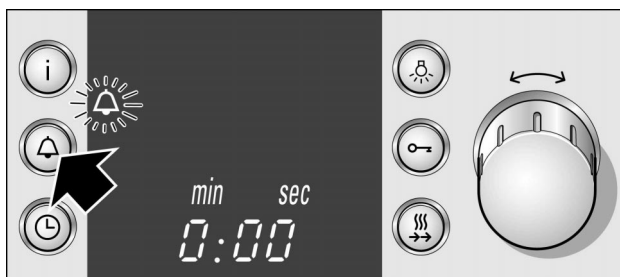
# Laikmatis su garsiniu signalu

Laikmatį galite naudoti kaip virtuvinį. Jis eina nepriklausomai nuo orkaitės. Laikmatis turi ypatingą signalą. Laikmatį galite reguliuoti ir tada, kai apsauga nuo vaikų įjungta.


## Reguliavimas

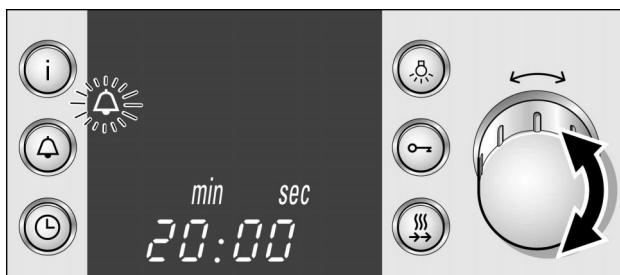
Pavyzdys: 20 minučių

1. Nuspauskite laikmačio klavišą . Blyksi simbolis .




2. Sukamu mygtuku nustatykite reikiamą laikmačio laiką.


Laikmatis pradeda eiti po kelių sekundžių. Indikatoriuje šviečia simbolis . Matyti, kaip eina laikas.



### Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Nuspauskite laikmačio klavišą . Laikmačio indikatorius užgęsta.

### Laikmačio laiko keitimas

Nuspauskite laikmačio klavišą . Sukamu mygtuku pakeiskite laiką.

### Nustatymo ištrynimasis

Tris kartus nuspauskite laikmačio klavišą .

## Laikmatis ir nustatytas laikas eina kartu

Simboliai šviečia. Matyti, kaip eina laikas laikmačio indikatoriuje.

Informacija apie likusį laiką  $\rightarrow$ l, pabaigą  $\rightarrow$ l arba laikrodį  $\ominus$  : Spauskite laikrodžio klavišą  $\ominus$  tiek kartų, kol pasirodys atitinkamas simbolis.

Didis keletui sekundžių pasirodo indikatoriuje.

## Pagrindiniai nustatymai

Orkaitę galima reguliuoti labai įvairiai. Galite keisti pagrindinį laiko, signalo trukmės ir fiksavimo laiko nustatymą.




Pagrindinis nustatymas	Funkcija	Keisti
Laikas $\ominus$ $t$ = matomas laikas	Laiko indikatorius	Laikas $\overline{1}$ = laikas pritemdytas*
Signalo trukmė $\triangle$ $t$ = 10 sek.	Signalas laikui pasibaigus arba laikmačio signalas	Signalo trukmė $\overline{2}$ = 1 minutė $\overline{3}$ = 4 minutės
Fiksavimo laikas $\rightarrow$ l $\overline{2}$ = 7,5 sek.	Pauzė tarp nustatymo pakopų, iki nustatymas užfiksuojamas	Fiksavimo laikas $t$ = 5 sek. $\overline{3}$ = 10 sek.
CL	Pagrindinis nustatymas 0	Nustatymas 1 galioja tik su "Papildoma įranga: orkaitės viršus ir sienelės su savaiminio valymo režimu"

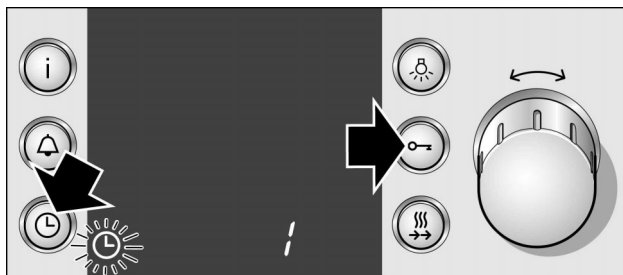
\* Išimtis: Laikas rodomas tada, kai rodoma liekamoji šiluma.

## Pagrindinių nustatymų keitimas

Negalima reguliuoti veikimo.

Pavyzdys: Laikas neberodomas


1. Vienu metu spauskite laikrodžio klavišą  ir klavišą , indikatoriuje turi pasirodyti . Čia pagrindinis rodomo Laikrodžio nustatymas.





2. Sukamu mygtuku pakeiskite pagrindinį nustatymą.




3. Patvirtinkite keitimą laikrodžio klavišu .

Indikatoriuje pasirodo , čia signalo trukmės pagrindinis nustatymas.



Pakeiskite pagrindinį nustatymą, kaip aprašyta 2 punkte, ir patvirtinkite keitimą paspausdami laikrodžio klavišą . Dabar dar galite pakeisti fiksavimo laiką. Baigę nuspauskite laikrodžio klavišą .

**Jei norite keisti ne visus pagrindinius nustatymus**

Jei kurio nors pagrindinio nustatymo keisti nenorite, paspauskite laikrodžio klavišą . Pasirodo kitas pagrindinis nustatymas.

**Taisydas**



Savo nustatymus galite vėl bet kada pakeisti.

---



# Apsauga nuo vaikų

Kad vaikai netyčia neįjungtų orkaitės, joje yra apsauga nuo vaikų.

## Orkaitės užrakinimas

Funkcijos pasirinkimo klavišas turi būti išjungtas. Spauskite rakinantį klavišą , indikatoriuje turi pasirodyti simbolis . Tai truks apie 4 sekundes.

## Atrakinimas

Spauskite rakinantį klavišą , indikatoriuje turi užgesti simbolis .

## Nuorodos

Laikmatį su garsiniu signalu ir laiką galite nustatyti net ir tada, kai orkaitė užrakinta.

---

# Automatinis laiko apribojimas

Jei kartą pamiršote išjungti orkaitę, aktyvuojamas automatinis laiko apribojimas. Orkaitė išsijungia. Laikas, kada ji išsijungia, priklauso nuo nustatytos temperatūros arba grilio pakopos.

Orkaitei daugiau nebekaistant laikrodžio indikatoriuje pasirodo 5.

Kaitinimas nutraukiamas, iki jūs išjungsite funkcijos pasirinkimo klavišą. Simbolis 5 užgęsta. Dabar galite vėl iš naujo sureguliuoti orkaitę.

## Automatinio laiko apribojimo panaikinimas

Įveskite orkaitės veikimo trukmę, tuomet orkaitė išsijungs pageidaujamu laiku. Automatinis laiko apribojimas panaikintas.

---

# Priežiūra ir valymas

Nenaudokite aukšto slėgio arba garo valiklių.

---

## Prietaiso išorė

Nuvalykite prietaisą vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio. Nušluostykite jį minkštu rankšluosčiu.

Negalima naudoti aštrių arba gremžti skirtų priemonių. Jei tokia priemonė netyčia užtiško ant viryklės priekio, tuoj pat ją nuvalykite.

## Pastaba

Prietaiso išorėje spalvų gama gali šiek tiek skirtis, taip yra dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas ar metalas.

Šešėliai ant durelių stiklo, kurie atrodo kaip raibuliai, yra orkaitės apšvietimo lempučių šviesos atspindžiai.

## Prietaisai iš aukštos kokybės metalo

Iš karto nuvalykite kalkių, krakmolo ir kiaušinių baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.

Prietaisą valykite vandeniu, panaudodami šiek tiek indų ploviklio. Nušluostykite jį minkštu rankšluosčiu.

## Prietaisai iš aliuminio

Naudokite švelnų langų valiklį. Nušluostykite jį minkštu langams skirtu rankšluosčiu arba labai minkštu virtuviniu rankšluosčiu, šluostydami nespauskite.

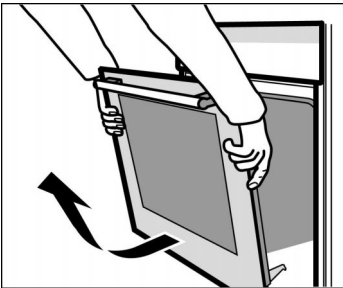
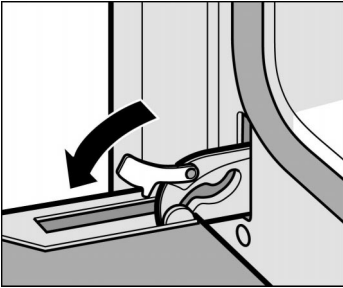
Netinka aštrūs valikliai, gremžti skirtos kempinės ir grubūs rankšluosčiai.

# Orkaitė

Nenaudokite šurkščių kempinių ir gremžiklių. Orkaitės valikliu valykite tik emaliuotus orkaitės paviršius.

**Kad valyti būtų lengviau,** galite iškelti orkaitės dureles ir nuleisti grilio kaitinimo elementą orkaitės viršuje.

## Orkaitės durelių nuėmimas



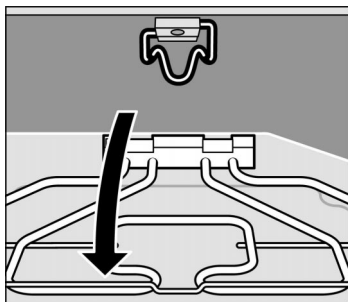
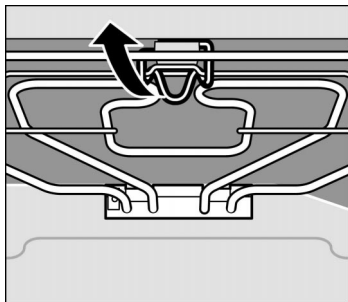
Ištraukdami orkaitės dureles būkite atsargūs, kad neįkištumėte pirštų į šarnyrą. Pavojus susižeisti!

1. Atidarykite jas iki galo.
2. Perstatykite kairėje ir dešinėje pusėje esančias rakinančias svirtis.

3. Pastatykite orkaitės dureles įstrižai. Paimkite jas abejomis rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek praverkite ir iškelkite jas.

Baigę valyti vėl įstatykite orkaitės dureles, atlikdami visus aprašytus veiksmus atvirkštine seka.

## Grilio kaitinimo elemento nuleidimas



## Paviršiai su savaiminio išsivalymo režimu

Norėdami geriau išvalyti orkaitės viršų nuleiskite grilio kaitinimo elementą į apačią.

Dėmesio! Orkaitė turi būti šalta. Galite nudegti!



Paimkite grilį už laikiklių, patraukite į priekį ir nuspauskite viršun, kol pasigirs spragtelėjimas. Tą darydami laikykite grilio elementą ir nuleiskite žemyn.

Išvalę:

Vėl užlenkite grilio elementą viršun. Laikiklius nuspauskite žemyn ir leiskite grilio elementui užsifiksuoti.

Galinė orkaitės sienelė yra padengta akytos keramikos sluoksniu. Kai orkaitė veikia, šis sluoksnis sugeria kepimo metu tykstančius riebalų purslus ir juos suskaido. Kuo aukštesnė yra temperatūra ir kuo ilgiau veikia orkaitė, tuo geresnis yra pasiekiamas rezultatas.

Jei ir po daugkartinio naudojimo dar matosi nešvarumai, atlikite šiuos veiksmus:

Pirmiausiai nuvalykite emaliuotus orkaitės paviršius. Tada nustatykite 3D karšto oro režimą  arba kaitinimą iš viršaus ir apačios .

Kaitinkite tuščią orkaitę maždaug 2 valandas nustatę maksimalią temperatūrą.

Keraminis sluoksnis regeneruojamas.

Likusias rusvos ar balkšvos spalvos dėmes galite nuvalyti vandeniu ir minkšta kempine.

Patamsėjusi danga neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

## **Svarbios nuorodos**

Niekuomet nenaudokite abrazyvių valymo priemonių. Priešingu atveju Jūs subraižysite arba sugadinsite akytąjį sluoksnį.

Niekada orkaitės valikliu nevalykite galinės sienelės.

Jei tokia priemonė netyčia užtiško ant galinės sienelės, tuoj pat ją nuvalykite kempine ir nuplaukite dideliu kiekiu vandens.

### **Orkaitės dugno, viršaus ir sienelių valymas**

Naudokite karštą vandenį su lašeliu plovimo skysčio arba vandenį su actu.

Jei orkaitė stipriai užteršta, geriausia naudoti orkaitės valiklį. Orkaitės valikliu valykite tik šaltą orkaitę.

Orkaitės valikliu niekuomet nevalykite galinės orkaitės sienelės su savaiminio išsivalymo režimu.

Beje:

Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Gali atsirasti rusvų dėmių. Tai normalu ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms.

Nemėginkite išvalyti patamsėjusių vietų šiurkščiais šveitikliais arba stipriomis valymo priemonėmis.

Plonų skardų kraštų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsauga nuo korozijos garantuota.

### **Stiklinio orkaitės apšvietimo lemputės gaubto valymas**

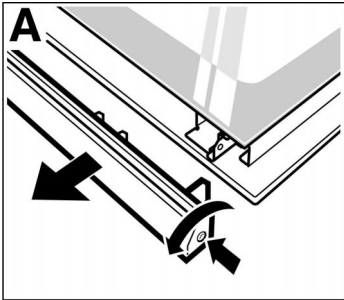
Stiklinį orkaitės apšvietimo lemputės gaubtą geriausia valyti plovimo skysčiu.

# Stiklų valymas

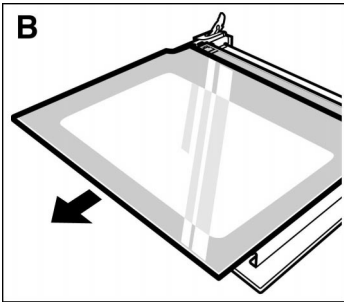
Išėmus orkaitės durelių stiklus, juos išvalyti bus lengviau.

Išimdami vidinius stiklus atminkite, jog įstatyti juos reikės tuo pačiu eiliškumu, kaip ir išardant. Orientuotis galite pagal numerius, pažymėtus ant kiekvieno stiklo.

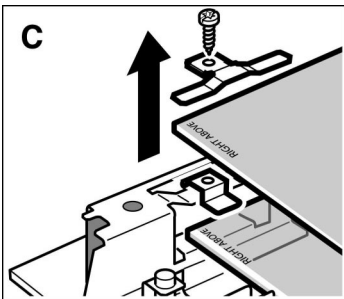
## Išmontavimas



1. Išmontuokite orkaitės dureles ir rankena į apačią dėkite ant rankšluosčio.
2. Nuo durelių viršaus nuimkite uždengiamą juostelę. Tai padarysite atlaisvinę kairėje ir dešinėje pusėje esančius tvirtinimo elementus. (pav. A)



3. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą. (pav. B)

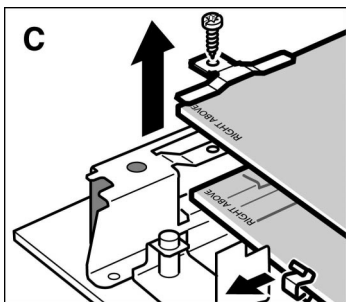


**Punktą 4 arba punktą 5 pasirinkite pagal prietaiso modelį.**

4. Kairėje ir dešinėje esančias apkabas atsukite ir nuimkite. (pav. C) Išimkite vidurinį stiklą.
5. Nuimkite mažasias apatinio stiklo apkabas ir įstrižai ištraukite stiklą aukštyn. (pav. C)

Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkštu skudurėliu.

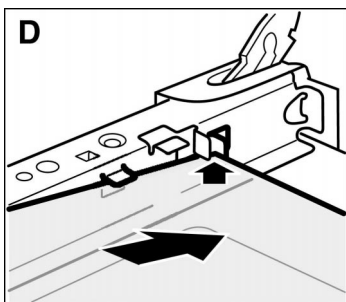
arba



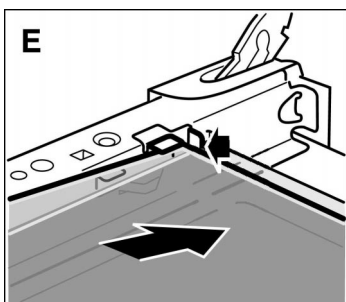
4. Kairėje ir dešinėje esančias apkabas atsukite ir nuimkite. (pav. C) Išimkite vidurinį stiklą.
5. Nuimkite mažąsias apatinio stiklo apkabas ir įstrižai ištraukite stiklą aukštyn. (pav. C)

## Įstatymas

Įstatydami stiklus turėkite omenyje, jog ant stiklą esantis užrašas "Right above" (dešinė-viršus) turi matytis apverstas apatinėje kairėje stiklo dalyje.

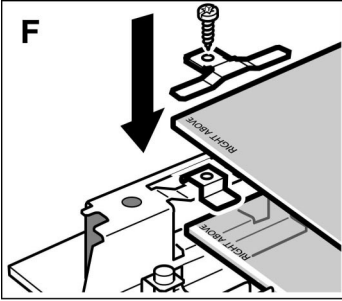


1. Apatinį stiklą įstumkite įstrižai iki galo. (pav. D)
2. Mažąsias apkabas uždėkite ant apatiniojo stiklo kairėje ir dešinėje pusėje.



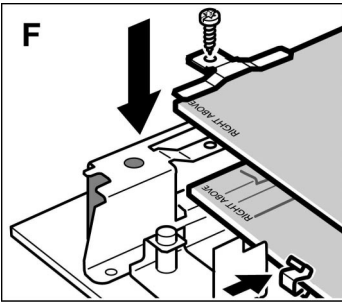
3. Įstumkite vidurinį stiklą. (pav. E)

**Punktą 4 arba punktą 5 pasirinkite pagal prietaiso modelį.**



4. Mažąsias apkabas uždėkite ant apatiniojo stiklo kairėje ir dešinėje pusėje. (pav. F)
5. Didžiąsias apkabas uždėkite ant mažųjų, suderinkite jų kiaurymes ir priveržkite varžtais. (pav. F)

**arba**



4. Mažąsias apkabas vėl užmaukite ant apatiniojo stiklo. (pav. F)
5. Uždėkite didžiąsias apkabas ir priveržkite varžtais. (pav. F)

6. Įstatykite viršutinį stiklą. Plokščias paviršius turi būti išorėje.
7. Uždėkite dengiamą juostelę ir prisukite.
8. Vėl pritvirtinkite orkaitės dureles.

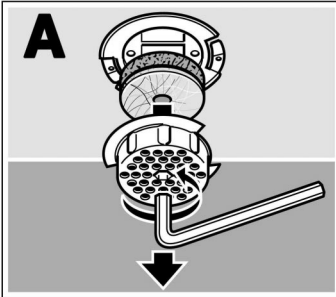
**Orkaitę vėl galima naudoti tik tuomet, kai stiklai yra tinkamai sumontuoti.**

## Garų filtras

Orkaitės viršuje yra garų filtras. Jis filtruoja riebalų daleles iš panaudoto oro ir sumažina iš orkaitės sklindančius kvapus.

Kartas nuo karto filtrą reikia valyti.

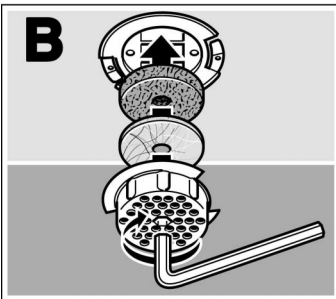
### Žingsniai



**1.** Šešiabriauniu veržliarakčiu (6 mm) atsukite filtrą kairėn ir nuimkite. Pav. A.

**2.** Išimkite abi filtro dalis.

Patį filtrą ir plonesnę jo dalį galite plauti indų plovimo skysčiu arba indaplovėje, įrankių krepšyje. Storesnės filtro dalies plauti negalima. Gali būti pažeista danga.



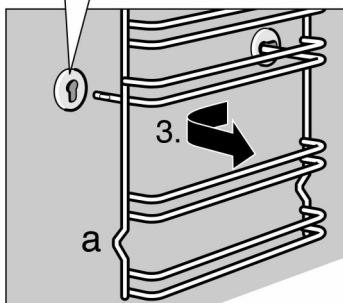
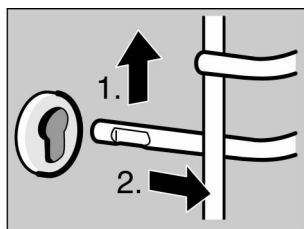
**3.** Vėl sudėkite į filtrą abi jo dalis - iš pradžių plonesnę, paskui storesnę.

**4.** Filtrą uždėkite ir prisukite šešiabriauniu veržliarakčiu sukdami į dešinę.

Filtrą reikia dėti taip, kaip parodyta pav. B. Tik tada jį vėl galima bus prisukti.

---

## Lentynėlių valymas



Norėdami išvalyti lentynėles galite jas išimti.

### Lentynėlių išėmimas:

1. Kilstelėkite lentynėlės priekį į viršų
2. ir iškelkite ją.
3. Paskui visą lentynėlių laikiklį patraukite į priekį ir išimkite.

Lentynėles valykite plovimo skysčiu ir kempine arba šepetėliu.

### Lentynėlių įstatymas:

Lentynėlių laikiklį pirmiausiai įstatykite į galinį lizdą, šiek tiek pastumkite į galą ir tuomet įkabinkite į priekinį lizdą.

Lentynėles galima statyti ir iš kairės, ir iš dešinės. Iškilimas (a) turi būti apačioje.

---

## Sandariklis

Orkaitės sandariklį valykite plovimo skysčiu. Nenaudokite aštrių priemonių ir priemonių, skirtų gremžti.

---

## Papildoma įranga

Naudotus reikmenis pamerkite vandenyje su plovimo skysčiu. Taip bus lengviau pašalinti atmirkusias maisto liekanas.

# Ką daryti prietaiso veiklos sutrikimo atveju?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo centrą, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas:

<b>Triktis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Nuorodos/Pagalba</b>
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Patikrinkite, ar tvarkingi prietaiso saugikliai.
Blyksi laikmačio ekranėlis.	Nutrūkuselektros tiekimui	Iš naujo nustatykite laiką.
Orkaitė nekaista.	Blogai uždarytos orkaitės durelės.	Uždarykite orkaitės dureles iki galo.
Orkaitė nekaista arba nepavyksta nustatyti pasirinkto kaitinimo būdo.	Apdulkėję kontaktai.	Daug kartų apšukite funkcijų pasirinkimo jungiklį, kad kontaktai nusivalytų.
Orkaitė nekaista. Temperatūros ekranėlyje pasirodo kvadratas.	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu.	Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Palaukite apie 20 sekundžių. Vėl įjunkite saugiklį. Per 2 minutes palieskite greito įkaitinimo jungiklį ir laikykite ant jo pirštą 6 sekundes, kol iš ekranėlio dings kvadratas.
Laikmačio ekranėlyje pasirodo "5".	Įsijungė automatinis laiko apribojimas.	Išjunkite funkcijos pasirinkimo jungiklį.
Laikmačio ekranėlyje pasirodo pranešimas apie triktį "Er 1" arba "Er 4".	Sugedo temperatūros jutiklis.	Paskambinkite į klientų aptarnavimo skyrių.
Laikmačio ekranėlyje pasirodo pranešimas apie triktį "Er 2".	Prietaisas blogai įjungtas į elektros tinklą	Išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir paprašykite meistro gerai prijungti prietaisą.
Laikmačio ekranėlyje pasirodo pranešimas apie triktį "Er 11".	Per ilgai spaudėte vieną jungiklį, arba jungiklis užstrigo.	Visus jungiklius lieskite po vieną. Jei ekranėlis teberodo klaidą, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

**Taisyti prietaisą gali tik specialiai apmokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.**

Jei jūsų prietaisą taiso nekvalifikuotas specialistas, dėl jo veiksmų gali kilti didelis pavojus jums.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Atlikite šiuos veiksmus

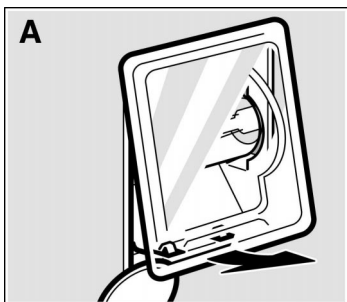


Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias 40 W lemputes galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik tokias lemputes.

1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
2. Į šaltą orkaitę dėl visa ko įklokite virtuvės rankšluostį.
3. Sukdami į kairę išsukite stiklinį gaubtą.
4. Pakeiskite orkaitės apšvietimo lemputę tokia pačia lempute.
5. Vėl įsukite stiklo gaubtą.
6. Išimkite rankšluostį ir vėl įjunkite saugiklį.

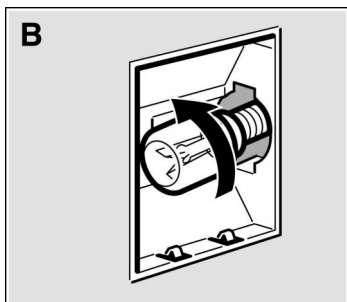
## Kairiosios orkaitės apšvietimo lemputės pakeitimas

Žingsniai

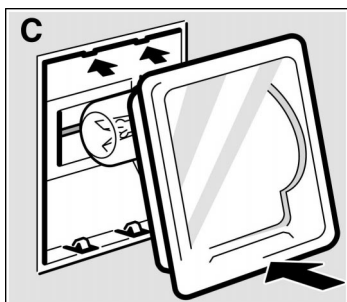


Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias 25 W lemputes galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik tokias lemputes.

1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
2. Į šaltą orkaitę dėl visa ko įklokite virtuvės rankšluostį.
3. Nuimkite stiklo gaubtą. Ranka atidarykite stiklo gaubtą į apačią. (Pav. A)  
Jei stiklo gaubtą sunku nuimti, pasitelkite į pagalbą šaukštą.



4. Išsukite lemputę ir pakeiskite tokia pačia lempute. (Pav. B)  
Sukdami lemputę pasistenkite įsukti ją tiesiai.



5. Vėl uždėkite stiklo gaubtą. Išgaubta stiklo pusė turi atsidurti dešinėje pusėje. Įstatykite stiklą viršuje ir stipriai spustelėkite iš apačios. (Pav. C) Stiklas užsifiksuoja.
6. Išimkite rankšluostį ir vėl įjunkite saugiklį.

### Stiklinio gaubto pakeitimas

Jei orkaitės apšvietimo lemputės stiklinis gaubtas buvo pažeistas, jį reikia pakeisti. Gaubtus galima įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje. Prašom nurodyti jūsų prietaiso E numerį ir FD numerį.

---

# Klientų aptarnavimo skyrius

Jei jūsų prietaisui reikia remonto, klientų aptarnavimo skyrius atskubės jums į pagalbą. Artimiausio skyriaus adresą ir numerį rasite garantinėje kortelėje ar vartojimo instrukcijoje. Taip pat ir išvardinti klientų aptarnavimo centrai padės jums surasti artimiausią skyrių.

**”E” numeris ir  
”FD” numeris**

Kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių nurodykite prietaiso E ir FD numerius. Firminę lentelę su numeriais rasite ant prietaiso orkaitės durelių šone. Kad trikties atveju jums nereikėtų ilgai ieškoti, galite čia pat susirašyti savo prietaiso duomenis.

E numeris	FD
-----------	----

Klientų aptarnavimo skyrius ☎
-------------------------------

---

# Pakuotė ir senas prietaisas

**Sunaikinimas aplinkai  
nekenksmingu būdu**



Išpakuokite prietaisą ir sunaikinkite pakuotę aplinkai nekenksmingu būdu.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2002/96/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).


Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

# Lentelės ir patarimai

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima gaminti ir kokius nustatymus jiems pasirinkti. Perskaitysite, koks kaitinimo būdas ir kokia temperatūra labiausiai tinka jūsų patiekalui, kokią papildomą įrangą galite naudoti ir į kokią lentynėlę ją reiktų įstatyti. Čia rasite daug patarimų dėl indų, kokius geriau naudoti ruošiant maistą, ir rekomendacijų, ką daryti, jei jums kas nors nepavyktų.

## Pyragai ir kepiniai

**Kepimas viename lentynėlės lygyje**

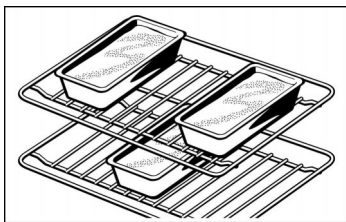
Jei kebate pyragą vienoje lentynėlėje, naudokite kaitinimą iš viršaus ir apačios . Tuomet pyragą pasiseks iškepti geriausiai.

**Kepimo formos**

Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos. Naudojant šviesias kepimo formas iš plonasienio metalo arba stiklines formas, pailgėja kepimo laikas ir pyragas nevienodai pagelsta.

Pyrago formą visada statykite ant grotelių.

Jei kebate vienu metu 3 stačiakampėse formose, statykite jas ant grotelių, kaip parodyta paveikslėlyje.




**Lentelės**











Lentelėse nurodyti skaičiai tinka tuomet, kai pyragą statote į šaltą orkaitę. Taip sutaupysite elektros energiją. Jei iš anksto įkaitinate orkaitę, kepimo laikas sutrumpėja 5 - 10 minučių.

Lentelėse nurodyti kaitinimo būdai, geriausiai tinkantys įvairioms pyragų ir kepinų rūšims. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos ir jos kiekio. Todėl lentelėse nurodytos sritys. Pirmą

kartą geriau nustatykite žemesnę temperatūrą. Žemesnė temperatūra reiškia, kad kepiniai tolygiai parus. Jei reikės, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.












Nuoroda: Dėl didelės drėgmės kepat jį jungus specialų kaitinimą iš viršaus ir apačios  orkaitės viduje gali susidaryti vandens garų kondensacija. Jie išsisklaidys jums atidarius dureles.





Papildomą informaciją žr. skyrių “Patarimai kepat”, jis iš karto po lentelėmis.

<b>Pyragai formose</b>	<b>Forma ant grotelių</b>	<b>Lygis</b>	<b>Kaitinimo būdas</b>	<b>Temperatūra °C</b>	<b>Kepimo trukmė minutėmis</b>
Paprastas biskvitas	Kekso / žiedinė / stačiakampė pyrago forma	2		160-180	50-60
	3 stačiakampės pyrago formos*	1+3		150-170	70-100
Pagerintas biskvitas (pvz., smėlinis pyragas)	Kekso / žiedinė / stačiakampė pyrago forma	2		150-170	60-70
	3 stačiakampės pyrago formos*	1+3		140-160	70-100
Tešlainių pagrindas su kraštu	Uždaroma kepinio forma	1		160-180	25-35
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Vaisių pyrago pagrindas	2		160-180	20-30
Biskvitinis tortas	Uždaroma kepinio forma	2		160-180	30-40
Vaisių arba varškės tortas, tešlainiai**	Tamsi uždaroma forma	1		170-190	70-90
Pagerintas vaisinis pyragas, plakta tešla	Uždaroma / keksa forma	2		160-180	50-60
Pikantiškas pyragas** (pvz., “Quiche”, svogūnų pyragas)	Uždaroma kepinio forma	1		180-200	50-60












\* Atkreipkite dėmesį į keturkampių formų padėtį. Papildomas groteles galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje kaip specialų priedą.

\*\* Palikite iškepusį pyragą orkaitėje maždaug 20 minučių, kad atvėstų.

<b>Skardose kepami pyragai</b>		<b>Lygis</b>	<b>Kaitinimo būdas</b>	<b>Temperatūra °C</b>	<b>Kepimo trukmė minutėmis</b>
Plakta arba mielinė tešla su sausu įdaru (pvz., pyragas)	1 skarda	2		160-180	20-30
	2 skardos	2+4		160-180	40-50
Plakta arba mielinė tešla su sultingu įdaru (vaisiais)	1 skarda	3		170-190	40-50
	2 skardos	2+4		160-180	55-65
Biskvitinisvyniotinis (įkaitintojeorkaitėje)	Skarda	2		170-190	15-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Skarda	2		170-190	30-40
Kalėdinis pyragas iš 500 g miltų	Universali kepimo forma	3		160-180	60-70
Kalėdinis pyragas iš 1 kg miltų	Universali kepimo forma	3		150-170	90-100
Sluoksniuotaspyragas, saldus	Universali kepimo forma	2		180-200	55-65
Pica	1 skarda	2		220-240	25-35
	2 skardos	2+4		180-200	40-50

<b>Duona ir bandelės</b>		<b>Lygis</b>	<b>Kaitinimo būdas</b>	<b>Temperatūra °C</b>	<b>Trukmė minutėmis</b>
Mielinė tešlos duona iš 1,2 kg miltų* (įkaitintoje orkaitėje)	Universali kepimo forma	2		300	5
				190	30-40
Raugintos tešlos duona 1,2* (įkaitintojeorkaitėje)	Universali kepimo forma	2		300	8
				200	35-45
Bandelės, pvz., daniškos bandelės (įkaitintojeorkaitėje)	1 skarda	3		200-220	20-30
	2 skardos	2+4			

\* Niekuomet nepilkite vandens tiesiai į karštą orkaitę.

Nedideli kepiniai		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Tešlainiai	1 skarda	3		150-170	10-20
	2 skardos	2+4		130-150	30-40
	2 skardos* + universali kepimo skarda*	2+3+5		130-150	35-45
"Bezė"	Skarda	3		80-100	105-155
Oriniai pyragaičiai	Skarda	2		200-220	30-40
Saldūs pyragaičiai su riešutais	1 skarda	3		100-120	30-40
	2 skardos	2+4		100-120	40-50
	2 skardos* + universali kepimo forma*	2+3+5		100-120	45-55
Sluoksniuotos tešlospyragaičiai	1 skarda	3		190-210	25-35
	2 skardos	2+4		190-210	35-45
	2 skardos* + universali kepimo skarda*	2+3+5		190-210	40-50

\* Universaliają kepimo skardą įstatykite apačioje. Ją galima išimti anksčiau.

## Patarimai kepat

**Jei norite kepti pagal savo receptą.**

Vadovaukitės duomenimis, pateiktais lentelėse prie panašių kepinų.

**Taip galima nustatyti, ar plaktos tešlos pyragas jau iškepė.**

Likus maždaug 10 minučių iki pabaigos medine lazdele bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie lazdelės, pyragas iškepęs.

**Pyragas sukrito.**

Kitą kartą pilkite mažiau skysčio arba nustatykite 10 laipsnių mažesnę temperatūrą. Pasitikslinkite recepte, kiek laiko tešla plakama.

**Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose ne.**

Netepkite uždarnos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai apibrėžkite peiliu ir išimkite.

**Pyrago viršus sudegė.**

Kitą kartą dėkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite kiek ilgiau.

**Pyragas išėjo per sausas.**

Subadykite iškeptą pyragą dantų krapštuku. Po to apšlakstykite jį sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą pasirinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir kepkite trumpiau.

**Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gražiai, bet jo vidus glitus (matyti neiškepusios juostos).**

Kitą kartą pilkite mažiau skysčio ir nustatę žemesnę temperatūrą ilgiau kepkite. Pyragas su drėgnu įdaru: Pirmiau iškepkite tik pagrindą. Apibarstykite jį migdolais arba džiovėseliais ir uždėkite įdarą. Vadovaukitės receptu ir nurodyta kepimo trukme.

<b>Kepinys netolygiai parudęs.</b>	Pasirinkite kitą kartą žemesnę temperatūrą. Jautrius kepinus kepkite įjungę kaitinimą iš viršaus ir apačios ☐ vienoje lentynėlėje. Styrantis kepimo popierius taip pat turi įtakos oro cirkuliacijai. Visada apkirpkite styrančius kepimo popieriaus kraštus.
<b>Vaisinio pyrago apačia per daug šviesi. Sultys bėga per viršų.</b>	Kitą kartą naudokite gilesnę universalią keptuvę.
<b>kepėte keliose lentynėlėse. Viršutinėje lentynėlėje keptas kepinys tamsesnis nei apatinėje.</b>	kepdami keliose lentynėlėse visada įjunkite 3D karšto oro srautą ☑. Nebūtinai vienu metu įdėtos skardos vienu metu ir iškepa.
<b>Kepant sultingus pyragus išsiskiria vandens kondensacija.</b>	Gali susidaryti vandens garai. Jie išeina per orkaitės dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio ir aplinkinių baldų viršaus vandens lašėlių pavidalu. Čia fizikos dėsniai.

## Mėsa, paukštiena, žuvis

### Indai

Galite naudoti bet kurį karščiui atsparų indą. Dideliems kepsniams tinka universalioji kepimo skarda.

Indą visuomet statykite grotelių viduryje.

Įkaitusį stiklinį indą geriausia padėti ant sauso virtuvinio rankšluosčio. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali sutrūkti.

### Nuorodos kepat

Kepimo rezultatas priklauso nuo mėsos tipo ir kokybės.

Kepant liesą mėsą, reikia įpilti 2-3 valgomuosius šaukštus vandens, gaminant troškintą mėsą – 8-10 valgomųjų šaukštų, atsižvelgiant į patiekalo dydį.

Praėjus pusei nurodyto laiko kepatą mėsą apverskite.

Iškepusį kepsnį 10 minučių palikite išjungtoje, uždarytoje orkaitėje. Tada geriau įsigers mėsos sultys.

## Patarimai kepat grilio režimu

Grilio režimu kepkite tik uždarytoje orkaitėje.

Kepkite kiek įmanoma vienodesnio dydžio gabalus. Jie turi būti ne plonesni, nei 2 - 3 cm. Tokie tolygiai apskrunda ir lieka sultingi. Druska pabarstykite kepsnius tik iškepusius.

Kepamus gabalėlius dėkite tiesiai ant grotelių. Jei kepte vieną mėsos gabalą, geriausia jį padėti grotelių viduryje.










Papildomai įstatykite universalią keptuvę į 1 lentynėlės lygį. Į ją subėgs mėsos sultys ir orkaitė liks švaresnė.













Praėjus dviem trečdaliams kepimo laiko, kepus gabalėlius apverskite.

Grilio kaitinimo elementas periodiškai įsijungia ir išsijungia. Tai normalu. Kaip dažnai jis įsijungia ir išsijungia, priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.

## Mėsa

Lentelėse pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę. Laiko reikšmės, nurodytos lentelėje, yra tik orientacinio pobūdžio. Jos priklauso nuo mėsos kokybės ir savybių.

Mėsa	Svoris	Indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio režimas	Trukmė minutėmis
Troškinta jautiena (pvz., jautienos nugarinė)	1 kg	uždaras	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Jautienos išpjova	1 kg	atviras	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Jautienos filė, vidutiniškai iškepusi*	1 kg	atviras	1		230-240	60
Didkepsniai, gerai iškepę		Grotelės***	5		3	20
			5			15
Didkepsniai, beveik iškepę		Grotelės***			3	

Mėsa	Svoris	Indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio režimas	Trukmė minutėmis
Kiauliena be odos (pvz., sprandinė)	1 kg	atviras	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Kiauliena su oda** (pvz., kulšis, karka)	1 kg	atviras	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Rūkytas kumpis su kaulu	1 kg	uždaras	2		210-230	70
Keptas faršas	750 g	atviras	1		180-200	70
Dešrelės	apie 750 g	Grotelės***	4		3	15
Veršienos kepsnys	1 kg	atviras	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Ėriuko kulšis be kaulo	1,5 kg	atviras	1		160-180	120

\* Praėjus pusei nurodyto laiko kepsnį apverskite. Po troškinimo suvyniokite jį į aluminio foliją ir palikite orkaitėje 10 minučių atvėsti.

\*\* Įpjaukite kiaulienos odelę ir sudėkite mėsą į indą taip, kad odelė būtų apačioje.

\*\*\* Universaliają kepimo skardą įstatykite 1-mame lygyje.

## Paukštiena

Šioje lentelėje pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę.

Lentelėje nurodomas nekimštos, paruoštos kepimui paukštienos svoris.

Jei kepatė tiesiog ant grotelių, įstatykite universaliają kepimo skardą į 1-mo lygio lentynėlę.

Kepdami antį arba žąsį, pradurkite odelę po sparnais, kad galėtų ištekėti riebalai.

Praėjus dviem trečdaliams laiko, visą paukštį apverskite.

Paukštiena gražiai apkeps, jei prieš kepimo pabaigą ją patepsite sviestu, sūriu vandenių arba apelsinų sultimis.

Paukštiena	Svoris	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Viščiukopuselės, 1 - 4 vnt.	po 400 g	Grotelės	2		210-230	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 250 g	Grotelės	2		210-230	30-40
Visas viščiukas, 1 - 4 vnt.	po 1 kg	Grotelės	2		210-230	50-80
Antis	1,7 kg	Grotelės	2		180-200	90-100
Žąsis	3 kg	Grotelės	2		160-180	110-130
Jaunaskalakutas	3 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
2 kalakuto šlaunelės	po 800 g	Grotelės	2		190-210	90-110

## Žuvis

Šioje lentelėje pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę.

Žuvis	Svoris	Indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio režimas	Trukmė minutėmis
Žuvis, kepta ant grotelių	po 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Grotelės*	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Griežinėliais pjaustyta žuvis, pvz., kotletai	po 300 g	Grotelės*	4		2	20-25

\* Universaliają kepimo skardą įstatykite 1-mame lygyje.

## Patarimai kepat paprastai ir grilio režimu

**Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį.**

Pasirinkite artimiausią svorį ir atitinkamai pakoreguokite kepimo laiką.










**Norėdami įsitikinti, ar kepsnys tikrai iškepęs:**

galite naudoti mėsai skirtą termometrą (jį galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinti šaukštu. Šaukštu paspauskite kepsnį. Jei jis tvirtas, tai iškepęs. Jei jis pasiduoda spaudžiamas, reikia dar šiek tiek pakepti.

<b>Kepsnys yra pernelyg tamsus, o kraštai - vietomis apdege.</b>	Patikrinkite lentynėlės lygį ir temperatūrą.
<b>Kepsnys atrodo iškepęs, bet pridegė padažas.</b>	Kitą kartą paimkite mažesnę kepimo indą arba įpilkite daugiau skysčio.
<b>Kepsnys atrodo iškepęs, bet padažas atrodo per šviesus ir vandeningas.</b>	Kitą kartą paimkite didesnę kepimo indą arba įpilkite mažiau skysčio.
<b>Užpilant skysčio ant kepsnio, susidaro vandens garai.</b>	Tai įvyksta dėl fizikinių procesų ir yra normalu. Didelė dalis garų išsiveržia per garų išėjimo angą. Šie garai gali nusėsti ant vėsenio valdymo skydelio arba greta esančių baldų ir nuvarvėti, kaip kondensatas.

## Apkepai, skrebučiai

Šioje lentelėje pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę.

Patiekalas	Indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio režimas	Trukmė minutėmis
Saldūs apkepai (pvz., varškės apkepas su vaisiais)	Kepimo forma apkepai	2		170-190	40-50
Pikantiški apkepai iš virtų produktų (pvz., makaronų apkepas)	Kepimo forma apkepai, universali kepimo skarda	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Pikantiški apkepai iš šviežių produktų* (pvz., bulvių apkepas)	Forma apkepai 2 formos apkepai**	2		160-180	50-60
		2+4		160-180	60-80
Skrebučiai	Grotelės	4 riekelės		3	6-7
		12 riekelių		3	4-5
Apkepti skrebučiai	Grotelės***	4 riekelės		3	7-10
		12 riekelių		3	5-8

\* Apkepas neturi būti aukštesnis, kaip 2 cm.

\*\* Padėkite apatinę formą apkepai ant emaliuotos kepimo skardos, o viršutinę apkepo formą - ant grotelių.

\*\*\* Universaliają kepimo skardą įstatykite 1-mame lygyje.

## Šaldyti pusgaminiai

Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais gamintojo nurodymais.

Šioje lentelėje pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę.

Patiekalas	Skirtas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Pica*	Plonapadė pica	2	☉	200-220	15-25
	Storapadė pica	2	☉	180-200	20-30
	Prancūziška pica	2	☉	180-200	20-30
	Mini pica	3	☉	190-210	10-20
Bulviniai patiekalai*	Keptos bulvytės	2	☉	200-220	20-30
	Kroketai	2	☉	200-220	20-30
	"Hercogienės" bulvių apkepas	2	☉	200-220	20-30
	Kepintos bulvės, virtiniai su įdaru	2	☉	200-220	15-25
Kepiniai*	Bandelės	3	☉	190-210	10-20
	Riestainiai	3	☉	200-220	10-20
Daržovių kotletai*	Žuvies piršteliai	2	☉	200-220	5-15
	Vištienos lazdelės	2	☉	200-220	10-20
	Daržovių sumuštinis	2	☉	200-220	15-25
Sluoksniuotas pyragas*	Sluoksniuotas obuolių pyragas	3	☉	190-210	30-40

\* Iškllokite universalią kepimo skardą kepimo popieriumi. Atminkite, jog kepimo popierius turi būti tinkamas šiai temperatūrai.


## Atšildymas



Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir, sudėję į tinkamą indą, padėkite ant grotelių.



Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais gamintojo nurodymais.

Atšildymo laikas priklauso nuo maisto produkto rūšies ir kiekio.

## Reguliavimas

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite 3D karšto oro srauto režimą 

2. Sukamu mygtuku pasirinkite temperatūrą. Simbolis  "3D karšto oro srautas" pasikeis simboliu  "Atšildymas".

Patiekalas	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C
<b>Jautrūs šaldyti gaminiai</b> pvz., tortai su plakta grietinėle, tortai su sviestiniu kremu, tortai su šokoladiniu arba cukriniu glajumi, vaisiai ir t.t.	Grotelės	2		20 °C
<b>Kiti šaldyti gaminiai*</b> viščiukai, dešra ir mėsa, duona, bandelės, pyragai ir kiti kepiniai	Grotelės	2		50 °C

\* Šaldytą gaminių uždenkite mikrobangų krosnelės folija. Paukštieną paguldykite ant lėkštės krūtine žemyn.





Temperatūrų diapazone nuo 30 iki 60 °C orkaitės apšvietimo lemputė lieka išjungta. Tuomet galima optimaliai tiksliai reguliuoti orkaitės parametrus.

## Džiovinimas

Džiovinkite tik puikios kokybės vaisius ir daržoves, prieš džiovindami gerai juos nuplaukite.

Leiskite jiems nuvarvėti, paskui nusauskinkite.

Universalią keptuvę ir grotelės iškllokite kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

Patiekalas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė valandomis
600 g obuolių griežinėlių	2+4		80	apie 5
800 g kriaušių skiltelių	2+4		80	apie 8
1,5 kg slyvų arba mėlynųjų slyvų	2+4		80	apie 8-10
200 g valytų prieskoninių žolelių	2+4		80	apie 1½

## Nuoroda

Sultingus vaisius ir daržoves reikia daug kartų apversti. Baigę džiovinti tuoj pat nuimkite vaisius ar daržoves nuo popieriaus.

---

# Konservavimas

## Paruošiamieji darbai

Stiklainiai ir guminiai žiedai turi būti tvarkingi. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Lentelėje pateikiami vieno litro talpos apvalių stiklainių duomenys.

Dėmesio! Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali "iššauti" dangteliai.


Konservuokite tik puikios kokybės vaisius ir daržoves. Gerai juos nuplaukite.

Vaisius arba daržoves sudėkite į stiklainius. Jei reikia, dar kartą nušluostykite stiklainių kraštus. Jie turi būti švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite po drėgną guminį žiedą ir dangtelį. Užspauskite dangtelį.

Vienu metu į orkaitę dėkite ne daugiau nei šešis stiklainius.

Lentelėse pateikti skaičiai tik rekomendacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo kambario temperatūros, stiklainių skaičiaus, konservuojamų produktų kiekio ir karščio. Prieš išjungdami orkaitę ar prieš keisdami temperatūrą įsitinkinkite, kad stiklainiuose tikrai kyla burbuliukai.

## Reguliavimas

1. Universaliają kepimo skardą įstatykite 2-mame lygyje. Sustatykite stiklainius į keptuvę, kad jie nesiliestų vieni su kitais.
2. Į universalią keptuvę įpilkite  $\frac{1}{2}$  l karšto vandens (apie 80 °C).
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į padėtį .
5. Pasukamu mygtuku nustatykite 170-180 °C temperatūrą.

## Vaisių konservavimas

Kai tik stiklainiuose susidarys burbuliukai ir pradės kilti aukštyn - maždaug po 40-50 minučių - išjunkite funkcijos pasirinkimo jungiklį.

Palikite stiklainius su vaisiais orkaitėje dar 25-35 minutėms, po to išimkite juos iš orkaitės. Negalima palikti stiklainių orkaitėje ilgiam laikui, nes gali atsirasti bakterijų, ir konservuoti vaisiai gali surūgti.

Vaisiai, konservuojami 1 litro stiklainiuose	Susidarius burbuliukams	Palikite orkaitėje
Obuoliai, raudonieji serbentai, braškės	Išjungimas	apie 25 min.
Vyšnios, abrikosai, persikai, agrastai	Išjungimas	apie 30 min.
Obuolių tyrė, kriaušės, slyvos	Išjungimas	apie 35 min.

## Daržovių konservavimas

Kai tik stiklainiuose susidarys burbuliukai ir pradės kilti aukštyn, pasukamu mygtuku sumažinkite temperatūrą iki 120-140 °C laipsnių. Kada reikia išjungti funkcijos pasirinkimo jungiklį - žr. lentelę. Palikite daržoves dar 30-35 minutėms orkaitėje.

Šaltai konservuotos daržovės 1 litro stiklainiuose	Susidarius burbuliukams 120-140 °C	Palikite orkaitėje
Agurkai	-	apie 35 min.
Raudonieji burokėliai	apie 35 min.	apie 30 min.
Briuseliokopūstai	apie 45 min.	apie 30 min.
Pupelės, kalmaropės, raudonieji kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirneliai	apie 70 min.	apie 30 min.

## Išėmę stiklainius

Nestatykite įkaitusių stiklainių ant šalto arba drėgno pagrindo. Jie gali sprogti.

## Patarimai, kaip taupyti elektros energiją

Orkaitę iš anksto įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijoje.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos gerai praleidžia šilumą.

Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitė dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite vieną šalia kitos statyti dvi stačiakampes pyrago formas.

Jei patiekalą gaminatė ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite orkaitę ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

## Akrilamidas maisto produktuose

### Kokiems patiekalams gresia pavojus?

Akrilamidas visų pirma susidaro aukštoje temperatūroje gaminant grūdų ir bulvių produktus, pvz., bulvių traškučius, keptas bulvytes, skrebučius, bandeles, duoną, miltinius gaminius (keksus, meduolius, sausainius).

### Patarimai, kaip ruošti maistą, kad susidarytų kuo mažiau akrilamido

#### Bendrosios nuorodos

Nustatykite kiek įmanoma trumpesnę patiekalo gaminimo laiką. Patiekalus skrudinkite iki auksinio, bet ne per tamsaus, atspalvio. Didesniuose ir storesniuose patiekaluose yra mažiau akrilamido.

#### Kepimas

Naudojant kaitinimą iš viršaus ir apačios – maks. 200 °C, 3D karšto oro srautą arba įprastinį karšto oro srautą – maks. 180 °C.

#### Sausainiai

Naudojant kaitinimą iš viršaus ir apačios – maks. 190 °C, 3D karšto oro srautą arba įprastinį karšto oro srautą – maks. 170 °C.  
Kiaušinis arba kiaušinio trynys mažina akrilamidų susidarymą.

#### Orkaitėje keptos bulvytės

Tolygiai išdėstykite ant skardos vienu sluoksniu. Kad per daug nesudžiūtų, vienoje skardoje kepkite bent jau po 400 g bulvyčių.

# Bandomieji patiekalai

Pagal normas DIN 44547 ir EN 60350.

## Kepimas

Šioje lentelėje pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę.

Patiekalas	Papildoma įranga ir nuorodos	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Forminiai sausainiai	1 skarda	2		160-180	20-30
	2 skardos	2+4		140-160	30-40
	2 skardos + universali kepimo skarda*	2+3+5		140-160	40-50
Maži pyragaičiai 20 vnt.	Skarda	3		170-190	20-30
Maži pyragaičiai po 20 vnt. skardoje (įkaitintoje orkaitėje)	2 skardos	2+4		140-160	25-35
	2 skardos + universali kepimo skarda*	2+3+5		140-160	30-40
Skystos tešlos biskvitas	Uždaroma forma	2		160-180	30-40
Mielinis pyragas	1 skarda	3		170-190	40-50
	2 skardos	2+4		150-170	50-60
Obuolių pyragas	2 grotelės** + 2 uždaromos formos iš baltos skardos Ø 20 cm***	1+3		190-210	70-80
	Universali kepimo skarda + 2 uždaromos formos iš baltos skardos Ø 20 cm***	1		200-220	70-80

\* Universaliają kepimo skardą įstatykite apačioje. Ją galima išimti anksčiau.

\*\* Papildomas grotelės galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje kaip specialų priedą.

\*\*\* Pyragą padėkite įstrižai ant papildomos kepimo įrangos.

## Kepimas grilio režimu

Šioje lentelėje pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę.

Patiekalas	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio režimas	Trukmė minutėmis
Skrebutis (10 min. įkaitinti)	Grotelės	5		3	1-2
Mėsainis su jautiena, 12 vnt.*	Grotelės	4		3	25-30

\* Praėjus 2/3 laiko, apverskite. Universaliają kepimo skardą įstatykite 1-mame lygyje.

