



BP5013021M
BP501302PM
BP5313001B
BP5501302M

LT Naudojimo instrukcija



 **AEG**
perfekt in form und funktion

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJA	4
3. GAMINIO APRAŠYMAS	7
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART	8
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS	8
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS	11
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS	12
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS	13
9. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI	14
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	28
11. KĄ DARYTI, JEIGU... ..	31
12. TECHNINIAI DUOMENYS	32

PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.aeg.com



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.aeg.com/productregistration



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪROS IR APTARNAVIMO

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.



Bendroji informacija ir patarimai



Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutimais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaištuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.
- Norint išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS

Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet dėvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įtaisų.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą, įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų

Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.

turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpe-
lis.

2.2 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS

Susižalojimo, nudegimo, elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Prietaisui veikiant, prietaiso durelės visada privalo būti uždarytos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukęs:
 - nedėkite orkaitės prikaistuvų ir kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;

– būkite atsargūs, išimdami arba įdėdami priedus.

- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.

2.3 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuotės pateiktą saugumo nurodymą.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS

Galite nusideginti.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba pirmo naudojimo funkciją, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylan-

čius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.

- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - Pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinkite geru vėdinimu.
 - Pirmą kartą naudodami prietaisą maksimalia temperatūra ir po to, užtikrinkite gerą vėdinimą.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirozilinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o

taip pat gali būti nedidelio lygio kensmingų garų šaltiniu.

- Garai, kylantys iš visų pirozilinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant kūdinius ir sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.4 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



ĮSPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.5 Seno prietaiso išmetimas

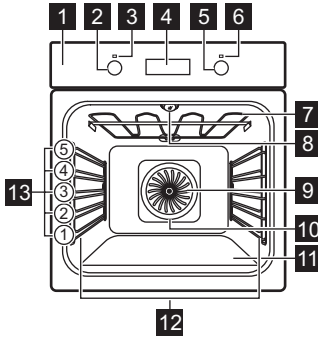


ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižeisti arba uždusti.

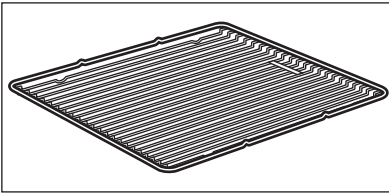
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.
- Nuimkite durelių velkę, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.

3. GAMINIO APRAŠYMAS



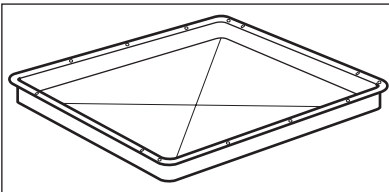
- 1** Valdymo skydelis
- 2** Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Maitinimo lemputė / simbolis
- 4** Elektroninis valdymo pultas
- 5** Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 6** Maitinimo lemputė
- 7** Kaitinimo elementas
- 8** Lemputė
- 9** Ventilatorius
- 10** Galinės sienelės kaitinimo elementas
- 11** Apatinis kaitinimas
- 12** Išimama lentynėlė
- 13** Lentynėlės padėtys

3.1 Priedai



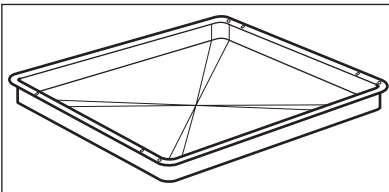
Vielinė lentyna

Prikaistuvams, pyragų formoms, kepimo skardoms.



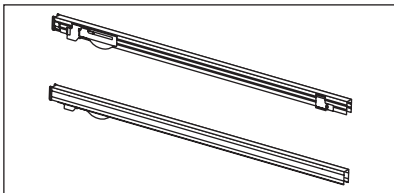
Kepimo padėklas

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.



Keptuvas / prikaistuvis

Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



Ištraukiami bėgeliai

Skirti lentynoms ir padėklams.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

4.1 Pradinis valymas

- Išimkite visas prietaiso dalis.
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

4.2 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungus prie elektros tinklo keletą sekundžių ekrane matyti visi simboliai. Po to keletą sekundžių ekrane rodoma programinės įrangos versija. Kai išsijungia programinės įrangos versija, ekrane rodoma **hr** ir „12:00“. "Mirksi 12."

1. Spauskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte esamą valandą.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte (tai reikia padaryti tik pirmajai nuo-

statai; vėliau nauja laiko nuostata bus automatiškai išsaugota po 5 sekundžių).

Ekrane rodoma **min** ir nustatyta valanda. "Mirksi „00“.

3. Spauskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte esamas minutes.
4. Paspauskite , kad patvirtintumėte (tai reikia padaryti tik pirmajai nuostatai; vėliau nauja laiko nuostata bus automatiškai išsaugota po 5 sekundžių).

Temperatūros / laiko ekrane rodomas naujas laikas.

Paros laiko keitimas

Paros laiką galite pakeisti tik jeigu išjungta orkaitė.

Paspauskite . Ekrane mirksi nustatytas laikas ir simbolis . Naujam laikui nustatyti naudokite procedūrą „Laiko nustatymas“.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Norėdami naudoti prietaisą, spustelėkite valdymo rankenėlę. Valdymo rankenėlė iššoka.

5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Sukite temperatūros nustatymo rankenėlę **+** / **—**, kad nustatytumėte temperatūrą.

3. Jeigu prietaisą norite išjungti, pasukite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį („0“) .



Rankenėlės simbolis, indikatorius arba lemputė (priklauso nuo modelio; žr. gaminio aprašymą):

- orkaitei įkaitus užsidega indikatorius;
- kai prietaisas veikia, užsidega lemputė;
- simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.

5.2 Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Pritaikymas
Greitasis įkaitinimas	Sutrumpinamas įkaitinimo laikas.
Karšto oro srautas	Maistui vienu metu gaminti daugiausiai 3 lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu.
Pica	1 lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant tradiciniu būdu.
Apatinis+viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti 1 orkaitės lygmenyje.
Apatinis kaitinimas	Pyragų su traškiu ir paskrudusiu pagrindu kepimui ir pasterizavimui.
Atitirpinimas	Šaldytam maistui atšildyti.
Mažasis kepintuvas	Plokščių patiekalų kepimui grilyje ir skrebučiams kepti.
Didysis kepintuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrudinimui.
Terminis kepintuvas	Skrudinti didelius mėsos arba vištienos gabalus pasirinkus 1 lentynos padėtį. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.
Pirolizinis valymas	Automatinei pirolizinio prietaiso valymo funkcijai įjungti. Naudojant šią funkciją išdeginami orkaitėje likę nešvarumai. Orkaitė įkaista iki maždaug 500 °C.

5.3 Greitojo įkaitinimo funkcija

Greitojo įkaitinimo funkcija sutrumpina įkaitinimo laiką.

1. Nustatykite sparčiojo įkaitinimo funkciją. Žr. orkaitės funkcijų lentelę.
2. Sukite temperatūros nustatymo rankenėlę $\div$ / $-$, kad nustatytumėte temperatūrą.
3. Kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta garso signalai.



Pasigirdus garso signalams, grei-
to įkaitinimo funkcija tebeveikia.
Šią funkciją turite išjungti mecha-
niniu būdu.

4. Nustatykite orkaitės funkciją.

5.4 Rodmuo

The diagram shows a control panel with the following elements labeled:

- A**: Points to the top of the digital display '88:88'.
- B**: Points to the vertical bar/line icon on the right side of the display.
- C**: Points to the icon of a pot or pan on the right side of the display.
- D**: Points to the icon of a thermometer on the right side of the display.
- E**: Points to the small square icon below the display.
- F**: Points to the 'hr min' label below the display.
- G**: Points to the left arrow icon on the far left of the panel.

A) Laikmatis

B) Įkaitinimo ir likusio karščio indikato-
rius

C) Vandens stalčiukas (tik kai kuriuose
modeliuose)

D) Mėsos termometras (MT) (tik kai ku-
riuose modeliuose)

E) Elektroninis durelių užraktas (tik kai
kuriuose modeliuose)

F) Valandos / minutės

G) Laikrodžio funkcijos

5.5 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
- , +	MINUSAS, PLIU- SAS	Nustatyti laiką.
	LAIKMATIS	LAIKMAČIUI nustatyti. Norėdami įjungti arba išjungti orkaitės lemputę, paspauskite šį mygtuką ir palaikykite jį nuspaudę ilgiau nei 3 sekundes.
°C	TEMPERATŪRA	Orkaitės temperatūrai arba vidaus temperatūros jutiklio temperatūrai tikrinti (jeigu taikytina). Naudokite tik tada, kai veikia orkaitės funkcija.

5.6 Įkaitinimo / likutinės šilumos
indikatorius

Juostos rodo orkaitės temperatūros pa-
didėjimą arba sumažėjimą.

Jeigu įjungsite orkaitės funkciją, ekrane
☰ viena po kitos bus rodomos juostos.

6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

SIM- BOLIS	FUNKCIJA	APRAŠYMAS
	LAIKMATIS	Galinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Funkciją „LAIKMATIS“ galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.
	PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti. Žr. „Laiko nustatymas“.
	TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti. Prieš nustatydami šią funkciją, pirmiausiai nustatykite orkaitės funkciją.
	PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas turi būti išjungtas. Prieš nustatydami šią funkciją, pirmiausiai nustatykite orkaitės funkciją. Norėdami nustatyti laiką, kada prietaisas turi būti įjungtas, o paskui išjungtas, vienu metu galite naudoti funkcijas „Trukmė“ ir „Pabaiga“ („Laiko atidėjimas“).

 Norėdami pakeisti laikrodžio funkciją, kelis kartus paspauskite mygtuką .

 Laikrodžio funkcijų nuostatas patvirtinkite paspausdami mygtuką  arba palaukite 5 sekundes, kol jos bus patvirtintos automatiškai.

 Jeigu nustatydami funkcijos TRUKMĖ  valandas paspausite mygtuką , prietaisas pereis prie funkcijos PABAIGA  nuostatos.

6.1 TRUKMĖS arba PABAIGOS nustatymas

- Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol ekrane bus rodoma  arba .
- Ekrane mirksi  arba .
- Spauskite  arba , kad nustatytumėte minutes.
- Paspauskite , kad patvirtintumėte.
- Spauskite  arba , kad nustatytumėte valandas.
- Paspauskite , kad patvirtintumėte. Pasibaigus laikui, 2 minutes girdimas garso signalas. Ekrane žibčioja simbolis  arba  ir laiko nuostata. Orkaitė išsijungia.
- Paspauskite bet kurį mygtuką arba atidarykite orkaitės dureles, kad sustabdytumėte garso signalą.

6.2 LAIKMAČIO nustatymas

- Paspauskite .
 - Ekrane mirksi  ir „00“.
 - Spauskite  arba , kad nustatytumėte LAIKMATĮ. Pirmiausia laikas skaičiuojamas minutėmis ir sekundėmis. Jeigu nustatote ilgesnį nei 60 minučių laiką, ekrane rodomas simbolis **hr**. Dabar prietaisas laiką skaičiuoja valandomis ir minutėmis.
 - Funkcija „LAIKMATIS“ įsijungs automatiškai po penkių sekundžių.
-  Praėjus 90 % nustatyto laiko, pasigirs garso signalai. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
- Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes girdimas garso signalas. "Ekrane mirksi 00:00" ir . Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.



Jeigu LAIKMATĮ nustatote veikiant TRUKMĖS arba PABALGOS funkcijoms, ekrane išsižiebia simbolis .

Norėdami atitaisyti atskaitos pirmyn laikmatį, paspauskite ir laikykite nuspaudę — bei + .



Negalite naudoti atskaitos pirmyn laikmačio, jeigu nustatyta funkcija „Trukmė“ arba „Pabaiga“.

6.3 Laiko atskaita pirmyn

Šį laikmatį naudokite stebėti, kiek laiko orkaitė veikia. Jis įsijungia iš karto, kai orkaitė pradeda kaisti.

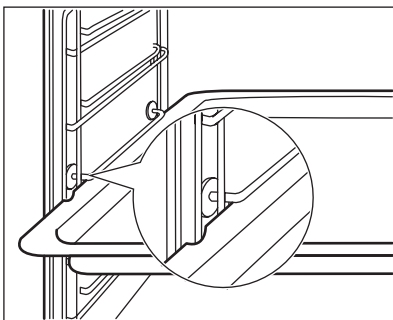
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



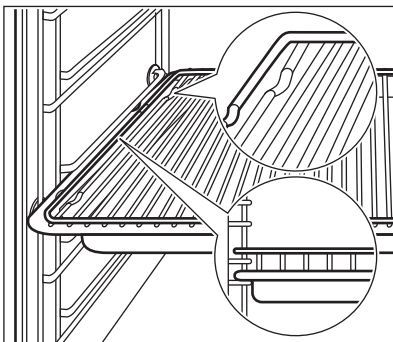
ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

7.1 Orkaitės priedų įdėjimas



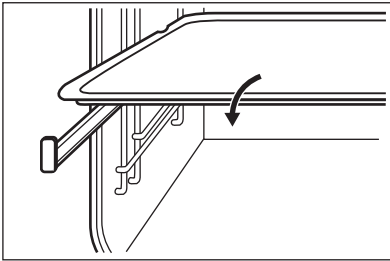
Gilus prikaistuvis ir vielinė lentynėlė turi šoninius kraštus. Šie kraštai ir kreipiamųjų laikiklių forma yra specialūs, kad prikaistuviai nenuslystų.



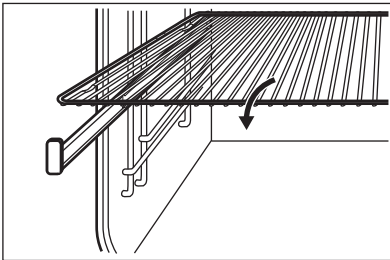
Vielinės lentynėlės ir gilaus prikaistuvio montavimas kartu

Dėkite vielinę lentynėlę ant gilaus prikaistuvio. Įstumkite gilų prikaistuvį į vieną iš orkaitės kreipiamųjų laikiklių lygių.

7.2 Ištraukiami bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimas



Dėkite kepimo skardą arba gilų kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.

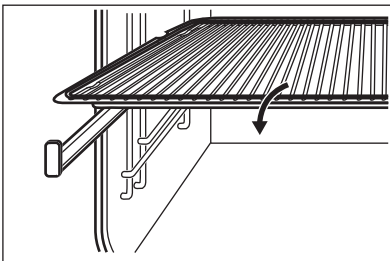


Vielinę lentynėlę ant ištraukiamų bėgelių padėkite taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.



Aukštas kraštas aplink vielinę lentynėlę yra speciali priemonė, apsauganti prikaistuvius, kad jie nenuslystų.

7.3 Grotelių ir gilaus kepimo indo įdėjimas kartu



Dėkite groteles ant gilaus kepimo indo. Dėkite groteles ir gilų kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Vaikų saugos užraktas

Vaikų saugos užraktas apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso naudojimo.

Apsaugos nuo vaikų užrakto funkcijos įjungimas ir išjungimas:

1. Nenustatykite orkaitės funkcijos.
2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę  ir .
3. Pasigirsta garso signalai. Ekrane užsidega / užžęsta SAFE (įjungus / iš-

jungus apsaugos nuo vaikų funkciją).



Jeigu orkaitėje yra funkcija „Prolizinis valymas“ ir ši funkcija veikia, drelės užrakinamos. Pasukus rankenėlę arba paspaudus mygtuką, ekrane užsidega SAFE.

Mygtukų užraktas

Funkcija „Mygtukų užraktas“ apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo. Funkciją „Mygtukų užraktas“ galite įjungti tik tada, kai prietaisas veikia.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas / išjungimas:

1. Įjunkite prietaisą.
2. Įjunkite orkaitės funkciją arba pasirinkite nuostatą.
3. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę  ir .
4. Pasigirsta garso signalai. Ekrane užsidega / užgęsta Loc (įjungus ar išjungus funkciją „Mygtukų užraktas“).



Jeigu orkaitėje yra funkcija „Pirolinis valymas“ ir ši funkcija veikia, durelės užrakinamos. Veikiant funkcijai „Mygtukų užraktas“, prietaisą galima išjungti. Išjungus prietaisą, funkcija „Mygtukų užraktas“ išsijungia. Pasukus rankenėlę arba paspaudus mygtuką, ekrane užsidega Loc.

8.2 Likusios šilumos indikatorius

Likusio karščio indikatorius  ekrane rodomas tada, kai prietaisas yra išjungtas, o orkaitėje temperatūra yra didesnė nei 40 °C. Norėdami sužinoti orkaitės temperatūrą, naudokite temperatūros nustatymo rankenėlę.

8.3 Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus prietaisą, orkaitės aušinimo ventiliatorius gali toliau veikti tol, kol prietaisas atvės.

8.4 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po tam tikro laiko išsijungia:

- jeigu orkaitės funkcija veikia;
- jeigu nepakeičiate orkaitės temperatūros.

Orkaitės temperatūra	Išjungimo laikas
30–115 °C	12,5 val.
120–195 °C	8,5 val.
200–245 °C	5,5 val.
250 – maks. °C	3,0 val.

Po automatinio išsijungimo, norėdami prietaisą vėl įjungti, paspauskite mygtuką.



Automatinis išsijungimas veikia su visomis orkaitės funkcijomis, išskyrus „Trukmė“, „Pabaiga“ ir „Laiko atidėjimas“.

9. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

9.1 Vidinė durelių pusė

Kai kuriuose modeliuose durelių vidinėje pusėje rasite:

- Lentynų padėčių numerius.
- Informacijos apie kaitinimo funkcijas, tipiškiems patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nustatymus.



Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.

9.2 Kepimas

Bendrieji nurodymai

- Jūsų naujoji orkaitė gali kepti ir skrudinti kitaip negu ankstesnioji. Įprastai

naudojamas nuostatas (temperatūrą, gaminimo trukmę) ir lentynų padėtis keiskite atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.

- Esant nustatytai ilgesnei kepimo trukmei, orkaitę galima išjungti likus 10 minučių iki kepimo pabaigos. Tokiu būdu bus išnaudotas likęs karštis.

Jei gaminimui naudojate užšaldytus maisto produktus, gaminimo metu kepmosios skardos gali išsilenkti. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Kaip naudotis kepimo lentelėmis

- Gamintojas rekomenduoja pirmą kartą naudoti žemesnę temperatūrą.

- Jei lentelėje nerandate konkretaus patiekalo gaminimo nuostatų, naudokite nuostatas, skirtas gaminti patiekalą, kuris labiausiai panašus į tą, kurį norite gaminti.
- Jei pyragus kepatė keliuose lygiuose, gaminimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose pradžioje gali skrusti nevienodai. Jei taip nutinka, nustatytos temperatūros nekeiskite. Kepimo metu apskrudimo lygiai suvienodės.

9.3 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Pataisymas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja.	Per trumpos kepimo laikas.	Nustatykite ilgesnę kepimo trukmę. Negalite mažinti kepimo trukmės, nustatydami aukštesnę temperatūrą.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tšusus, vandeningas, suskilinėja.	Tešloje per daug skysčio.	Naudokite mažiau skysčio. Atkreipkite dėmesį, kiek laiko maišyti, ypač jeigu naudojate plakiklį.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą kepdami nustatykite trumpesnę kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpos kepimo laikas.	Nustatykite žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Tešla netolygiai paskirstyta.	Vienodai paskirstykite tešlą ant kepimo skardos.
Pyragas neiškepa per nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

9.4 Kepimas viename lygyje:

Kepimas skardose

Kepimo tipas	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Riostainis / sviestinė bandelė	Karšto oro srautas	1	150 - 160	50 - 70
Trapus pyragas / vaisinis tortas	Karšto oro srautas	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis+viršutinis kaitinimas	2	160	35 - 50
Apkepas, trapus pyragas	Karšto oro srautas	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Apkepas, biskvito tešla	Karšto oro srautas	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Karšto oro srautas	2	160	60 - 90
Apple pie / obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	180	70 - 90
Varškės pyragas	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ įkaitinkite orkaitę.

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Kepimo tipas	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Mielinė pynutė / riestainis	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	170 - 190	30 - 40
Kalėdinis pyragas	Apatinis+viršutinis kaitinimas	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Duona (ruginė duona):				
1. Pirmoji kepimo proceso dalis.	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Antroji kepimo proceso dalis.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Pyragaičiai su kremu / ekle- rai	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Šveicariškas vyniotinis	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Trupininis pyragas (sausas)	Karšto oro srautas	3	150 - 160	20 - 40
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Apkepai su vaisiais ir mielinės arba biskvitinės tešlos mišinio pagrindu 2)	Karšto oro srautas	3	150	35 - 55
Apkepai su vaisiais ir mielinės arba biskvitinės tešlos mišinio pagrindu 2)	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	170	35 - 55

Kepimo tipas	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	Karšto oro srautas	3	160 - 170	40 - 80
Mieliniai pyragai su kremu (pvz., varškės, grietinės, pieno / kiaušinių)	Apatinis+virtinis kaitinimas	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

²⁾ Naudokite gilų prikaistuvį.

Sausainiai

Kepimo tipas	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Trapūs sausainiai	Karšto oro srautas	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	3	140	20 - 35
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Apatinis+virtinis kaitinimas	3	160 ¹⁾	20 - 30
Sausainiai iš skystos tešlos	Karšto oro srautas	3	150 - 160	15 - 20
Pyragai su kiaušinio baltymu / merengos	Karšto oro srautas	3	80 - 100	120 - 150
Migdoliniai sausainiai	Karšto oro srautas	3	100 - 120	30 - 50
Sausainiai iš mielinės tešlos	Karšto oro srautas	3	150 - 160	20 - 40
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	Karšto oro srautas	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Bandelės	Karšto oro srautas	3	160 ¹⁾	10 - 25

Kepimo tipas	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Bandelės	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / maži pyragaičiai (20 vietų skardoje)	Karšto oro srautas	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / maži pyragaičiai (20 vietų skardoje)	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepiniai ir apkepai

Patiekalas	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Makaronų apkepas	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	180 - 200	45 - 60
Lazanija	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	180 - 200	25 - 40
Daržovių apkepas ¹⁾	Terminis kepintuvas arba karšto oro srautas	1	160 - 170	15 - 30
Ilgi batonai su lydytu sūriu	Terminis kepintuvas arba karšto oro srautas	1	160 - 170	15 - 30
Saldūs kepiniai	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	180 - 200	40 - 60
Kepta žuvis	Apatinis+viršutinis kaitinimas	1	180 - 200	30 - 60
Įdarytos daržovės	Terminis kepintuvas arba karšto oro srautas	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

9.5 Kepimas keliais lygiais

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Kepimo tipas	Karšto oro srautas		Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
	Lentynos padėtis			
	2 lentynos pa- dėtys	3 lentynos pa- dėtys		
Pyragaičiai su kremu / ekle- rai	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Trupininis py- ragas	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Sausainiai /small cakes / maži pyragaičiai / pyragaičiai / bandelės

Kepimo tipas	Karšto oro srautas		Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
	Lentynos padėtis			
	2 lentynos pa- dėtys	3 lentynos pa- dėtys		
Trapūs sau- sainiai	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sau- sainių juoste- lės	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sausainiai iš skystos tešlos	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Sausainiai su kiaušinio bal- tymu / meren- gos	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Migdoliniai sausainiai	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sausainiai iš mielinės teš- los	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Sluoksniuotos tešlos pyra- gaičiai	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Bandelės	1 / 4	-	180	30 - 55

Kepimo tipas	Karšto oro srautas		Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
	Lentynos padėtis			
	2 lentynos pa- dėtys	3 lentynos pa- dėtys		
Small cakes / maži pyragai- čiai (20 vie- netų skardoje)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

9.6 Pica

Kepimo tipas	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Pica (plonapadė)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pica (su daug garinro)	2	180 - 200	20 - 30
Apkepai	1	180 - 200	40 - 55
Špinatų apkepas	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Biskvitinis apkepas	1	170 - 190	45 - 55
Obuolių tortas, uždengtas	1	150 - 170	50 - 60
Daržovių pyragas	1	160 - 180	50 - 60
Nerauginta duona	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Sluoksniuotos tešlos apkepas	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Famekuchenas (į picą panašus Elzaso patiekalas)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

²⁾ Naudokite gilų prikaistuvį.

9.7 Kepsnių kepimas

- Kepimui naudokite karščiui atsparius orkaitių indus (žr. gamintojo instrukciją).
- Didelius kepsnius galima kepti giliame kepimo inde (jeigu yra) arba ant grotelių virš gilaus kepimo indo.

- Liesą mėsą kepkite kepimo skardoje su dangčiu. Taip mėsa išliks sultingesnė.
- Jeigu norite, kad kepama įvairi mėsa būtų apskrudusi, ją kepkite atidengtoje kepimo skardoje.
- Orkaitėje rekomenduojame kepti žuvis ir mėsos produktus, sveriančius 1 kg ir daugiau.

- Kad keptant išsiskyrusios mėsos sultys arba riebalai nepridegtų, patariame į gilų keptimo indą įpilti vandens.
- Jeigu reikia, skrudinamą maistą apverskite (praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko).
- Kepimo metu keletą kartų palaistykite didelius kepsnius ir paukštieną jų sultimis. Taip pasieksite geresnių keptimo rezultatų.
- Prietaisą galite išjungti likus maždaug 10 minučių iki keptimo pabaigos; taip panaudosite likusį orkaitės karštį.

9.8 Kepimas terminiuame keptuvėje

Jautiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	Apatinis + viršutinis kaitinimas	1	230	120 - 150
Jautienos kepsnys arba filė: su krauju	storio cm	Terminis keptuvas	1	190 - 200 1)	5 - 6
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas	storio cm	Terminis keptuvas	1	180 - 190 1)	6 - 8
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškeptas	storio cm	Terminis keptuvas	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Mentė / sprandinė / kumpis	1–1,5 kg	Terminis keptuvas	1	160 - 180	90 - 120
Kapotinis / kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5 kg	Terminis keptuvas	1	170 - 180	60 - 90
Maltos mėsos kepsnys	750 g–1 kg	Terminis keptuvas	1	160 - 170	50 - 60
Kiaulės koja (apvirta)	750 g–1 kg	Terminis keptuvas	1	150 - 170	90 - 120

Veršiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Kepta veršiena	1 kg	Terminis kepintuvas	1	160 - 180	90 - 120
Veršienos kulninė	1,5–2 kg	Terminis kepintuvas	1	160 - 180	120 - 150

Aviena

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Ėriuko koja / kepta aviena	1–1,5 kg	Terminis kepintuvas	1	150 - 170	100 - 120
Avienos nugarinė	1–1,5 kg	Terminis kepintuvas	1	160 - 180	40 - 60

Žvėriena

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Kiškio nugarinė / kiškio koja	iki 1 kg	Apatinis +viršutinis kaitinimas	1	230 ¹⁾	30 - 40
Elnienos nugarinė	1,5–2 kg	Apatinis +viršutinis kaitinimas	1	210 - 220	35 - 40
Elnienos šlaunis	1,5–2 kg	Apatinis +viršutinis kaitinimas	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Paukštiena

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Paukštie- na, su- pjaustyta porcijomis	200–250 g porcija	Terminis kepintuvas	1	200 - 220	30 - 50
Vištienos puselės	400–500 g porcija	Terminis kepintuvas	1	190 - 210	35 - 50
Viščiukas, višta	1–1,5 kg	Terminis kepintuvas	1	190 - 210	50 - 70
Antis	1,5–2 kg	Terminis kepintuvas	1	180 - 200	80 - 100

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Žąsis	3,5–5 kg	Terminis kepintuvas	1	160 - 180	120 - 180
Kalakutiena	2,5–3,5 kg	Terminis kepintuvas	1	160 - 180	120 - 150
Kalakutiena	4–6 kg	Terminis kepintuvas	1	140 - 160	150 - 240

Žuvis (troškinta)

Mėsos rūšis	Kiekis	Orkaitės funkcija	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Trukmė (min.)
Visa žuvis	1–1,5 kg	Apatinis +viršutinis kaitinimas	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Mažasis kepintuvas

Kepdami griliu, visada nustatykite didžiausią temperatūrą. Lentyną dėkite į kepimo griliu lentelėje nurodytą padėtį. Pirmoje lentynos padėtyje visada padėkite indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.

Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.

Visada 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę su kepimo grilyje funkcijomis.



ATSARGIAI

Maistą visada ruoškite uždare orkaitės dureles.

Mažasis kepintuvas

Gaminamas maistas	Lentynos padėtis	Temperatūra	Trukmė (min.)	
			1-a pusė	2-a pusė
Jautienos kepsnys	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jautienos filė	3	230	20 - 30	20 - 30
Kiaulienos nugarinė	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Veršienos nugarinė	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Avienos nugarinė	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Visa žuvis, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Didysis kepintuvas

Gaminamas maistas	Lentynos padėtis	Trukmė (min.)	
		1-a pusė	2-a pusė
Burgers / mėsainiai	4	8 - 10	6 - 8

Gaminamas maistas	Lentynos padėtis	Trukmė (min.)	
		1-a pusė	2-a pusė
Kiaulienos filė	4	10 - 12	6 - 10
Dešrelės	4	10 - 12	6 - 8
Filė / veršienos kepsniai	4	7 - 10	6 - 8
Toast / skrebučiai 1)	5	1 - 3	1 - 3
Skrebutis su garnyru	4	6 - 8	-

1) Įkaitinkite orkaitę.

9.10 Pusfabrikačiai

Karšto oro srautas

Pusfabrikačiai	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas (min.)
Pica, šaldyta	2	200 - 220	15 - 25
Amerikietiška pica, šaldyta	2	190 - 210	20 - 25
Pica, atvėsinta	2	210 - 230	13 - 25
Picos užkandžiai, šaldyti	2	180 - 200	15 - 30
Gruzdintos bulvės, plonos	3	200 - 220	20 - 30
Gruzdintos bulvės, storos	3	200 - 220	25 - 35
Kroketai	3	220 - 230	20 - 35
Paskrudintos bulvės	3	210 - 230	20 - 30
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	2	170 - 190	35 - 45
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti	2	160 - 180	40 - 60
Orkaitėje keptas sūris	3	170 - 190	20 - 30
Viščiuko sparneliai	2	190 - 210	20 - 30

Užšaldyti pusgaminiai

Gaminamas maistas	Orkaitės funkcijos	Lentynos padėtis	Temperatūra, °C	Laikas (min.)
Šaldyta pica	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus
Gruzdintos bulvytės ¹⁾ (300–600 g)	Apatinis+viršutinis kaitinimas arba terminis kepintuvas	3	200 - 220	pagal gamintojo nurodymus
Ilgai batonai	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus
Vaisių pyragai	Apatinis+viršutinis kaitinimas	3	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus

¹⁾ Kepdami gruzdintas bulvytes, apverskite jas 2–3 kartus

9.11 Atšildymas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite jo dubeniu ar lėkšte, nes gali pailgėti atšildymo trukmė. Naudokite pirmą orkaitės lentynų padėtį nuo apačios.

Patiekalas	Atšildymo laikas (min.)	Likusiojo atitirpinimo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Viščiuką uždėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gamini- mo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Patiekalo gamini- mo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa, 500 g	90 - 120	20 - 30	Patiekalo gamini- mo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Braškės, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviestas, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grietinė, 2 × 200 g	80 - 100	10 - 15	Grietinė, 2 × 200 g išplakti ir ne visiškai atitirpdyta.
Didelis, puošnus tortas, 1400 g	60	60	-

9.12 Konservavimas

Atkreipkite dėmesį:

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.
- Esant šiai funkcijai, naudokite pirmą lentynų lygį nuo apačios.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

- Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite su veržtuvu.
- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo padėklą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.
- Kai skystis stiklainiuose pradeda šiek tiek burbuliuoti (maždaug po 35–60 min., kai naudojami vieno litro stiklainiai), orkaitę išjunkite arba temperatūrą sumažinkite iki 100 °C (žr. lentelę).

Minkšti vaisiai

Pasterizavimas	Temperatūra, °C	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje, min.
Žemuogės / mėlynės / avietės / prinokę agrastai	160 - 170	35 - 45	-

Kaulavaisiai

Pasterizavimas	Temperatūra, °C	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje, min.
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Daržovės

Pasterizavimas	Temperatūra, °C	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje, min.
Morkos ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurkai	160 - 170	50 - 60	-
Marinuotos daržovės	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaliaropės / žirniai / šparagai	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Palikite orkaitėje, kai ją išjungiате.

9.13 Džiovinimas, karšto oro srautas

Orkaitės lentynas išklokite kepimo popieriumi.

Išjunkite prietaisą viduryje ciklo, kad gautumėte geriausius rezultatus. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite prietaisą atvėsti. Po to tęskite džiovinimo procesą.

Daržovės

Džiovinamas maistas	Lentynos padėtis		Temperatūra, °C	Laikas (val.)
	1 lygis	2 lygiai		
Pupos	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pipirai	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Daržovės ruginimui	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Grybai	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Prieskoniniai augalai	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Vaisiai

Džiovinamas maistas	Lentynos padėtis		Temperatūra, °C	Laikas (val.)
	1 lygis	2 lygiai		
Slyvos	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abrikosai	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Pjaustyti obuoliai	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Kriaušės	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**ĮSPĖJIMAS**

Žr. saugos skyrius.

Pastabos apie valymą

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemonėmis.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip lengviau nuvalysite nešvarumus ir jie nepridegs.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitės valikliu.
- Visus priedus išvalykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Naudokite minkštą šluostę, šiltą vandenį ir valymo priemonę.
- Jeigu turite neprisivalančių priedų, nuplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Tai gali pažeisti neprisivalančią dangą.

10.1 Piroлизinis valymas



Išimkite visus priedus ir išimamų lentynų atramas.

**Nepradėkite pirolizinio valymo, jeigu:**

- Neišėmėte lentynų atramų arba teleskopinių lentynų bėgelių (jeigu jie yra). Kai kuriuose modeliuose įvykus šiai klaidai ekrane rodomas pranešimas „C1“.
- Nevysiškai uždarėte orkaitės dureles. Kai kuriuose modeliuose įvykus šiai klaidai ekrane rodomas pranešimas „C3“.

1. Didžiausius nešvarumus nuvalykite rankiniu būdu.
2. Nustatykite pirolizinio valymo funkciją. Žr. „Orkaitės funkcijos“.

3. Kai mirksi $\rightarrow$, spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamą procedūrą:

- **P1** – Jei orkaitės dugnas nėra labai nešvarus. Procedūra trunka 1:30 val.
- **P2** – Jeigu negalite lengvai pašalinti nešvarumų. Procedūra trunka 2:30 val.

Po 2 sekundžių pradeda procedūra.

Jeigu norite pakeisti numatytosios procedūros trukmę (**P1** arba **P2**), spauskite ⌚ , kad nustatytumėte $\rightarrow$, tada spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte pirolizinės procedūros trukmę.

Galite naudoti pabaigos funkciją atidėti valymo procedūros pradžią.

Kai pasiekama nustatyta orkaitės temperatūra, durelės užrakinamos.

Ekrane rodomas simbolis P ir karščio indikatorius brūkšneliai, kol durelės atrakinamos.



Pirolizinio valymo metu lemputė nedega.

Priminimas apie valymą

Kiekvieną kartą įjungiant ir išjungiant prietaisą, ekrane 10 sekundžių mirksi **PYR**, kad primintų, jog būtina atlikti pirolizinį valymą.

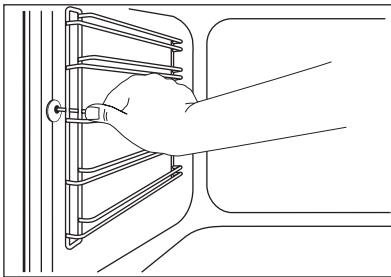


Priminimas apie valymą užgesta:

- pabaigus pirolizinio valymo funkciją;
- Vienu metu paspaudus mygtukus „+“ ir „-“, ekrane mirksės **PYR**.

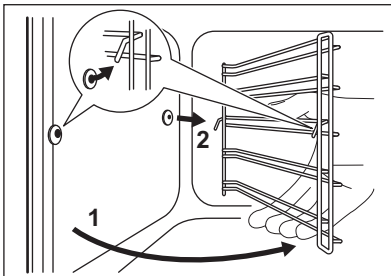
10.2 Lentynų atramos

Lentynų atramų išėmimas



Galite ištraukti lentynų atramas ir išvalyti šonines sienes.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
2. Atitraukite lentynos atramos galą nuo sienelės ir išimkite.



Lentynų atramų įdėjimas

Įdėkite lentynų atramas atvirkščia tvarka.



Galima naudoti su ištraukiamomis grotelėmis:

Ištraukiamų grotelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

10.3 Lemputė



ĮSPĖJIMAS

Yra elektros smūgio pavojus. Lemputė ir lempučių stiklinis gaubtas gali būti karšti.

Prieš keisdami lempučių:

- Išjunkite prietaisą.
- Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.



ATSARGIAI

Patieskite audinį prietaiso viduje. Tai apsaugo nuo lempučių stiklinio gaubtelio ir orkaitės vidaus pažeidimų. Visada naudokite to paties tipo lempučių.

Orkaitės viršaus lempučių keitimas:

1. Sukite stiklinį lempučių gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lempučių tinkama 300 °C atsparia karščiui lempučių.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

10.4 Orkaitės durelių valymas

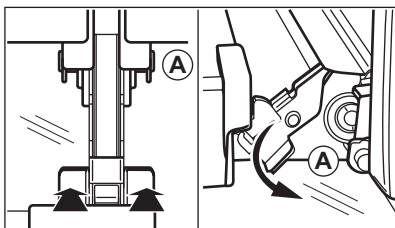
Durelių ir stiklo plokščių išėmimas

Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.

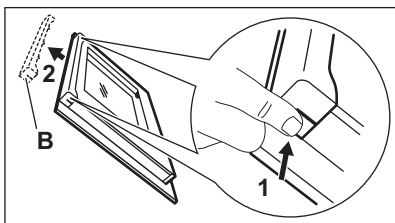


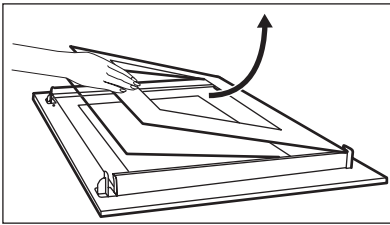
ĮSPĖJIMAS

Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios.



1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias svirtis (A) ant dviejų durelių vyrių.
3. Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug 70° kampu).
4. Laikykite dureles viena ranka iš vienos pusės, kita – iš kitos, ir ištraukite iš prietaiso kampu aukštyn.
5. Padėkite dureles išorine puse žemyn ant minkšto audinio ir lygaus pagrindo. Taip jų nesubraižysite.
6. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.
7. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.





8. Laikykite durelių stiklo plokštes už viršutinio krašto ir iškelkite iš kreiptuvo.
9. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskinkite stiklo plokštę.

Durelių ir stiklo plokščių įdėjimas

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštes. Atlikite veiksmus priešin-

ga eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.

11. KĄ DARYTI, JEIGU...



ĮSPĖJIMAS

Žr. saugos skyrius.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymas
Prietaisas nekaista.	Prietaisas yra išjungtas.	Ijunkite prietaisą.
Prietaisas nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Žr. „Laikrodžio nustatymas“.
Prietaisas nekaista.	Nenustatyti būtini nustatymai.	Išitikinkite, ar nustatymai yra tinkami.
Prietaisas nekaista.	Ijungtas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Prietaisas nekaista.	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Lemputė perdegusi.	Pakeiskite lemputę.
Neveikia pirolizinis valymas (laikrodžio ekrane rodoma „C1“).	Jūs neišėmėte lentynos atramos / išimamų grotelių.	Išimkite lentynos atramą / išimamas groteles.
Neveikia pirolizinis valymas (laiko ekrane rodoma „C3“).	Ne visiškai uždarėte dureles arba sugedęs durelių užraktas.	Iki galo uždarykite duris.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymas
Ekrane rodoma „F102“.	• Ne visiškai uždarėte dureles. • Sugedęs durelių užraktas.	• Iki galo uždarykite duris. • Išjunkite prietaisą namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite prietaisą. • Jeigu ekrane vėl rodoma „F102“, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šiame sąrašė.	Įvyko elektronikos gedimas.	• Išjunkite prietaisą namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite prietaisą. • Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą. Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techni-

nių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	
Gaminio numeris (PNC)	
Serijos numeris (S. N.)	

12. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa	220 - 240 V
Dažnis	50 Hz

13. APLINKOSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♻️. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų

surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti

elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį

gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekiite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.aeg.com/shop



892960522-B-072013



perfekt in form und funktion