

▶ BEB351110B
BEB351110M

LT Naudojimo instrukcija
Orkaitė

USER MANUAL



AEG

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	2
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	6
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	7
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	7
6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	10
7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	12
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	13
9. PATARIMAI.....	13
10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	28
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	31
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	33

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.aeg.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:


www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako

už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir mažesnių vaikų niekada negalima prileisti prie prietaiso, kai jis veikia.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- [SPĖJIMAS! Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Mažesnių nei 8 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.
- Perkeldami prietaisą, visada būkite atsargūs, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėjų.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelėjų.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.
- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir elektros laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti 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, nenujunkite kištuko.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros 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 turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas.
- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso ertmės dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- 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 darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- 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!

Pavojaus sugadinti prietaisą.

2.4 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 atvėsusęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykites ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 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 .

2.6 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

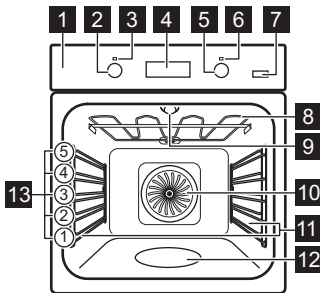
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

2.7 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

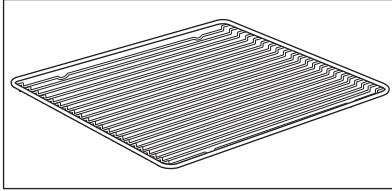
3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Elektroninis valdymo pultas
- 5 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Mygtukas „Plus Steam“
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventilatorius
- 11 Išimama lentynėlė
- 12 Ertmės iškala
- 13 Lentynėlės padėtys

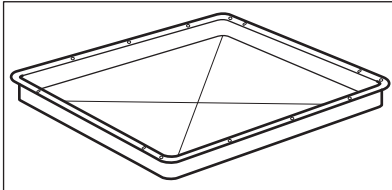
3.2 Priedai

Grotelės



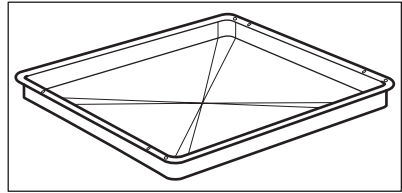
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

Kepimo skarda



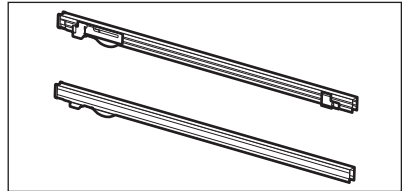
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

Grilio / kepimo indas



Skirtas kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Ištraukiami bėgeliai



Skirti lentynoms ir skardoms.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš prietaiso visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įstumiamos rankenėlės

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

5.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas













Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra lemputės, rankenėlių simboliai ar indikatoriai:


- Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėle valdomos orkaitės funkcijos ar temperatūra.
- Orkaitei įkaitus, užsidega indikatorius.

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Jeigu norite išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

5.3 Orkaitės funkcijos


Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
	Išjungimo padėtis. Prietaisas yra išjungtas.
	Orkaitės Apšvietimas. Įjungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
	<p>Karšto Oro Srautas. Vienu metu kepti maistą iki trijų lentynos padėčių ir džiovinti. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant tradicinio kaitinimo funkciją.</p> <p>Karšto oro srautas PLIUS. Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepant. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant.</p>
	Pica. Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant tradicinio kaitinimo funkciją.
	Tradicinis kaitinimas (Viršutinis/Apatinis Kaitinimas)/ valymas vandeniu. Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Išsamesnę informaciją apie valymą vandeniu rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
	Apatinis Kaitinimas. Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
	Atšildymas. Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis	
	Mažasis Kepintuvas	Plokštiesiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
	Didysis Kepintuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepinui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
	Terminis Kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.

 Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms lemputė gali automatiškai išsijungti esant žemesnei kaip 60 °C temperatūrai.


5.4 Karšto oro srauto PLUS funkcijos aktyvinimas

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



 **ĮSPĖJIMAS!**
Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.


Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:


- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles, išjungus karšto oro srauto PLUS funkciją.

 Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.
Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.
Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.


3. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.
4. Nustatykite karšto oro srauto PLUS funkciją: .
5. Paspauskite mygtuką „Plus Steam“ .
Mygtukas „Plus Steam“ veikia tik su karšto oro srauto PLUS funkcija. Įsijungia indikatorius.
6. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

 **DĖMESIO**
Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

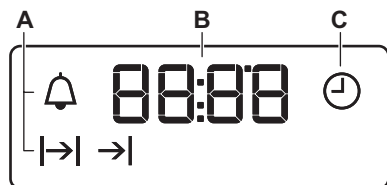
7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „Plus Steam“ , pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Mygtuko „Plus Steam“ indikatorius išsijungia.

8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

 **ĮSPĖJIMAS!**
Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

5.5 Ekranas



- A. Funkcijų indikatoriai
- B. Laiko rodinys
- C. Funkcijų indikatoriai

5.6 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
🔥	Papildomi garai	Suaktyvinti karšto oro srauto PLIUS funkciją.

6. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

6.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
⌚ PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
⌛ TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
→ PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas išsijungs.
⌛→ ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.
🔔 LAIKMATIS	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.

6.2 Laiko nustatymas. Laiko keitimas



Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

⌚ mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia



maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.


Spauskite **+** arba **—** tinkamam laikui nustatyti.


Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  pakartotinai, kol pradės mirksėti .



6.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas


1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.


Ekране rodoma .

4. Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas





1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Paspauskite $+$ arba $-$ ir nustatykite laiką.

Ekране rodoma .



4. Laikui pasibaigus, mirksi  ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas


1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite .
5. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai išsijungs, veiks nustatytą TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.
7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.6 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamą laiką. Funkcija „Laikmatis“ išsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

6.7 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę $-$.

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

7. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



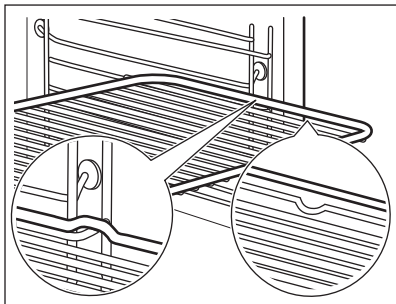
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Priedų įstatymas

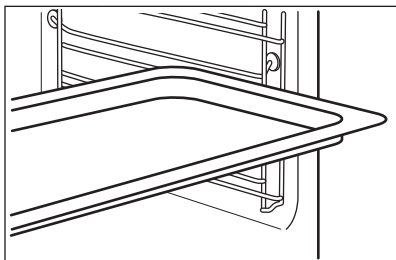
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



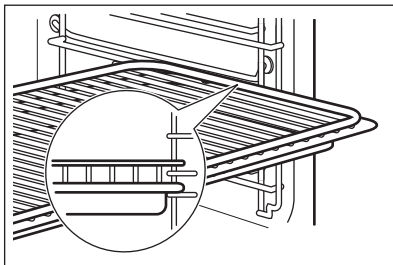
Kepimo skarda / gilus kepimo indas:

Įstumkite kepimo skardą / gilų kepimo indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite kepimo skardą / gilų kepimo indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

7.2 Ištraukiami bėgeliai – priedų įdėjimas

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



DĖMESIO

Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalų.



DĖMESIO

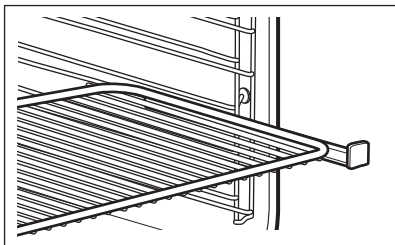
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į prietaisą įstumkite ištraukiamus bėgelius.

Grotelės:

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

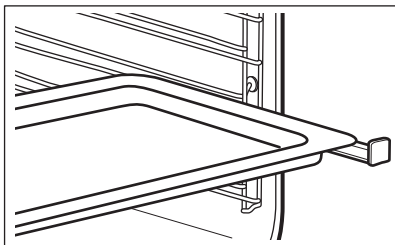


Aukštas kraštas aplink grotelės yra speciali priemonė, apsauganti prikaistuvius, kad jie nenuslystų.

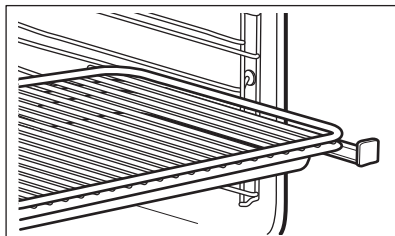


Gilus prikaistuvis:

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu
Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 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.

9. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

9.1 Vidinė durelių pusė

Kai kuriuose modeliuose durelių vidinėje pusėje rasite:

- lentynų padėčių numerius;
- informacijos apie orkaitės funkcijas, tipiškiems patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nuostatas.

9.2 Karšto oro srautas PLIUS



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsus.

Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos aktyvinimas“

Kepiniai

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Duona	100	180	35–40	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Duonos bandelės	100	200	20–25	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Naminė pica	100	230	10–20	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji rageliai	100	150–180	10–20	2	Naudokite kepimo skardą. ¹⁾
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu	100–150	160–180	30–60	2	Naudokite pyrago formą. ¹⁾

1) Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

Šaldytų gaminių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Šaldyta pica	150	200–210	10–20	2 ¹⁾
Šaldyta lazanija	200	180–200	35–50	2 ¹⁾
Šaldyti prancūziškieji raguoliai	150	170–180	15–25	2 ¹⁾

1) Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

Maisto atgaminimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Duona	100	110	15–25	2

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Duonos bandelės	100	110	10–20	2
Naminė pica	100	110	15–25	2
Itališka duona „Focaccia“	100	110	15–25	2
Daržovės	100	110	15–25	2
Ryžiai	100	110	15–25	2
Makaronai	100	110	15–25	2
Mėsa	100	110	15–25	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Kepta kiauliena	200	180	65–80	2	Stiklinis kepimo indas
Jautienos kepsnys	200	200	50–60	2	Stiklinis kepimo indas
Viščiukas	200	210	60–80	2	Stiklinis kepimo indas

9.3 Kepimas

- Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėtas prietaisas. Įprastai naudojamas nuostatas, pavyzdžiui, temperatūrą, gaminimo trukmę ir lentynų padėtį, keiskite atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.
- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei nerandate nustatymų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.
- Jei pyragus kepaite ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo 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.
- Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

9.4 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidarotąsus, vandeningas, suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas sukrenta ir pasidarotąsus, vandeningas, suskilinėja.	Per trumpa kepimo trukmė.	Nustatykite ilgesnę kepimo trukmę. Negalite mažinti kepimo trukmės, nustatydami aukštesnę temperatūrą.
Pyragas sukrenta ir pasidarotąsus, vandeningas, suskilinėja.	Tešloje per daug skysčio.	Naudokite mažiau skysčio. Atkreipkite dėmesį, kiek laiko reikia 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 trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas 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.

9.5 Kepimas viename lygyje:

Kepimas skardose

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riėstainis / sviestinė bandelė	Karšto Oro Srautas	150–160	50–70	1
Trapus pyragas / vaisių tortas	Karšto Oro Srautas	140–160	70–90	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Apkepas, trapus pyragas	Karšto Oro Srautas	170–180 ¹⁾	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	Karšto Oro Srautas	150–170	20–25	2
Sūrio pyragas	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	170–190	60–90	1

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mielinė pynutė / riestainis	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	170–190	30–40	3
Kalėdinis pyragas	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	160–180 ¹⁾	50–70	2
Duona (ruginė duona): 1. Pirmoji kepimo proceso dalis. 2. Antroji kepimo proceso dalis.	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Pyragaičiai su kremu / eklerai	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	190–210 ¹⁾	20–35	3
Biskvitinis vyniotinis	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180–200 ¹⁾	10–20	3
Trupininis pyragas (sausas)	Karšto Oro Srautas	150–160	20–40	3
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	190–210 ¹⁾	20–30	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ²⁾	Karšto Oro Srautas	150	35–55	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ²⁾	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	170	35–55	3
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	Karšto Oro Srautas	160–170	40–80	3
Mieliniai pyragai su kremu (pvz., varškės, grietinėlės, pieno / kiaušinių)	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	160–180 ¹⁾	40–80	3

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

²⁾ Naudokite gilų kepimo indą.

Sausainiai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	Karšto Oro Srautas	150–160	10–20	3
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Karšto Oro Srautas	150–160	15–20	3
Pyragai su kiaušinio baltymu / merengos	Karšto Oro Srautas	80–100	120–150	3
Migdoliniai Sausainiai	Karšto Oro Srautas	100–120	30–50	3
Sausainiai iš mielinės tešlos	Karšto Oro Srautas	150–160	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Karšto Oro Srautas	170–180 ¹⁾	20–30	3
Bandelės	Karšto Oro Srautas	160 ¹⁾	10–25	3
Bandelės	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	190–210 ¹⁾	10–25	3

1) [kaitinkite orkaitę.

9.6 Kepiniai ir apkepai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronų apkepas	Viršutinis / apatinis kaitinimas	180–200	45–60	1
Lazanija	Viršutinis / apatinis kaitinimas	180–200	25–40	1
Daržovių apkepas ¹⁾	Terminis kepin-tuvas	160–170	15–30	1
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Karšto oro srautas	160–170	15–30	1
Saldūs kepiniai	Viršutinis / apatinis kaitinimas	180–200	40–60	1
Žuvies apkepai	Viršutinis / apatinis kaitinimas	180–200	30–60	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įdarytos daržovės	Karšto oro srautas	160–170	30–60	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

9.7 Kepimas keliais lygiais

Naudokite karšto oro srauto funkciją.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
			2 padėtys	3 padėtys
Pyragaičiai su kremu / eklerai	160–180 ¹⁾	25–45	1 / 4	-
Trupininis pyragas	150–160	30–45	1 / 4	-

1) Įkaitinkite orkaitę.

Sausainiai / small cakes / maži pyragaičiai / pyragaičiai / bandelės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
			2 padėtys	3 padėtys
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	-
Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	130–170	1 / 4	-
Migdoliniai Sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	-
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	-
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 ¹⁾	30–50	1 / 4	-
Bandelės	180	20–30	1 / 4	-

1) Įkaitinkite orkaitę.

9.8 Pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica (plonapadė)	200–230 ¹⁾²⁾	15–20	2
Pica (su dideliu kiekiu garnyro)	180–200	20–30	2
Apkepai	180–200	40–55	1
Špinatų apkepas	160–180	45–60	1
Quiche Lorraine	170–190	45–55	1
Biskvitinis apkepas	170–190	45–55	1
Sūrio pyragas	140–160	60–90	1
Amer. obuolių pyragas	150–170	50–60	1
Daržovių pyragas	160–180	50–60	1
Nerauginta duona	230–250 ¹⁾	10–20	2
Sluoksniuotos tešlos apkepas	160–180 ¹⁾	45–55	2
Flamekuchenas (į picą panašus Elzaso patiekalas)	230–250 ¹⁾	12–20	2
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija)	180–200 ¹⁾	15–25	2

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų indą.

9.9 Kepsnių kepimas

- Kepimui naudokite atsparius karščiui orkaitės indus. Žr. orkaitės indų gamintojo nurodymus.
- Didelius kepsnius galima kepti giliame kepimo inde arba ant grotelių virš gilaus kepimo indo.
- Į gilų indą įpilkite šiek tiek skysčio, kad mėsos sultys ar riebalai nepridegtų prie jo paviršiaus.
- Jeigu norite, kad kepama įvairi mėsa būtų apskrudusi, ją kepkite atidengtoje kepimo skardoje.
- Jeigu reikia, skrudinamą maistą apverskite, praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.
- Kad mėsa būtų sultingesnė:
 - liesą mėsą kepkite kepimo skardoje su dangčiu arba naudokite kepimo maišelį;
 - mėsą ir žuvį kepkite gabalais, sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg;
 - kepimo metu keletą kartų palaistykite didelius kepsnius ir paukštiną jų sultimis.

9.10 Kepimo lentelės

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	Viršutinis / apatinis kaitinimas	230	120–150	1
Jautienos kepsnys arba filė: su krauju	storio cm	Terminis kepinuvas	190–200 ¹⁾	5–6	1
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas	storio cm	Terminis kepinuvas	180–190 ¹⁾	6–8	1
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškeptas	storio cm	Terminis kepinuvas	170–180 ¹⁾	8–10	1

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė / sprandinė / Rūkytas kumpis	1–1,5	Terminis kepinuvas	160–180	90–120	1
Kapotinis / kiaulienos / jautienos šonkaulikai	1–1,5	Terminis kepinuvas	170–180	60–90	1
Maltos mėsos kepsnys	0,75–1	Terminis kepinuvas	160–170	50–60	1
Kiaulės koja (apvirta)	0,75–1	Terminis kepinuvas	150–170	90–120	1

Veršiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	1	Terminis kepinuvas	160–180	90–120	1
Veršienos kulninė	1,5–2	Terminis kepinuvas	160–180	120–150	1

Aviena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ēriuko koja / kepta aviena	1–1,5	Terminis keptuvas	150–170	100–120	1
Ērienos nugarinė	1–1,5	Terminis keptuvas	160–180	40–60	1

Žvēriena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kišķio nugarinė / Kišķio šlaunelė	iki 1	Viršutinis / apatinis kaitinimas	230 ¹⁾	30–40	1
Elnienos nugarinė	1,5–2	Viršutinis / apatinis kaitinimas	210–220	35–40	1
Elnienos kumpis	1,5–2	Viršutinis / apatinis kaitinimas	180–200	60–90	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	po 0,2–0,25	Terminis keptuvas	200–220	30–50	1
Vištienos puselės	po 0,4–0,5	Terminis keptuvas	190–210	35–50	1
Viščiuokas, višta	1–1,5	Terminis keptuvas	190–210	50–70	1
Antis	1,5–2	Terminis keptuvas	180–200	80–100	1
Žąsis	3,5–5	Terminis keptuvas	160–180	120–180	1
Kalakutiena	2,5–3,5	Terminis keptuvas	160–180	120–150	1
Kalakutiena	4–6	Terminis keptuvas	140–160	150–240	1

Žuvis (troškinta)

Patiekalas	Kiekis (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Visa žuvis	1–1,5	Viršutinis / apatinis kaitinimas	210–220	40–60	1

9.11 Kepimas ant grotelių

- 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.

- Prieš kepimą visada pasirinkite grilio funkciją ir pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 5 minutes.

**DĖMESIO**

Maistą visada ruoškite uždarę orkaitės dureles.

Kepimas ant grotelių

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Viena pusė	Antra pusė	
Jautienos kepsnys	210–230	30–40	30–40	2
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Avienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Žuvis, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	3 / 4

Spartus kepimas ant grotelių

Patiekalas	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Viena pusė	Antra pusė	
Burgers / mėsainiai	8–10	6–8	4
Kiaulienos filė	10–12	6–10	4
Dešrelės	10–12	6–8	4
Filė / veršienos kepsniai	7–10	6–8	4

Patiekalas	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Viena pusė	Antra pusė	
Toast / skrebučiai	1–3	1–3	5
Skrebutis su garnyru	6–8	-	4

9.12 Apatinis kaitinimas + grilis + ventiliatorius

Naudokite karšto oro srauto funkciją.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzdintos bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Kroketai	220–230	20–35	3
Paskrudintos Bulvės	210–230	20–30	3
Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	160–180	40–60	2
Orkaitėje keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko Sparneliai	190–210	20–30	2

9.13 Atšildymas

- Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.
- Naudokite pirmą lentynos padėtį nuo apačios.
- Neuždenkite maisto dubeniu ar lėkšte, nes gali pailgėti atšildymo trukmė.
- Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilią lėkštę arba indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje. Jeigu reikia, išimkite lentynų atramas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiuką uždėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	0,5	90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	-
Braškės	0,3	30–40	10–20	-
Sviestas	0,25	30–40	10–15	-
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	-

9.14 Konservavimas – apatinis kaitinimas

- 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 veržtuvu.

- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo padėklą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.
- Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Minkšti vaisiai

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

Kaulavaisiai

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

Daržovės

Patiekalas	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 išjungiate.

9.15 Džiovinimas. Karšto oro srautas.

- Iškllokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.
- Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko orkaitę

išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pupos	60–70	6–8	3	1 / 4
Pipirai	60–70	5–6	3	1 / 4
Daržovės rauginimui	60–70	5–6	3	1 / 4
Grybai	50–60	6–8	3	1 / 4
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	3	1 / 4

Vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Slyvos	60–70	8–10	3	1 / 4

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Abrikosai	60–70	8–10	3	1 / 4
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3	1 / 4
Kriaušės	60–70	6–9	3	1 / 4

9.16 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal EN 60350-1:2013 ir IEC 60350-1:2011 standartus.

Kepimas viename lygyje. Kepimas skardose

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Fatless sponge cake / biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto Oro Srautas	140–150	35–50	2
Fatless sponge cake / biskvitinis pyragas be riebalų	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	160	35–50	2
Apple pie / obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Karšto Oro Srautas	160	60–90	2
Apple pie / obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180	70–90	1

Kepimas viename lygyje. Sausainiai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto Oro Srautas	140	25–40	3
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	160 ¹⁾	20–30	3
Small cakes / maži pyragaičiai (20 vietų skardoje)	Karšto Oro Srautas	150 ¹⁾	20–35	3

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Small cakes / maži pyragaičiai (20 vietų skardoje)	Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	170 ¹⁾	20–30	3

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepimas keliais lygiais. Sausainiai / small cakes / maži pyragaičiai / pyragaičiai / bandelės

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
				2 padėtys	3 padėtys
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas.	140	25–45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / maži pyragaičiai (20 vietų skardoje)	Karšto oro srautas.	150 ¹⁾	23–40	1 / 4	-

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Mažasis Kepintuvus

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Toast / skrebučiai	Mažasis Kepintuvus	maks.	1–3 ¹⁾	5
Beef Steak / jautienos didkepsnis	Mažasis Kepintuvus	maks.	24–30 ¹⁾²⁾	4

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę maždaug 5 minutes.

²⁾ Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.

10. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Pastabos dėl valymo

- Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.
- Prietaiso vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti

maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviiui.

- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Jeigu turite neprisvylančių priedų, noplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštirus daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

10.2 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.

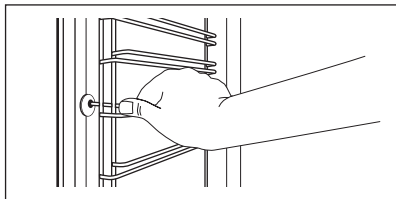
i Rekomenduojame šį valymo procesą atlikti bent kas 5–10 karšto oro srauto PLIUS ciklus.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be žolelių.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

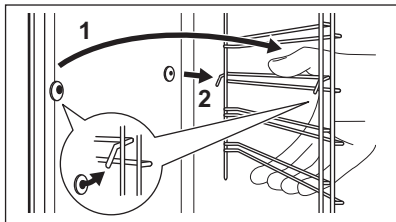
10.3 Lentynų atramų

Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.






Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

i Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

10.4 Valymas Vandenių

Valymo vandenių procedūrai naudojami garai, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

Valymo vandenių proceso metu naudojama drėgmė, kuria iš orkaitės išvalomi likę riebalai ir maisto dalelės.

1. Įpilkite 300 ml vandens į valymo vandenių talpyklą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją .
3. Įpilkite 200 ml vandens į termės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
4. Nustatykite karšto oro srauto PLIUS funkciją  ir paspauskite mygtuką „Plus Steam“ .
5. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
6. Įjunkite prietaisą ir palaukite 30 minučių.
7. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
8. Kai prietaisas atvės, švelnia šluoste išvalykite vidinius orkaitės paviršius.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš liedami prietaisą, įsitikinkite, kad jis atvėso. Galima nusidenginti.

10.5 Orkaitės viršus



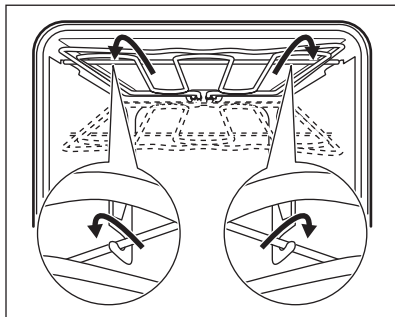
ĮSPĖJIMAS!

Prieš nuimdami kaitinimo elementą, išjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Galima nusidenginti.

Išimkite lentynų atramas.

Orkaitės viršų lengviau nuvalysite orkaitės viršuje esantį kaitinimo elementą nulenkę žemyn.

1. Dviem rankomis priekyje suimkite kaitinimo elementą.
2. Patraukite pirmyn (pajausite spyruoklės pasipriešinimą) ir ištraukite du laikiklius.



Kaitinimo elementas nulenkiamas žemyn.

3. Nuvalykite orkaitės viršų.
4. Kaitinimo elementą sumontuokite pirmiau aprašytus veiksmus atlikdami atvirkštine tvarka.

i Tinkamai įdėkite kaitinimo elementą virš atramų prietaiso vidinėse sienelėse.

5. Įdėkite lentynos atramas.

10.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

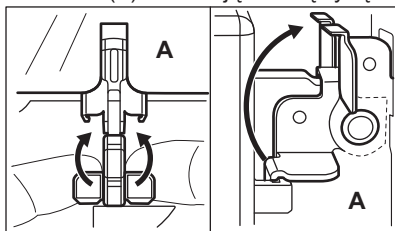
Galite nuimti dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



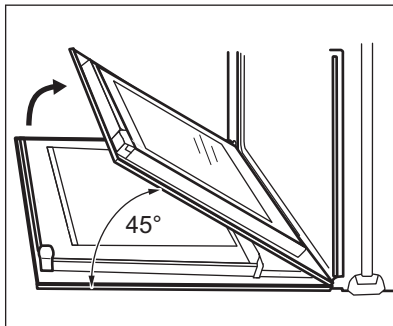
ĮSPĖJIMAS!

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

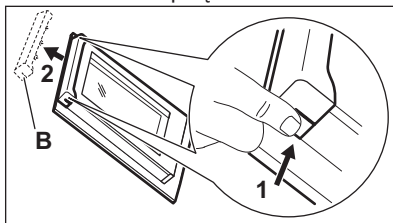
1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Visiškai iškelkite suveržiamąsias svirtis (A) ant dviejų durelių vyrių.



3. Uždarykite dureles, kol jos bus nustatytos maždaug 45° kampu.



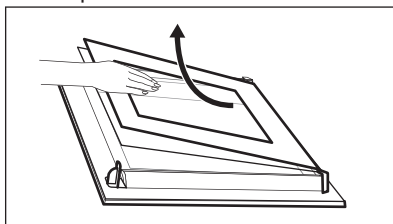
4. Laikykite dureles abiem rankom už abiejų kraštų ir atkelkite jas nuo prietaiso kampu aukštyn.
5. Padėkite dureles išorine puse žemyn ant minkšto audinio ir lygaus pagrindo. Taip jų nesubraižysite.
6. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



DĖMESIO

Dėl neatsargaus elgesio, ypač ties priekinės plokštės kampais, stiklas gali įtrūkti.

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 nusauskite stiklo plokštę.

Baigę valyti, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.



ĮSPĖJIMAS!

Patikrinkite, ar stiklai tinkamai įdėti, nes kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

10.7 Lemputės keitimas

Patieskite audinį prietaiso viduje. Tai apsaugo nuo lempučių stiklinio gaubtelio ir orkaitės vidaus pažeidimų.



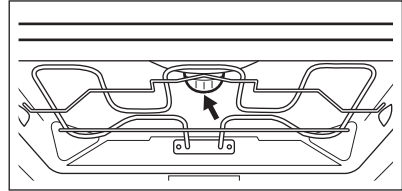
ĮSPĖJIMAS!

Žūtis nuo elektros srovės pavojus! Atjunkite saugiklį prieš keisdami lempučių. Lemputė ir lempučių stiklinis gaubtas gali būti karšti.

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

Viršutinė lempučių

1. Sukite stiklinį lempučių gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempučių .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS




ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. Ekране rodoma „400“ ir girdimas garso signalas.	Orkaitė netinkamai prijungta prie elektros tinklo lizdo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lempučių nešviečia.	Perdegusi lempučių.	Pakeiskite lempučių.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Ekране rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Naudojant karšto oro srauto PLIUS funkciją, maistas gaminamas prastai.	Jūs nesuaktyvinote karšto oro srauto PLIUS funkcijos.	Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos suaktyvinimas“.
Naudojant karšto oro srauto PLIUS funkciją, maistas gaminamas prastai.	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos suaktyvinimas“.
Naudojant karšto oro srauto PLIUS funkciją, maistas gaminamas prastai.	Jūs tinkamai nepaspaudėte mygtuko „Plus Steam“ ir neįjungėte karšto oro srauto PLIUS funkcijos.	Žr. skyrių „Karšto oro srauto PLIUS funkcijos suaktyvinimas“.
Norite suaktyvinti karšto oro srauto funkciją, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia karšto oro srauto PLIUS funkcija.	Paspauskite papildomų garų mygtuką  , kad išjungtumėte karšto oro srauto PLIUS funkciją.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

11.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojį techninio aptarnavimo centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo prietaiso vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Gaminio numeris (PNC)
Serijos numeris (S. N.)

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

12.1 Gaminio kortelė ir informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio žymuo	BEB351110B BEB351110M	
Energijos efektyvumo indeksas	103,5	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0,99 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,88 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	71 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	BEB351110B	34.5 kg
	BEB351110M	34.0 kg

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

12.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra savybių, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Bendri patarimai

Patikrinkite, ar orkaitės durelės tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia. Per dažnai nedarinkite prietaiso durelių ruošdami maistą. Išlaikykite durelių tarpiklį švarų ir užtikrinkite, kad jis būtų gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dėdami maistą į vidų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos pagal gaminimo trukmę. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukėles.


Maisto gaminimas naudojant ventiliatorius


Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

13. APLINKOS APSAUGA

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 susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.aeg.com/shop



867336831-D-502017



AEG