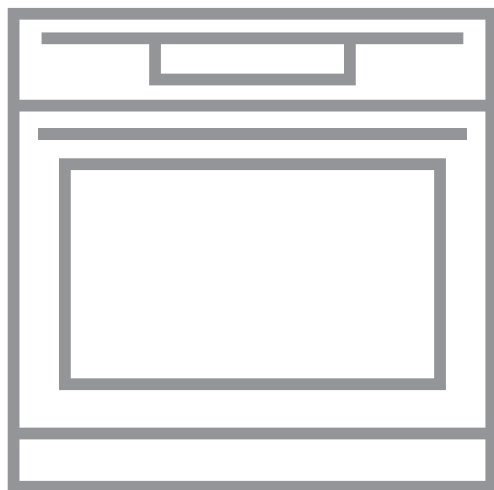


► BSE988330M
BSK988330M

LT Naudojimo instrukcija
Garinė orkaitė

USER MANUAL



AEG

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėviniųčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My AEG Kitchen** programėlėje.



KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	4	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	10
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	4	3.1 Bendroji apžvalga.....	10
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	5	3.2 Priedai.....	10
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	6	4. VALDYMO SKYDELIS.....	11
2.1 Įrengimas.....	6	4.1 Valdymo skydelio apžvalga.....	11
2.2 Elektros prijungimas	7	4.2 Ekranas.....	12
2.3 Naudojimas.....	8	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	13
2.4 Priežiūra ir valymas.....	8	5.1 Pirminis valymas	13
2.5 Troškinimas garuose.....	9	5.2 Pirminis prijungimas.....	13
2.6 Vidinis apšvietimas.....	9	5.3 Belaidis ryšys 	13
2.7 Paslauga.....	9	5.4 Programinės įrangos licencijos.....	14
2.8 Išmetimas.....	9	5.5 Pirminis pašildymas.....	14
		5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas.....	15

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	16	11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas.....	37
6.1 Kaip nustatyti:		11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas.....	37
Kaitinimo funkcijos.....	16	11.8 Džiovinimo priminimas.....	37
6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija.....	17	11.9 Kaip naudoti:	
6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	18	Orkaitės džiovinimas.....	38
6.4 Kaitinimo funkcijos.....	19	11.10 Kaip naudoti:	
6.5 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas.....	22	Bakelio ištuštinimas.....	38
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	22	11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	39
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	22	11.12 Kaip pakeisti: Lemputė.....	40
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	23	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	41
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	25	12.1 Ką daryti, jeigu.....	41
8.1 Priedų naudojimas.....	25	12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	43
8.2 Maisto termometras.....	26	12.3 Naudojimo informacija.....	43
8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras.....	26	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	44
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	28	13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis.....	44
9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios.....	28	13.2 Energijos taupymas.....	45
9.2 Automatinis išsijungimas.....	28	14. MENIU STRUKTŪRA.....	45
9.3 Ventilatorius.....	29	14.1 Meniu.....	45
10. PATARIMAI.....	29	14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas...46	
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	29	14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys..46	
10.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	29	14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai.....47	
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	30	14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim as.....47	
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	30	14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim as.....48	
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	33	15. TAI PAPRASTA!.....	49
11.1 Pastabos dėl valymo.....	33	16. APLINKOS APSAUGA.....	51
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	34		
11.3 Kaip naudoti: Valymas garais.....	34		
11.4 Priminimas apie valymą.....	35		
11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas.....	35		



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, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My AEG Kitchen .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm

Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba 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, nejunkite kištuko.
- 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.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



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 plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



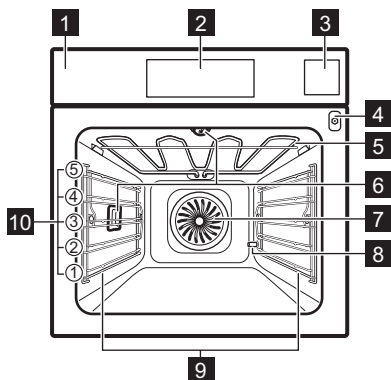
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

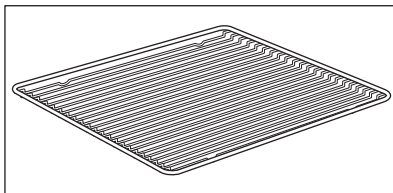


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempuė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos vietos

3.2 Priedai

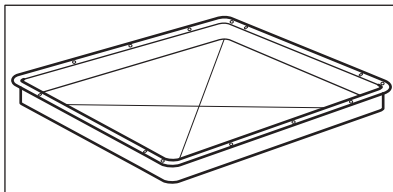
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiuvams.



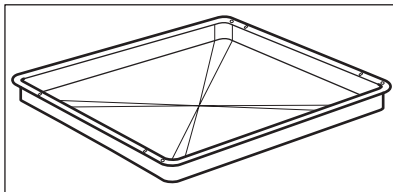
Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



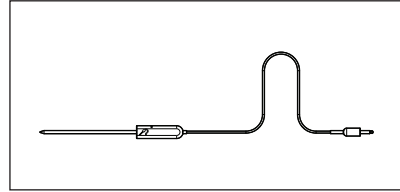
Grilio / skrudinimo indas

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



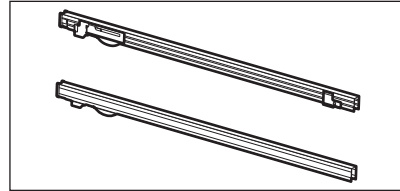
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



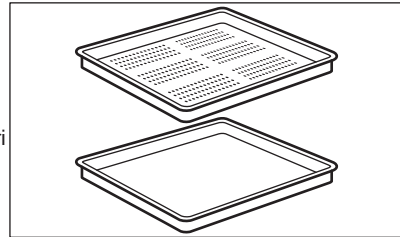
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



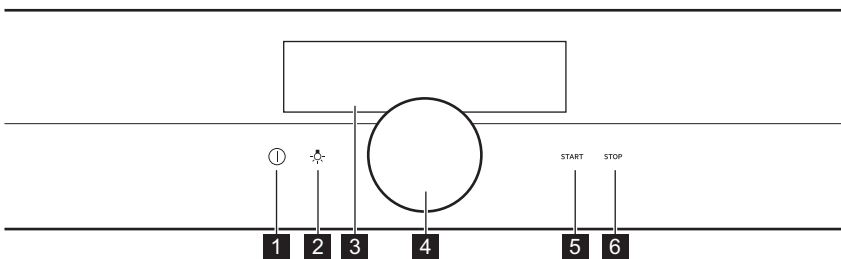
Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. VALDymo SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga

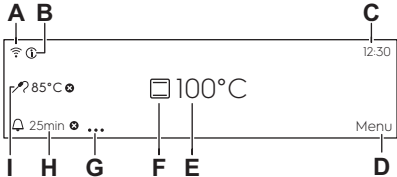


1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
3	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.

4	Sukamoji rankenėlė	Prietaiso naudojimas.
5	START	Pasirinktai funkcijai įjungti.
6	STOP	Pasirinktai funkcijai išjungti.

		
Palaikyti	Laikykite nuspaudę	Palaikyti ir sukti
Įjunkite pagrindinį ekraną.	Patvirtinkite nuostatą arba atverkite pasirinktą papildomą meniu.	Reguliuokite nuostatas ir naršykite po meniu.

4.2 Ekranas

	Ekranas su pasirinktu didžiausiu galimų funkcijų skaičiumi. A. WiFi ryšys (ne visuose modeliuose) B. Informacija C. Paros laikas D. Meniu E. Temperatūra F. Kaitinimo funkcijos G. Laiko nustatymai H. Laikmatis I. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)
---	---

Valdymo skydelio indikatoriai

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.		
		
Funkcija įjungta.	Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.
Laikmačio indikatoriai		

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 Laikmatis paleidžiamas vėliau.	 Laikmatis įsi- jungs, kai užda- rysite prietaiso dureles.	 Atšaukti nus- tatyimą.	 Laikmatis pa- leidžiamas, kai prietaisas pa- siekia nustaty- tą temperatū- rą.	 Laikmatis pa- leidžiamas pradėjus kep- ti.
WiFi ryšys indikatorius – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.				
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.				
Nuotolinis valdymas indikatorius – prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu.				
 Nuotolinis valdymas yra įjungtas.				

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekrano ryškumas, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas, belaidis ryšys.

5.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą Jums prireiks:

- Internetinio belaidžio ryšio.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1-as veiksmas	Atsisiųskite mobiliąją programėlę My AEG Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
2-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
3-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
4-as veiksmas	Pasirinkite: WiFi ryšys. Paspauskite rankenėlę.
5-as veiksmas	Pasirinkite belaidį internetinį tinklą. Prietaiso belaidis modulis įsijungs po 90 sek.

Dažnis	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. AEG dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (katalogas GTM3).

5.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
----------------------	---

2-as veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
i Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min, patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
i Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min po testo.			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	minkštas

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Vandens kietumas		Tikrinimo la- pelis	Kalcio nuosė- dos (mmol/l)	Kalcio nuosė- dos (mg/l)	Vandens kla- sifikacija
Lygis	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidutiniškai kietas
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Laikykite rankenėlę. Ekrane matysite numatytąsias kaitinimo funkcijas.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite rankenėlę, kad atvertumėte papildomą meniu.
4-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite rankenėlę.
5-as veiksmas.	Pasirinkite: °C. Paspauskite rankenėlę. Ekrane matysite temperatūros nuostatas.
6-as veiksmas	Pasukite rankenėlę ir nustatykite temperatūrą.
7-as veiksmas	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	

8-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
----------------------	--------------------

6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.								
2-as veiksmas	Pasirinkite:  Paspauskite rankenėlę, kad nustatytumėte kaitinimo garuose funkciją.								
3-as veiksmas	Pasirinkite: °C. Paspauskite rankenėlę temperatūrai nustatyti. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.								
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.								
<table border="1"> <tr> <td>Garai virimui 50–100 °C</td><td>Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.</td></tr> <tr> <td>Garai troškinimui 105–130 °C</td><td>Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.</td></tr> <tr> <td>Garai lengvam apkepimui 135–150 °C</td><td>Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.</td></tr> <tr> <td>Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C</td><td>Mėsos, žuvies, paukštiesenos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškus.</td></tr> </table>		Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.	Garai troškinimui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.	Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.	Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštiesenos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškus.
Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.								
Garai troškinimui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.								
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.								
Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštiesenos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškus.								
5-as veiksmas.	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.								

6-as veiks-mas	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Vandens turėtų pakakti maždaug 50 minučių. Nepilkite į stalčiuką daugiau vandens nei leistina. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.  ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.
7-as veiks-mas	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
8-as veiks-mas	Paspauskite: START . Garai pasirodys maždaug po 2 min Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
9-as veiks-mas	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu. Pasibaigus maisto gaminimo programai taip pat suveikia garsinis signalas.
10-as veiks-mas	Išjunkite orkaitę.
11-as veiks-mas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“ Bakelio ištuštinimas.
12-as veiks-mas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.

6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu. Paspauskite rankenėlę.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Kepimo vadovas. Paspauskite rankenėlę.
4-as veiksmas	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą ir patvirtinkite, paspausdami rankenėlę.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .

6.4 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepinukas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Steamify	Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepinimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Pašildymas garais	Pakartotinai šildant maistą garais jo paviršius orkaitėje nedžiūva. Šiluma pasiskirsto švelniai ir tolygiai, todėl sugrąžinamas maisto skonis ir aromatas. Maistą galima pašildyti tiesiai ant lėkštės, be to, vienu metu, naudodami skirtingas lentynų padėtis, galite šildyti kelias lėkštes.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė maža	Ši funkcija skirta mėsai ir paukštienai, orkaitėje ruošiamiems patiekalams ir troškiniams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

6.5 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Pradžios laiko nustatymai	Nustatyti laikmačio paleidimo laiką.
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.

Pradžios laiko nustatymai	Komentaras
-	Laikmatis paleidžiamas, kai jį įjungiame.

Pradžios laiko nustatymai	Komentaras
	Laikmatis paleidžiamas, kai uždaroite dureles.
	Laikmatis paleidžiamas pradėjus ruošti maistą.
	Laikmatis paleidžiamas, kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą.
	Laikmatis paleidžiamas konkrečiu laiku.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Pasirinkite Paros laikas ir paspauskite rankenėlę.
2-as veiksmas	Pasukite rankenėlę laikrodžiui nustatyti. Paspauskite rankenėlę.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Pasirinkite Laikmatis.
3-ias veiksmas	Pasukite rankenėlę laikui nustatyti. Paspauskite rankenėlę.
4-as veiksmas.	Pasirinkite Nutraukti veiksmą ir paspauskite rankenėlę. Laikmatis iškart pradeda atgalinę atskaitą.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip pasirinkti maisto gaminio pradžios / pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Pasirinkite: ● ● ● . Paspauskite rankenėlę.
3-ias veiksmas	Pasirinkite Pradžios laiko nustatymai ir paspauskite rankenėlę.
4-as veiksmas.	Pasirinkite Nutraukti veiksmą ir paspauskite rankenėlę.

Kaip atidėti paleidimą ir gaminimo pabaigą	
1-as veiksmas	Pasirinkite: ● ● ● . Paspauskite rankenėlę.
2-as veiksmas	Pasirinkite Pradžios laiko nustatymai / Pradėti vėliau ir paspauskite rankenėlę.
3-ias veiksmas	Sukite rankenėlę pradžios laikui nustatyti. Paspauskite rankenėlę.
4-as veiksmas.	Sukite rankenėlę maisto gaminimo pabaigos laikui nustatyti. Paspauskite rankenėlę.
5-as veiksmas.	Pasirinkite Nutraukti veiksmą ir paspauskite rankenėlę.

Kaip atidėti paleidimą, nenustačius gaminimo pabaigos	
1-as veiksmas	Pasirinkite: ● ● ● . Paspauskite rankenėlę.

Kaip atidėti paleidimą, nenustačius gaminimo pabaigos	
2-as veiksmas	Pasirinkite Pradžios laiko nustatymai / Pradėti vėliau.
3-ias veiksmas	Sukite rankenėlę pradžios laikui nustatyti. Du kartus paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką	
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti orkaitės funkciją.	
1-as veiksmas	Pasirinkite Laikmatis.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą laiko piktogramą, kad pratęstumėte maisto gaminimo trukmę, ir paspausdami rankenėlę patvirtinkite.
3-ias veiksmas	Taip pat galite pasirinkti norimą kaitinimo funkciją ir paspausti rankenėlę, kad ją pakeistumėte.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

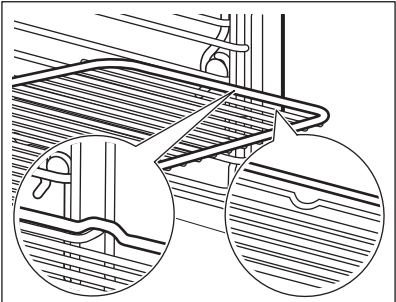
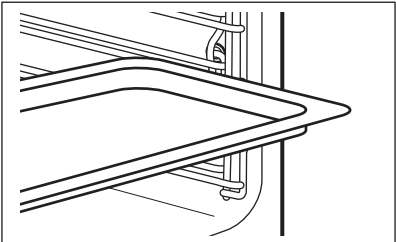


ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvei nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.	
Kepimo skarda / Gilus kepimo indas: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.	

8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

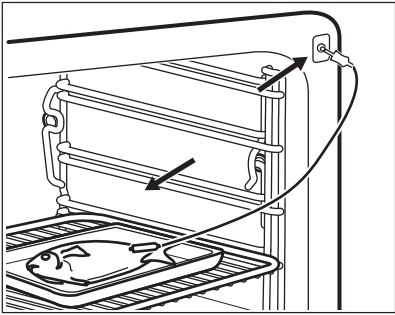
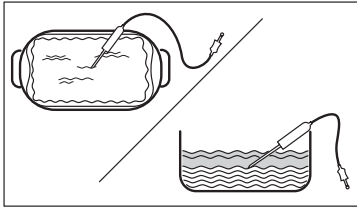
Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
°C Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.	 Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiks-mas	Ijunkite orkaitę.
------------------------------	--------------------------

2-as veiks-mas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3-ias veiks-mas	[dėkite: Maisto termometras.
Mėsą, paukštieną ar žuvis [kiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.  Užkepėlės [kiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios. 	
4-as veiks-mas	[kiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiks-mas	 – pasirinkite ir paspauskite rankenėlę, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiks-mas	Paspauskite rankenėlę, kad nustatytumėte norimą jutiklio parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiks-mas	Sukdami rankenėlę pasirinkite parinktį. Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
9-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. ĮSPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

Išsaugotas nuostatas galima rasti meniu: Mėgstamiausios.

1-as veiksmas	Įjunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite pageidaujimą nuostatą ir spauskite rankenėlę.
3-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus. Pasukite rankenėlę nuostatos padėčiai pasirinkti.
5-as veiksmas.	Paspauskite rankenėlę ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios.

9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.3 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos


Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais. Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėje. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso etimės rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

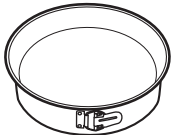
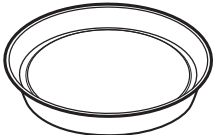
Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentyną padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

PATARIMAI

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepi-mo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis
Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.
Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpu-sėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).
Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.
Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

	 Talpyklė (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite kepiamo sakrdą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

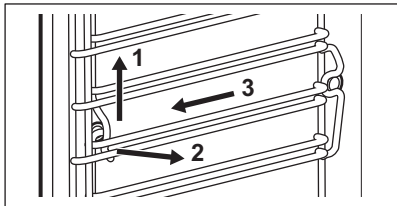
11.1 Pastabos dėl valymo

 Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.
 Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

 Priedai	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikroplyušto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
1-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas.	
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.	

Funkcija		Aprašas	Trukmė
Valymas garais		Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais		Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
3-ias veiksmas	Įjunkite funkciją. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.		
4-as veiksmas	Paspauskite sukamąją rankenėlę, kad išjungtumėte signalą.		
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.			

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusauskite ertmę švelnia šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.
Priminimo indikatorius galite įjungti arba išjungti: Pasirinkimas.

11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradėdant:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
6-as veiksmas	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.	
7-as veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
8-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		

11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.
 Šie priminimai aktyvinami kaskart, kai išjungiate orkaitę.	

11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniu pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
4-as veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
5-as veiksmas.	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

11.8 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1-as veiksmas	Išitinkite, kad orkaitė yra šalta.
2-as veiksmas	Išimkite orkaitės priedus.
3-as veiksmas	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4-as veiksmas.	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

Prieš pradedant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas. Trukmė: 6 min
3-ias veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje.
4-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



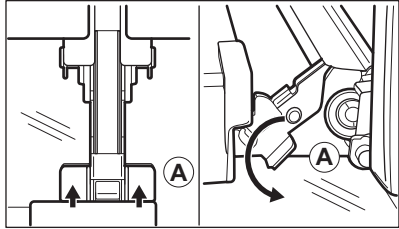
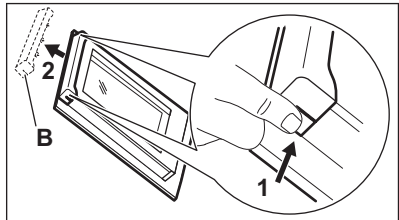
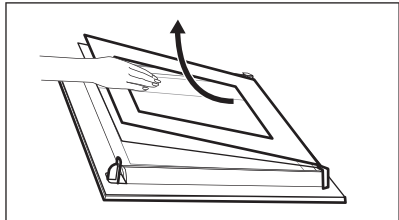
ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	

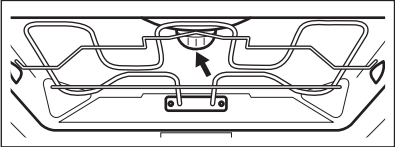
9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.
---------------	--

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė

	ĮSPĖJIMAS! Pavojus gauti elektros smūgį. Lemputė gali būti karšta.
--	---

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.	
4-as veiksmas.	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.	

Šoninė lemputė

1-as veiksmas	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
---------------	--

2-as veiksmas	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3-as veiksmas	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.
4-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
5-as veiksmas.	Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6-as veiksmas	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



Prietaisas neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis



Veiksmai

Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.

Nenustatytas laikrodis.

Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.“

Nevisiškai uždarytos durelės.

Pilnai uždarykite dureles.

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinklys.

 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkeltite arčiau prietaiso.

 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite kitos mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelė sutrikdo „Wi-Fi“ signalą.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F601 – signalo WiFi ryšys triktis.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

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

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio identifikatorius	BSE988330M 944188558 BSK988330M 944188557	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	70l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BSE988330M	37.0kg
	BSK988330M	37.0kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Menu elementas	Paskirtis
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinų programų sąrašas.
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.

Meniu elementas		Paskirtis
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nus-taty-mai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas ga-rais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalini-mas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.
Garų sistemos praplovi-mas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Priminimas apie valymą	Primena, kada laikas valyti orkaitę.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lemputę.
Vidaus apšvietimo sim-bolio matomumas	Ekrane įsijungs lemputės piktograma.

Papildomas meniu	Paskirtis
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Šildyti ir palaikyti šilumą	Pasibaigus gaminimui, 30 minučių išlaiko paruoštą maistą šiltą. Įjungus šią funkciją ekrane pasirodo pranešimas: „Šilumos palaikymas pradėtas“. Ji galima tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms, jeigu nustatyta jų trukmė.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Įjungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADETI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.
Laiko rodmuo	Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis.

MENIU STRUKTŪRA

Papildomas meniu	Aprašymas
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų išjungti negalima: ①, STOP .
Ispėjamieji / klaidų signalai	Ijungia ir išjungia įspėjamųjų signalų tonus.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Temperatūros matavimo vienetai	Nustato temperatūros matavimo vienetus: °C arba °F.

14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Licencija	Informacija apie licencijas.
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.
Atkurti iššokančias žinutes	Atkuriami visi išskylantieji langai į originalias nuostatas.

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:

Kalba	Ekrano ryškumas	Įspėjamo signalo garsas	Vandens kiektumas	Paros laikas
-------	-----------------	-------------------------	-------------------	--------------

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

 Įjungta / Išjungta	 Informacija:	 Laiko nustatymai	 Maisto termometras	START / STOP
---	---	---	---	--------------

Pradėkite naudotis prietaisu

Spartusis paleidimas	Įjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	2-as veiksmas  ... – pasirinkite prietaiso funkciją ir paspauskite rankenėlę.	3-ias veiksmas Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, kas rodoma ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
① – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją ir spauskite rankenėlę.	°C – sukdami rankenėlę pasirinkite temperatūrą ir tada paspauskite.	START – paspauskite, kad pradėtumėte ruošti maistą.

Maisto ruošimas garuose – Steamify

Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.

Maisto ruošimas garuose – Steamify			
Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
Paspauskite: ①.	Pasirinkite: Meniu. Paspauskite rankenėlę.	Pasirinkite: Kepimo vadovas. Paspauskite rankenėlę.	Pasirinkite maisto kategoriją.	Pasirinkite patiekalą ir paspauskite rankenėlę.

Maisto ruošimo trukmei nustatyti arba gaminimo funkcijai pakeisti naudokite sparčiąsias funkcijas.		
Sparčiosios laikmačio nuostatos Naudokitės sparčiojo pasirinkimo funkcija, kad pasirinktumėte dažniausiai naudojamas laikmačio nuostatas.	1-as veiksmas	2-as veiksmas
	Pasirinkite: Laikmatis. Paspauskite rankenėlę.	Pasirinkite norimą laiką ir paspauskite rankenėlę.
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, jei iki pabaigos likus 10 % viso laiko norite pratęsti laiką arba pakeisti funkciją.	+1 min +5 min +10 min – pasirinkite norimo laiko piktogramą, kad pratęstumėte ruošimo trukmę.	
	Funkcijos keitimas: Pasirinkite pageidaujamą funkciją    ... – pasirinkite pageidaujamą funkciją. Paspauskite rankenėlę.	

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją		
1-as veiksmas Pasirinkite: Meniu. Paspauskite rankenėlę.	2-as veiksmas Pasirinkite: Valymas. Paspauskite rankenėlę.	3-ias veiksmas Pasirinkite režimą:

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją	
Valymas garais	Lengvam valymui.
Intensyvus valymas garais	Krupoščiam valymui.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

16. 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



867370454-C-102023

AEG