

LT

**IŠSAMIOS
INSTRUKCIJOS**
YRA KOMBINUOTOS
MIKROBANGŲ
KROSNELĖS

gorenje
BY
ora i to

Dėkojame jums už
pasitikėjimą ir už tai, kad įsigijote
mūsų prietaisą.

Ši išsami instrukcija pateikta, kad
būtų lengviau naudoti šį prietaisą.
Perskaitę instrukcijas sužinosite
daugiau apie savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą
prietaisą. Jei jis sugadintas
transportuojant, kreipkitės į
pardavėją, iš kurio pirkote prietaisą,
arba regioninę parduotuvę, iš kurios
jis buvo pristatytas. Telefono numerį
rasite sąskaitoje faktūroje arba
važtaraštyje.

Prijungimo ir montavimo instrukcijos
yra ant atskiro lapo.

Naudojimo instrukcija taip pat yra
mūsų interneto svetainėje:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

TURINYS

4 SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS 7 Prieš prijungiant orkaitę 8 KOMBINUOTA MIKROBANGŲ KROSNELĖ 11 Techninės specifikacijos 12 Valdymo įtaisas	IVADAS
14 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
15 MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6) 15 1. Veiksmas: LAIKRODŽIO NUSTATYMAS 16 2. Veiksmas: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 18 3. Veiksmas: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 22 4. Veiksmas: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 24 5. Veiksmas: KEPIMO PROCESO PRADŽIA 24 6. Veiksmas: GAMINIMO PABAIGA IR ORKAITĖS IŠJUNGIMAS 25 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	KEPIMO VEIKSMAI
44 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO) 45 Tradicinės orkaitės valymas 46 „Aqua clean“ funkcijos naudojimas valyti orkaitę 47 Vielinių kreipiamųjų bėgelių nuėmimas ir valymas 48 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
49 TRIKČIŲ LENTELĖ	TRIKČIŲ ŠALINIMAS
50 ŠALINIMAS	KITA

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI

Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir suprantantys jo keliamus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

ĮSPĖJIMAS: veikdamas, prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti toliau nuo prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS: naudojimo metu pasiekiamos dalys įkaista. Siekiant išvengti nudegimų, vaikus reikia laikyti atokiai.

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

ĮSPĖJIMAS: prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar prietaisas yra išjungtas, kad būtų išvengta elektros smūgio.

Orkaitės durelių stiklo bei gaubto dangčių su šarnyrais (jei reikia) nevalykite stipriais abrazyviniais valikliais arba aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali subraižyti paviršių, ir tuomet stiklas gali suskilinėti.

Nenaudokite garo valytuvų arba aukšto slėgio plovimo įrenginių valyti prietaisui, nes jie gali sukelti elektros smūgį.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektrosaugos taisykles.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, pavojų išvengsite, jei jį pakeis gamintojas, jo įgaliotas klientų aptarnavimo darbuotojas ar reikiamos kvalifikacijos asmuo (tik prietaisams, tiekiamiems su prijungimo laidu).

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpų šildymui, gyvūnų, popieriaus, audinių, žolės ir t.t. džiovimui, nes tai gali sukelti žalą arba gaisro pavojų.

Prietaisą prie elektros tinklo gali jungti tik įgaliotas aptarnavimo tarnybos technikas arba ekspertas. Dėl prietaiso perdarymo arba neprofesiniais remonto gali kilti sunkaus sužeidimo arba žalos gaminiui rizika.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, **maitinimo laidai** įstringa durelėse, jie gali būti sugadinti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpą jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidus laikykite saugiu atstumu.

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

Veikimo metu viryklės durelės ypač įkaista. Trečiasis stiklas arba papildoma apsauga skirti sumažinti išorinio paviršiaus temperatūrą (tik kai kuriuose modeliuose).

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedėkite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles, valydami orkaitę. Nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Vienos dizaino linijos skirtingų prietaisų arba jų komponentų atspalviai gali nesutapti dėl įvairių faktorių, tokių kaip skirtingi kampai, iš kurių žiūrima į prietaisą, skirtingų spalvų fonas, medžiagos ir patalpos apšvietimas.

Saugus mikrobangų krosnelės naudojimas

ĮSPĖJIMAS: kai prietaisas veikia kombinuotu režimu, vaikai turėtų krosnelę naudoti tik prižiūrint suaugusiems, nes generuojama aukšta temperatūra.

ĮSPĖJIMAS: kei pažeistos durelės arba jų sandarikliai, krosnelės negalima naudoti, kol jos nesuremontuos kompetentingas asmuo.

ĮSPĖJIMAS: visas priežiūros ar remonto operacijas, kurių metu reikia nuimti dangčius, apsaugančius nuo mikrobangų energijos poveikio, gali atlikti tik apmokyti asmenys.

ĮSPĖJIMAS: skysčių ar kitų maisto produktų negalima šildyti sandariuose induose, nes jie gali sprogti.

Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir pan., pavyzdžiui:

- darbuotojų virtuvėse parduotuvėse, ofisuose ir panašioje darbinėje aplinkoje;
- fermose;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir panašioje gyvenamojo tipo aplinkoje;
- svečių namų tipo aplinkoje.

Naudokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėse.

Mikrobangų krosnelėje draudžiama naudoti metalinius maisto ir gėrimų indus.

Šildydami maistą plastmasiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite orkaitę, nes tokie indai gali užsidegti.

Gėrimus šildant mikrobangomis, jie gali užvirti ir išbėgti, todėl reikia pasirūpinti indu. Norint, kad maistas neišbėgtų užviręs, prieš gaminant gėrimą, įdėkite į indą nemetalinį daiktą (pvz., medinį, stiklinį ar plastikinį šaukštą).

Prieš patiekiant maitinimo buteliukų ir kūdikių indelių turinį reikia suplakti ar išmaišyti, o temperatūrą patikrinti, kad būtų išvengta nudegimų.

Kiaušinių su lukštais ir sveikų kietai virtų kiaušinių nepatariama šildyti mikrobangų krosnelėje, nes jie gali sprogti net kai mikrobanginis kaitinimas jau yra pasibaigęs.

Jei pastebėsite dūmus, išjunkite arba atjunkite prietaisą, o dureles laikykite uždarytas, kad be deguonies užgestų liepsna.

Mikrobangų krosnelė skirta maisto produktų ir gėrimų šildymui. Džiovinant maistą ar drabužius ir šildant šluostas, šlepetes, kempines, drėgnus skudurėlius ir pan. galima susižaloti, sukelti ugnį ir gaisrą.

Krosnelę reikia reguliariai valyti ir šalinti visas maisto apnašas.

Nevalant krosnelės paviršius gali koroduoti, nešvara gali turėti neigiamos įtakos prietaiso tarnavimo laikui ir sukelti kitus pavojus.

Naudojant prietaisą, spitelių durelės turi būti praviros.

Laikykitės minimalaus atstumo tarp viršutinio orkaitės krašto ir artimiausio objekto virš jos.

Mikrobangų krosnelė skirta maisto produktų ir gėrimų šildymui. Maisto ar drabužių džiovinimo ir karšto pakuočių arba trinkelų, kompresų, šlepečių, kempinių ir drėgnų šluosčių ir pan., šildymo metu galima susižeisti arba sukelti gaisrą.

Imdami iš orkaitės patiekalus visada

naudokite pirštines. Puodai, keptuvės arba padėklai sugeria maisto šilumą, todėl labai įkaista.

Naudokite tik indus, kurie tinka naudoti mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite indų, pagamintų iš plieno arba indų su auksuotais arba sidabruotais kraštais.

Nepalikite jokių priedų ar indų išjungtoje orkaitėje. Siekiant išvengti žalos, nejunkite tuščios orkaitės.

Nenaudokite indų, pagamintų iš porceliano, keramikos arba molio, jei šios medžiagos yra

porėtos arba jei vidus neįstiklintas. Indams įkaitus, drėgmė prasiskverbia per poras ir indai gali suskilinti. Naudokite tik indus, skirtus naudoti mikrobangų krosnelėje.

Visada perskaitykite ir laikykitės produktų kaitinimo laiko mikrobangų krosnelėje instrukcijų, nurodytų ant maisto pakuočių.

Būkite atsargūs, šildydami alkoholio turintį maistą, nes orkaitėje susidaro degus alkoholio ir oro mišinys. Atidarykite dureles atsargiai.

Kai naudojate mikrobangas arba kombinuotas mikrobangų ir konvekcijos funkcijas, nerekomenduojama naudoti metalo indų, šakučių, šaukštų, peilių ir užšaldytų maisto produktų metalinių spaustuvų/laikiklių. Pakaitinę pamaišykite maistą arba palikite stovėti tol, kol karštis tolygiai pasiskirstys.

Nejunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio, jei maitinimo grandinėje yra įrengtas ELCB (žemimo nuotėkio jungiklis).

PRIEŠ PRIJUNGIANT ORKAITĘ:

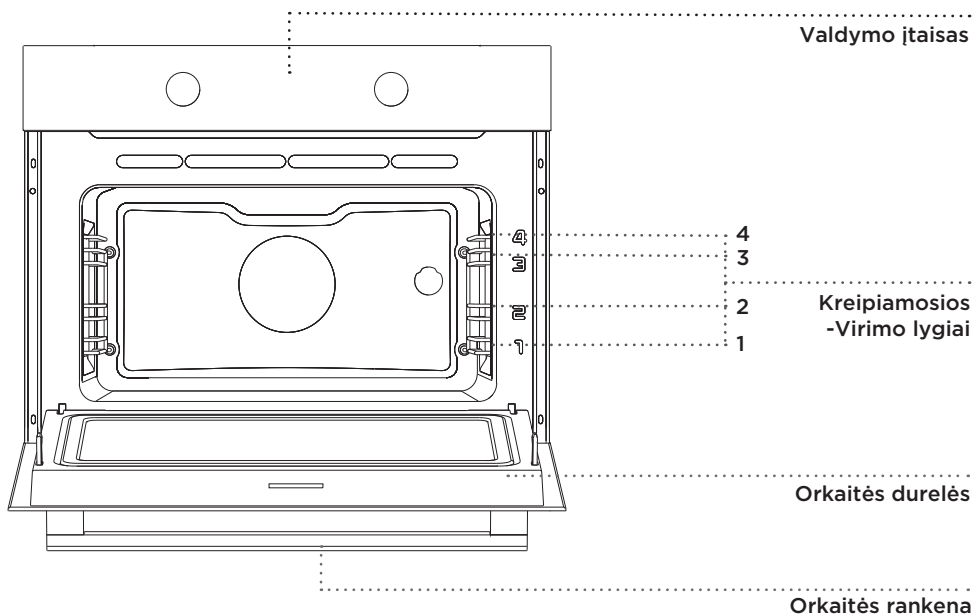


Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

KOMBINUOTA MIKROBANGŲ KROSNELĖ

(ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS – PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

Iliustracijoje parodytas vienas iš įmontuojamų prietaisų modelių. Kadangi prietaisai, kuriems parengta ši instrukcija, gali skirtis, kai kurios instrukcijoje aprašytos funkcijos ir įranga jūsų prietaise gali būti kitokie.



VIELINIAI BĖGELIAI

Su vieliniais bėgeliais maistą galiam gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/ bėgeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų).

Kreipiantieji bėgeliai 3 ir 4 skirti kepimui, o kreipiantysis bėgelis 1 naudojamas su mikrobangų sistema, kai maistas ruošiamas stikliniame kepimo inde.

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

Jungikliu išjungiamas orkaitės šildymas ir ventiliatorius, bei mikrobangos, kai kepimo metu atidaromos durelės. Uždarius dureles jungikliai vėl įjungia šildytuvus ir mikrobangų krosnelę.

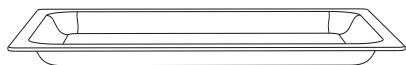
AUŠINIMO VENTILIATORIUS

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvėsina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį.

ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

Išjungus orkaitę aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad papildomai atvėsintų orkaitę. (Ilgesnis aušinimo ventiliatoriaus veikimo laikas priklauso nuo orkaitės temperatūros)

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



STIKLINIS KEPIMO INDAS naudojamas maisto ruošimui visose orkaitės sistemose ir maisto gaminimui mikrobangomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



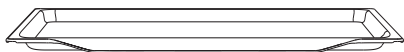
Niekada nenaudokite tinklelio, negilios kepimo skardos arba gilios kepimo skardos arba kitų metalinių detalių ar priedų, jei naudojate mikrobangas!



TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Todėl šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje, traukdami jas iš orkaitės.



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



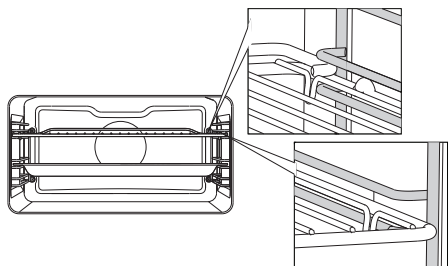
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsai ir drėgnai tešlai. Ją taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



Kai kepimo reikmenys pakaitinami, jų forma gali pasikeisti. Tai neturi įtakos jų funkcionalumui, o pradinė forma atsistato atvėsus.



Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



Niekada nenaudokite tinklelio, negilios kepimo skardos arba gilios kepimo skardos arba kitų metalinių detalių ar priedų, jei naudojate mikrobangas!

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

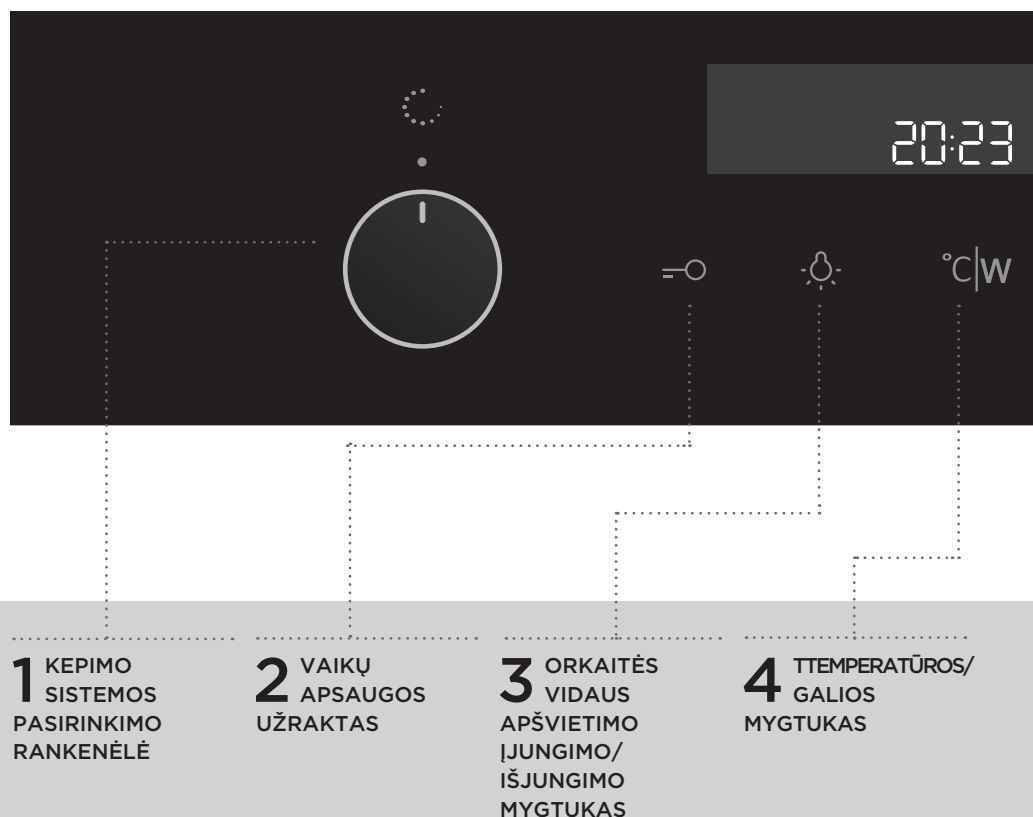
(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.0 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

Duomenų plokštelėje nurodyta pagrindinė informacija apie prietaisą. Ji yra ant apatinio orkaitės krašto ir ją galite pamatyti, kai orkaitės durelės yra praviros.

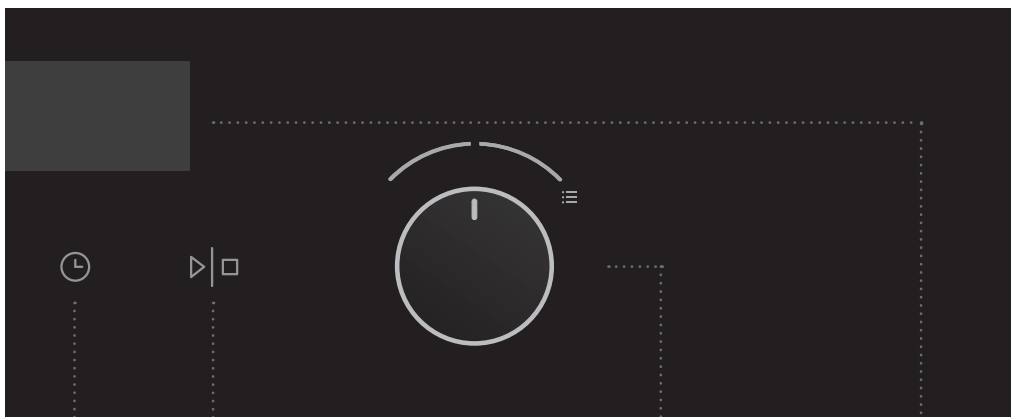
VALDYMO ĮTAISAS

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)



PASTABA:

Kepimo sistemų simboliai gali būti ant rankenėlės arba priekiniame skydelyje (priklausomai nuo prietaiso modelio).



5 ELEKTRONINIS GRAMUOJAMAS LAIKMATIS

Maisto gaminimo trukmė

Kepimo pabaiga

Signalas

Laikrodis

6 PALEIDIMO / STABDYMO MYGTUKAS

Naudokite šį mygtuką pradėti arba nutraukti programą.

7 NUSTATYMŲ RANKENĖLĖ (-/+)

Naudokite šį mygtuką norėdami nustatyti laiką, temperatūrą ir mikrobangų galia.

8 MAISTO RUOŠIMO INFORMACIJOS IR LAIKRODŽIO EKRANAS

PASTABA:

mygtukai reaguos geriau, jei juos liosite didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką, pasigirsta trumpas garsinis signalas.

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transporto įrangą.

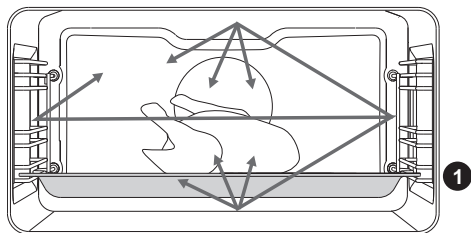
Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Kai orkaitė įkaista pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

MIKROBANGŲ FUNKCIJA

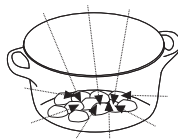
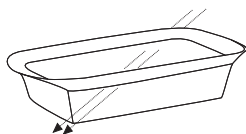
Mikrobangos naudojamos **maisto ruošimui, kepimui ir atšildymui**. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos maisto.

Mikrobangos yra elektromagnetinės spinduliuotės tipas. Tokia spinduliuotė paprastai aptinkama aplinkoje radijo, elektromagnetinių, šviesos ar infraraudonųjų spindulių ar bangų pavidalu. Jų dažnis yra maždaug 2450 MHz.



Jų elgsena:

- Jos atsispindi nuo metalų.
- Jos kiaurai praeina per visas kitas medžiagas.
- Jas sugeria vandens, riebalų ir cukraus molekulės.



Kai krosnelėje maistas yra veikiamas mikrobangų, molekulės pradeda greitai judėti, tokiu būdu generuojama šiluma.

Mikrobangos prasiskverbia maždaug 2,5 centimetrų gyliu į maistą. Jei maistas yra storesnis, maisto pluta kepa dėl šilumos konvekcijos, kaip ir kepat įprastiniu būdu.



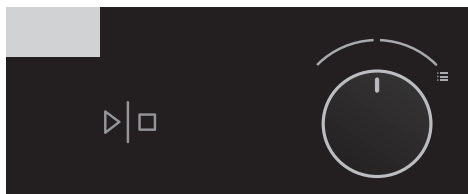
Niekada nenaudokite ir nejunkite mikrobangų, jei orkaitė yra tuščia.

MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6)

1. VEIKSMAS: LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Ijungus prietaisą arba po ilgo elektros energijos nutraukimo ekrane mirksės 12:00 ir užsidegs simbolis.

NUSTATYKITE LAIKĄ



1 Pasukite NUSTATYMŲ rankenėlę (-/+)
ir pirmiausia nustatykite minutes;
tada žymeklis pereis į valandas. Po trijų
sekundžių nustatymai bus išsaugoti.

 Sukant rankenėlę toliau į dešinę arba
į kairę, nustatymus galima pakeisti daug
greičiau.



2 Patvirtinkite, paspausdami START/
STOP. Jei nieko nepaspauskite per
artimiausius tris sekundes, nustatymas bus
automatiškai išsaugotas.

 Orkaitė taip pat veiks, jei laikrodis nenustatytas. Tačiau šiuo atveju laikmačio funkcijos
neveikia (žr. skyrių: LAIKMAČIO FUNKCIJŲ NUSTATYMAS).

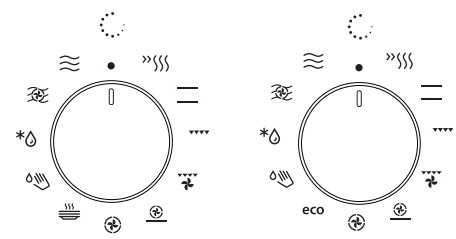
Po kelių minučių veikimo tuščiaja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta.

Paspauskite mygtuką  nustatyti dabartinį laiką. Patvirtinkite, paspausdami START/
STOP.

2. VEIKSMAS: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS



Rankenėlę pasukite kairėn arba dešinėn pasirinkti „0“ VIRIMO PROGRAMAI (žr. programų lentelę). Pasirinkta piktograma bus rodoma ekrane.

Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.

SISTEMA	APRAŠYMAS	SIŪLOMA TEMPERATŪRA (°C)	REKOMENDUOJAMA GALIA (W)
KEPIMO SISTEMOS			
	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160	-
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti / skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200	-
	GRILIS Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepant mažesnę kiekį maisto, sumuštiniai, mėsa arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui.	240	-
	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170	-
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veikia apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.	200	-
	KARŠTAS ORAS Veikia apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.	180	-

SISTEMA	APRAŠYMAS	SIŪLOMA TEMPERATŪRA (°C)	REKOMENDUO- JAMA GALIA (W)
	LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.	60	-
eco	ECO MAISTO GAMINIMAS ¹⁾ Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180	
	„AQUA CLEAN“ Šilumą generuoja tik mikrobangos. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 4 minučių.	-	750
AUTOMATINĖ SISTEMA			
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams. Mikrobangų krosnelė naudojama atitirpinti užšaldytus produktus. Automatinėmis programomis taip pat galima atitirpinti maistą mikrobangomis (nuo A1 iki A5).	-	-
KOMBINUOTOS SISTEMOS/MIKROBANGŲ SISTEMOS			
	KARŠTAS ORAS IR MIKROBANGOS Naudokite visiems mėsos patiekalams, troškiniams, daržovėms, pyragams, bandelėms, duonai, užkepėlėms (t.y. maistui, kurį reikia ilgiau gaminti).	160	600
	MIKROBANGOS Mikrobangos naudojamos maisto ruošimui ir atšildymui. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos.	-	750

¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.
Šiuo režimu tikroji orkaitės temperatūra nerodoma dėl specialaus prietaiso veikimo algoritmo ir liekamosios šilumos naudojimo.

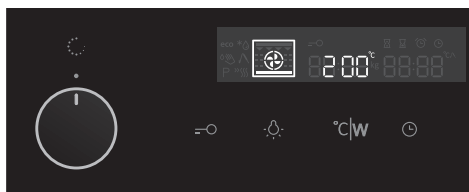
3.VEIKSMAS: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

Kiekvienoje virimo sistemoje yra pagrindiniai arba numatytieji parametrai, kuriuos galima koreguoti.

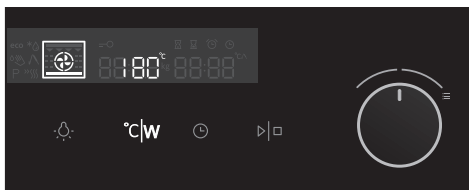
Norėdami pakeisti nustatymus, paspauskite atitinkamą mygtuką (prieš paspaudžiant START/STOP mygtuką). Kai kurių funkcijų kai kuriose programose nėra; tokiais atvejais pasigirsta garso signalas.

KEPIMO TEMPERATŪROS IR MIKROBANGŲ GALIOS KEITIMAS

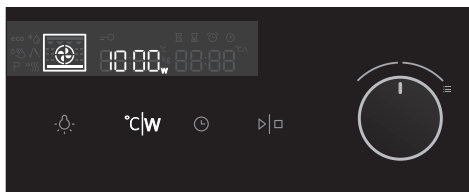
Nustatykite galią (W) tik kombinuotose sistemose ir sistemose su mikrobangomis.



- 1** Pasirinkite MAISTO RUOŠIMO sistemą. Ekrane bus rodoma pasirinkta piktograma ir mirksės NUSTATYTA TEMPERATŪRA.



- 2** Pasirinkite MAISTO RUOŠIMO sistemą. Ekrane bus rodoma pasirinkta piktograma ir mirksės NUSTATYTA TEMPERATŪRA.



- 3** Palieskite TEMPERATŪROS klavišą **du kartus**, norėdami nustatyti galią. Ekrane bus rodoma galia vatais (W). Pasukite NUSTATYMAI rankenėlę (-/+) ir nustatykite galią.

 Kai kuriose sistemose didžiausia temperatūra yra ribojama.

Ijungus prietaisą, paspaudus START mygtuką, ekrane pakaitomis bus rodoma temperatūra ir mikrobangų galia (tik kombinuotose sistemose).

Simbolis °C/W mirksės ekrane tol, kol bus pasiekta pasirinkta vertė.

GALIOS LYGIS	NAUDOJIMAS
1000 W	• Greitai pašildyti gėrimus, vandenį ir patiekalus, kuriuose yra daug skysčio. • Valgių su dideliu vandens kiekiu virimas (sriubos, padažais ir t.t.).
750 W	• Šviežių arba šaldytų daržovių kepimas ar virimas.
600 W	• Šokolado tirpinimas. • Žuvies ir jūros gėrybių kepimas ar virimas; pašildymas dviem lygiais. • Džiovinėtų pupelių virimas ant mažos ugnies. • Švelnių kiaušinių patiekalų pašildymas ir virimas.
360 W	• Pieno produktų ar uogienių lėtas kepimas ir virimas.
180 W	• Rankinis atitirpinimas; sviesto arba ledų minkštinimas.
90 W	• Kremu įdarytos tešlos atitirpinimas.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirmiausia pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ, tada nustatykite temperatūrą.

Kelis kartus palieskite LAIKMAČIO mygtuką ir pasirinkite simbolį.

Užsidegs piktograma pagal pasirinktą laikmačio funkciją, o ekrane mirksės ir reguliuojamas kepimo pradžios/pabaigos laikas. Kitos piktogramos yra silpnai apšviestos

Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Bus rodomas PRAĖJĘS KEPIMO LAIKAS.



Laikmačio funkcijos
ekranas



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Nustatykite pageidaujamą kepimo laiką. Pirmiausia nustatykite minutes, tada valandas. Ekrane rodoma piktograma ir kepimo laikas.



Nustatymas atidėtas paleidimas

Veikiant šiuo režimu, galite nurodyti kepimo trukmę (kepimo laikas) ir laiką, kai norite kepimo procesą baigti. Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Pavyzdys:

Esamas laikas: vidurdienis

Virimo laikas: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00:00

Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Laikmatis palauks iki kepimo pradžios, o simbolis bus apšviestas. Orkaitė automatiškai įsijungia (4 val.) ir nustoja veikti pasirinktu laiku (6 val.).



Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas.

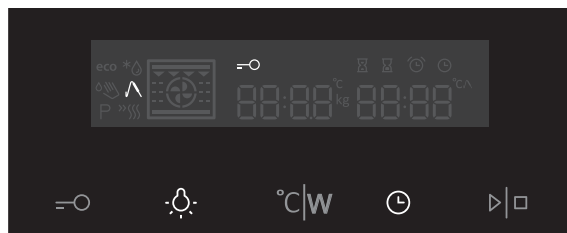


Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.

Visas laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“.

Po kelių minučių veikimo tuščiaja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

4. VEIKSMAS: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Ijunkite / išjunkite funkcijas paspaudę atitinkamą mygtuką arba kelis mygtukus.

 Kai kurių funkcijų kai kuriose sistemose nėra; tokiais atvejais pasigirsta garso signalas.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami VAIKŲ UŽRAKTO mygtuką. Ekrane bus rodoma "rakto" piktograma. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų. Piktograma ekrane dings.

Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks.

Jei užraktas nuo vaikų yra įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, tada orkaitė veiks įprastai, tačiau nebus galima pakeisti nustatymų. Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, sistemų (kepimo režimų) arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Vienintelis galimas pakeitimas yra baigti kepimą pasukant pasirinkimo rankenėlę į „0“. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

ORKAITĖS APŠVIETIMAS

Orkaitės apšvietimas automatiškai įsijungia, kai atidaromos durelės arba kai orkaitė įjungta.

Baigus kepimą ar virimą šviesa dega dar vieną minutę.

Šviesą orkaitės viduje galima įjungti arba išjungti, paspaudus LIGHT mygtuką.

5sek °C|w **GARSINIS SIGNALAS**

Garsinio signalo garsumą galima nustatyti, kai laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik dienos laikas).

Paspauskite TEMPERATŪROS/GALIOS mygtuką ir palaikykite jį 5 sekundes. Ekrane bus matomos dvi visiškai apšviestos juostos. Pasukite NUSTATYMŲ RANKENĖLĘ (-/+) ir pasirinkite vieną iš trijų garsumo lygių (viena, dvi, arba trys juostos). Po trijų sekundžių nustatymas bus automatiškai išsaugotas ir bus rodomas paros laikas.

5sek **EKRANO KONTRASTO MAŽINIMAS**

Kepimo sistemos selektoriaus rankenėlė turi būti padėtyje „0“.

Paspauskite ŠVIESOS mygtuką palaikykite jį 5 sekundes.

Ekrane bus matomos dvi visiškai apšviestos juostos. Pasukite

NUSTATYMŲ rankenėlę (-/+) nustatyti ekrano dimerį (vieną, dvi, arba tris juostas). Po trijų sekundžių nustatymai bus automatiškai išsaugoti.

=O + **BUDĖJIMAS**

Ekrano apšvietimą galima automatiškai išjungti po 10 minučių, jei jis nenaudojamas.

Norėdami išjungti ekraną paspauskite MYGTUKĄ + LAIKMAČIO mygtukus. Jei įjungta laikmačio funkcija, ekrane pasirodys

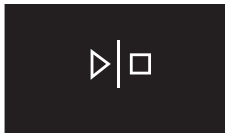
IŠJUNGTA ir LAIKMAČIO piktograma, nurodanti įjungtą funkciją.



Nutrūkusi elektros energijos tiekimo arba išjungus prietaisą papildomi funkcijų nustatymai liks išsaugoti ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garsinį signalą ir užraktą nuo vaikų, bus atstatyti į gamyklinius nustatymus.

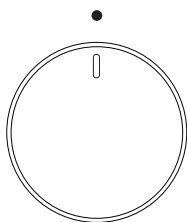
5. VEIKSMAS: KEPIMO PROCESO PRADŽIA

Pradėkite maisto gaminimo procesą, paspausdami START/STOP mygtuką ir palaikydami jį tam tikrą laiką.



6. VEIKSMAS: GAMINIMO PABAIGA IR ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį „0“.



 Baigus kepimą ar virimą ir išjungus orkaitę, rodoma mažėjanti temperatūra iki 50 °C. Visi laikmačio nustatymai taip pat sustabdomi ir atšaukiami. Bus parodytas laikas (laikrodis). Po vienos minutės veikimo tuščiąja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

 Panaudojus orkaitę, kondensato kanale (po durelėmis) gali likti šiek tiek vandens. Išvalykite kanalą kempine arba audiniu.

SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

Jei kepimo lentelėje nerandate savo patiekalo, raskite panašaus maisto informaciją.

Rodoma informacija taikoma kepimui viename lygyje.

Yra nurodytas siūlomas temperatūros intervalas. Pradėkite su mažesne temperatūra ir ją didinkite, jei atrodo, kad maistas nepakankamai iškepęs.

Maisto ruošimo laikas yra apytikris ir gali skirtis, atsižvelgiant į tam tikras sąlygas.

Įkaitinkite orkaitę, tik jei reikia pagal receptą, pateiktą iš šių instrukcijos lentelėse. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepant kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta.

Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksnių ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padėklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.

Naudodami kepimo popierių, patikrinkite, ar jis atsparus aukštai temperatūrai.

Kepant didesnius mėsos gabalus arba tešlą, orkaitės viduje susidaro daug garų, kurie gali kondensuotis ant orkaitės durelių. Tai normalu ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Po kepimo sausai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.

Išjunkite orkaitę maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, taip siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį (ši nuostata netaikoma sistemoms su mikrobangomis).

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

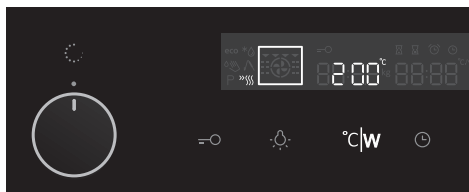
 Simbolis (*) lentelėje reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

KEPIMO SISTEMOS

GREITAS PAŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Šis režimas netinka maistui ruošti.



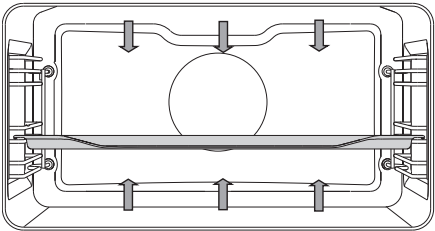
Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į greito pakaitinimo padėtį.

Bus rodoma nustatyta temperatūra.

Ši nustatyta temperatūra gali būti koreguojama.

 Jį įjungus, orkaitė pradės kaisti. Ekrane mirksės simbolis „°C“. Kai pasiekiamą nustatyta temperatūra, kaitinimas baigiamas ir skamba garsinis signalas. Garso signalas gali būti nutrauktas paspaudus bet kurį mygtuką; po vienos minutės jis automatiškai išsijungia.

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų.

Mėsos kepinimas:

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (v min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-190	130-150
Kiaulienos mentė	1500	2	190-200	120-140
Kiaulienos vyniotinis	1500	2	190-200	120-140
Mėsos kepsnys	1500	2	200-210	60-70
Jautienos kepsnys	1500	2	180-210	90-120
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	1000	2	200-210	40-60
Veršienos vyniotinis	1500	2	180-200	90-120
Avienos nugarinė	1500	2	190-200	100-120
Triušienos nugarinė	1500	2	190-200	100-120
Elnienos priekinė koja	1500	2	190-200	70-90
Mėsos suktinukai	1500	2	180-200	15-30
ŽUVIS				
Troškinta žuvis	1000	1	190-210	60-80

Kepta konditerija:

Naudokite tik vieną lygį ir tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.

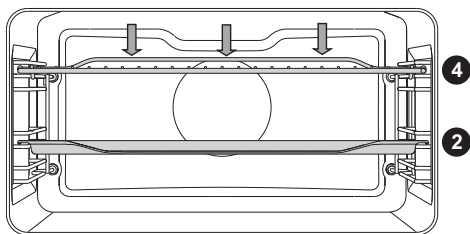
Maisto rūšis	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Balta duona *	2	180-190	40-50
Grikių duona *	2	180-190	40-50
Pilno grūdo duona *	2	180-190	40-50
Ruginė duona *	2	180-190	40-50
Speltų duona *	2	180-190	45-55
Saldi suflė	2	170-180	35-45
Suflė	1	170-180	35-45
Vyniotiniai *	2	200-220	30-40
Graikinių riešutų pyragas	2	180	55-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	20-30
Makaronai (morengų tešla)	2	120-140	15-30
Daržovių suktinukai	2	190-200	15-20
Vaisiniai suktinukai	2	190-200	25-30
Sūrio pyragas	1	170-180	65-75
Keksiukai	2	160-170	20-30
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	2	190-200	20-25
Pyragėliai su kopūstais*	2	185-195	25-35
Vaisių pyragas	2	140-150	85-95
Morengai	2	90	120-130
Želė užpildyti suktinukai	2	170-180	30-35

Patarimas	Naudojimas
Ar pyragas iškepęs?	• Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. Jei ant medinio pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Sukrito pyragas?	• Patikrinkite receptą. • Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. • Įsidėmėkite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t.
Pyrago apačia per šviesi?	• Naudokite tamsią kepimo skardą arba padėklą. • Dėkite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje.
Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs?	• Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

GRILIS



Kepant maistą, veiks viršutinis kaitintuvas ir **grotelių** šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą.

Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.

Kepimas ant grilio tinka traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalams (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filė ir t.t.) arba skrudintai duonai.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 4-o lygio. Įdėkite padėklą į 1 arba 2 lygį. Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisiviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys su krauju	180 g/gabalas	4	220-240	14-16
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	4	220-240	18-21
Kiaulienos sprandinės kepsnys	180 g/gabalas	4	220-240	19-23
Kotletai/gabaliukai	180 g/gabalas	4	220-240	20-24
Veršienos eskalopas	180 g/gabalas	4	220-240	19-22
Grilio dešrelės	100 g/gabalas	4	220-240	11-14
Mėsos duona	200 g/gabalas	4	220-240	9-15
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	600	3	220-240	19-22
SKRUDINTA DUONA				
6 griežinėliai batono*	/	4	240	1,5-3
4 riekės mišrių grūdų duonos*	/	4	240	2-3
Atviri sumuštiniai*	/	4	240	3,5-7

Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.

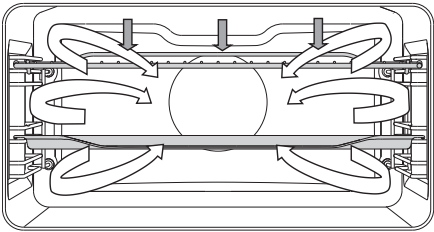
Grilio šildytuvą, tinklę ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstinės ir mėsos žnyplės.



Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.

Grilio šildytuvą, tinklę ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstinės ir mėsos žnyplės.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

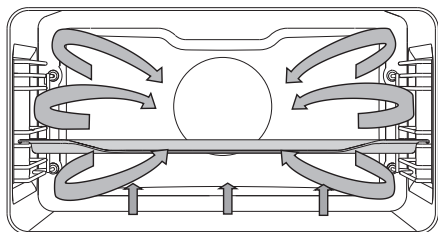


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis *	2000	1	150-170	80-100
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-170	60-85
Kiaulienos mentė	1500	2	150-160	120-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150-160	120-140
Pusė viščiuko	600	2	180-190	25 (prva stran) 20 (druga)
Vištiena *	100	1	210	60
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/ gabalas	2	170-180	45-50

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



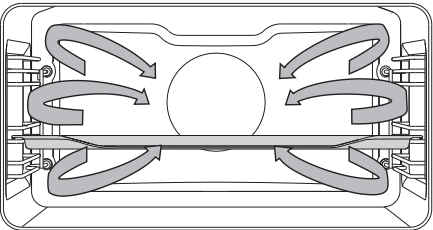
2

Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.)
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	65-75
Pica *	2	200-210	15-20
Lotaringiškas pyragas, apskrudintas	2	180-200	35-40
Obuolių pyragas, mielinė tešla	2	150-160	35-40
Obuolių suktinukai, sluoksniuota tešla	2	170-180	45-65

KARŠTAS ORAS



Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Mėsos kepimas:

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Įpilkite pakankamai skysčio gaminimo metu, kad mėsa neprisviltų. Kepamą mėsą vartykite. Kepsnys bus sultingesnis, jei jį uždengsite.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	2	170-180	140-160
Kiaulienos papilvė	1500	2	170-180	120-150
Višta, visa	1200	2	180-190	60-80
Antis	1700	2	160-170	120-150
Vištienos krūtinėlė	1000	2	180-190	60-70
Įdaryta vištiena	1500	1	170-180	100-120

Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Biskvitus ir sausinius galima kepti negiliose kepimo skardose keliais lygiais vienu metu (2 ir 3). Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos tokios pačios. Sausiniai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles. Vienodam apskrudinimui sausiniai turi būti tokio pat storio.

Maisto rūšis	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Pyragas	2	150-160	45-60
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Slyvų pyragas	2	150-160	30-40
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Pynutė (pinta mielių tešlos bandelė)	2	160-170	35-50
Obuolių suktinukai	2	170-180	40-60
Pica*	2	190-210	25-45
Sausainiai, apskrudinti*	2	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti*	2	150-160	13-18
Sausainiai, mieliniai	2	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	2	170-180	20-30
Kremu įdaryti pyragaičiai	2	180-190	25-45
ŠALDYTA TEŠLA			
Obuolių ir varškės pyragas	2	170-180	50-70
Sūrio pyragas	2	160-170	65-85
Pica	2	170-180	20-30
Orkaitėje keptos bulvės*	2	170-180	20-35
Orkaitėje kepti krocketai	2	170-180	20-35
Jogurtas	2	40	240



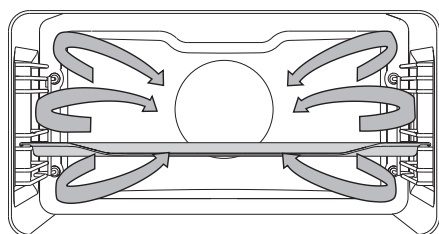
Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.

ECO MAISTO GAMINIMAS



Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Maisto rūšis	Nurodymo lygis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas min.
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg,	2	190	150-170
Kiaulienos kepsnys, 2 kg,	2	190	160-190
Jautienos kepsnys, 1 kg,	2	210	120-140
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/gabalas	2	200	40-50
Žuvies file, 100 g/gabalas	2	210	25-35
KONDITERIJA			
Presuoti sausainiai	2	180	25-30
Maži pyragaičiai	2	190	30-35
Biskvitinis vyniotinis	2	190	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	190	55-65
DARŽOVĖS			
Bulvių užkepėlė	2	190	40-50
Lazanija	2	200	40-50
ŠALDYTAS MAISTAS			
Bulvytės, 1 kg	2	220	25-40
Vištienos kepsneliai, 0,7 kg	2	220	25-35
Žuvies lazdelės, 0,6 kg	2	220	20-30



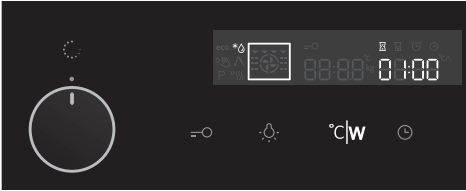
Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

AUTOMATINĖS SISTEMOS

ATITIRPINIMAS



Sistemoje taip pat yra automatinės programos, skirtos atšildyti maistą mikrobangomis. Maistas atitirpinimui apima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną ir vyniotinius ir šaldytus vaisius.



1 Pasukite **KEPIMO SISTEMOS** PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į atšildymą. Ekrane mirksi piktograma ir programa A1 (galima pasirinkti penkias programas – žiūrėkite lentelę žemiau).



2 Pasukite **NUSTATYMAI** rankenėlę (-/+) ir pasirinkite norimą programą. Paspauskite (°C/W) mygtuką pakeisti svorį. Paspauskite **START** mygtuką.

Programa	Receptas	Svoris (kg)	Kepimo laikas (min.)
A1	Mėsa	1	29:30
A2	Paukštiena	1	17:00
A3	Žuvis	1	12:00
A4	Duona	1	12:00
A5	Šaldytos daržovės	1	16:00



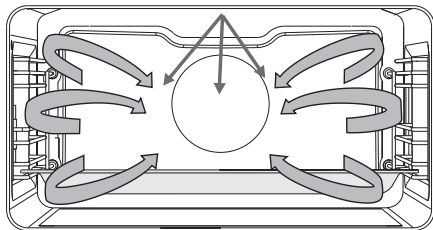
Atitirpinimo laikas skaičiuojamas pagal maisto svorį.

Daugeliu atvejų rekomenduojama išimti maistą iš pakuotės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).

Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo užšaldyti kartu.

KOMBINUOTOS SISTEMOS

KARŠTAS ORAS IR MIKROBANGOS



Šiuo kepimo režimu maistas ruošiamas mikrobangomis ir griliu.

Galios lygiai: 90, 180, 360, 600 W,

- 1 Padėkite stiklinį kepimo indą ant pirmųjų kreipiklių.

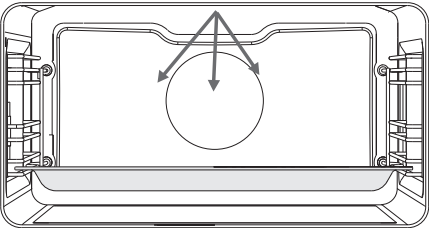
Maisto rūšis	Svoris (g)	Maitinimas (W)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.)
Paukštiena	1000	360	190-200 °C	30-40
Paukštiena	Troškiny	36	190-200 °C	25-35
Vištiena – šlaunelės	1000	180	190-200 °C	20-30
Antis	1500	360	190-200 °C	40-50
Naminiai paukščiai – sparnai	500	600	190-200 °C	15-20



Naudojant šią funkciją, nenaudokite metalinių indų ar įrankių.
Nešildykite orkaitės.

MIKROBANGŲ SISTEMOS

MIKROBANGOS



Mikrobangos naudojamos maisto ruošimui ir atšildymui.

Galios lygiai: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

1 Padėkite stiklinį kepimo indą ant pirmųjų kreipiklių.

Atitirpinimas

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galía (W)	Atšildymo laikas (min.)
MĖSA			
Malta mėsa**	500	90	20-35
Mėsos gabaliukai **	500	90	20-35
Kepsniai **	500	90	20-35
Mėsos gabalai **	1000	90	50-70
Naminė paukštiena, porcijos **	500	90	20-35
Žuvis, visa**	200	90	10-15
KONDITERIJA			
Duona **	1000	90	15-25
Duoniukai **	500	90	10-15
Graikinių riešutų pyragas**	500	90	15-25
Vaisinis pyragas**	500	90	15-25
VAISIAI IR DARŽOVĖS			
Vaisiai	500	90	10-20
Daržovės	500	90	10-20

** Pasukite įpusėjus kepimo procesui.
Atskiri gabalai. Proceso pabaigoje palikite maistą kambario temperatūroje 10-20 minučių, kad šiluma tolygiai paskirstytų maiste.

Šildymas

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Atšildymo laikas (min.)
MAISTO RŪŠIS			
Kepsniai	300 g	600	2-3
Žuvis	200 g	600	2-3
Daržovių mišinys*	500 g	600	2-3
Garnyrai*	500 g	600	2-3
Padažai*	500 g	600	3-5
Sriubos/troškiniai*	5 dl	750	5-7
Pica	500 g	600	2-3
Vištienos kepsneliai	500 g	600	1-2
Atviri sumuštiniai	/	600	1-2
Pūsti kukurūzai	90 g	1000	5-7
Šokolado tirpinimas	100 g	600	2-4
Sviesto suminkštinimas	250 g	180	2-4
Kūdikių buteliukas	2 dl	360	3-4
Kūdikių maistas	4 dl	180	2-3
BEVERAGE			
Vanduo	2 dl	1000	1-2
Kava	2 dl	1000	1-2
Glintveinas	2 dl	1000	1-2
Pienas	2 dl	1000	1-2

* Virimo metu keletą kartų pamaišykite maistą.

Virimas

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
MĖSA			
Vištienos šlaunelės**	1000	600	20-30
Vištienos sparneliai**	1000	600	20-30
Padaže troškinta vištiena*	500	1000	10-20
Višta, visa**	1500	600	45-60
Kiaulienos kepsnys**	1000	600	45-60
Kiaulienos pjautosniai**	500	750	25-35
Kepsniai **	500	1000	10-20
Mėsos kepsnys	700	600	25-40
Mėsos kukuliai*	1000	1000	10-20
Žuvis**	200	600	15-20
KONDITERIJA			
Šokolado suflė	6	360	5-10
Sūrio suflė	stiklinis kepimo indas	750	15-20
Vaisių tyrė	stiklinis kepimo indas	750	10-15
Saldūs kremai	stiklinis kepimo indas	600	15-25

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
DARŽOVĖS			
Krompir	500	1000	5-10
Jajčevci	500	1000	5-10
Bučke	500	600	10-15
Korenje	500	1000	10-15
Čebula	200	1000	2-5
Stročji fižol	500	750	10-15
Brokoli	1000	750	15-20
Paprika	500	1000	3-5
Cvetača	1000	750	15-20
Por	200	1000	10-15

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
Briuselio kopūstai	500	1000	10-15
Pievagrybiai/ šampinjonai	500	1000	10-15
Šparagai	500	750	5-10
Žirniai***	500	750	15-20
Kopūstai	500	1000	10-15
GARNYRAI			
Ryžiai****	200	1000	10-15
Makaronai****	200	1000	10-15
Viso grūdo makaronai****	200	1000	10-15
Avižiniai dribsniai***	500	1000	5-10
Rudieji ryžiai****	200	750	25-30
Rizotas****	500	750	20-25
Kuskusas***	250	1000	2-5
Polenta****	250	1000	5-10
Sorai****	250	1000	10-15

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
ŠALDYTAS MAISTAS			
Mėsos kepsnys	700	600	35-45
Višta, visa**	1500	600	55-65
Kiaulienos kepsnys**	1000	600	50-60
Vištienos kepsneliai**	500	750	10-15
Daržovių mišinys*	500	750	10-20
Žuvis**	200	600	10-15

* Virimo metu keletą kartų pamaišykite maistą.

** Pasukite įpusėjus kepimui.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)



Būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės!

Neleiskite vaikams valyti prietaiso arba atlikti bet kokius techninės priežiūros darbus be tinkamos priežiūros!

Aliuminio apdaila

Valykite aliuminio apdailą su neabrazyviniais skystais valikliais, skirtais tokiems paviršiams. Užlašinkite valiklio ant drėgno skudurėlio ir nuvalykite paviršių. Tada nuskalaukite paviršių vandeniu. Nelašinkite valiklio tiesiai ant aliuminio apdailos.

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.

Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaikę žalą.

Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas

(priklausomai nuo modelio)

Valykite šį paviršių tik švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta kempine, kuri nebraižo apdailos. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, arba valiklių tirpiklių pagrindu, nes jie gali pažeisti korpuso medžiagą.

Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Nevalykite rankenėlių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir įvertinimo / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupučiu vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos.

Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų

Prietaiso durelės

Durelės yra pritvirtintos prie prietaiso ir jų nuimti negalima. Be to, durelių negalima išmontuoti arba kitaip krapštyti smalais įrankiais.



Aliuminiu dengti paviršiai neturėtų liestis su orkaitės valymo purškais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaikę žalą.

TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

Galite naudoti standartinę valymo procedūrą išvalyti orkaitės nešvarumus (su valikliais arba orkaitės aerozoliais). Po tokio valymo kruopščiai nuplaukite valiklio likučius.

Valykite orkaitę ir priedus po kiekvieno naudojimo, kad nešvarumai nepridegtų ant paviršių.

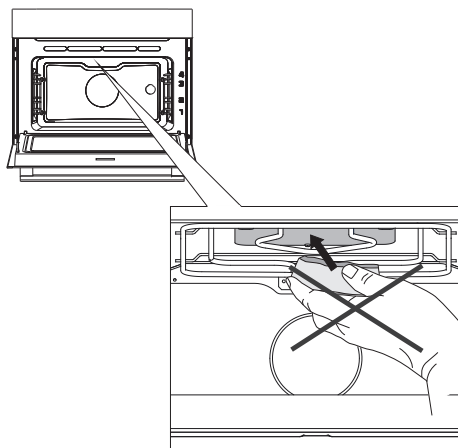
Lengviausia pašalinti riebalus naudojant šiltas pamuiles, kol orkaitė dar šilta.

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švari vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

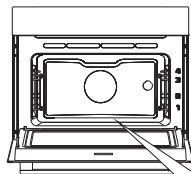
Valykite priedus (kepimo skardas ir padėklus, tinklelius ir t.t.) karštu vandeniu ir plovikliu.

Orkaitė, orkaitės vidus ir kepimo padėklai yra padengti specialiu emaliu ir turi lygų ir atsparų paviršių. Šis specialus sluoksnis leidžia juos lengviau valyti kambario temperatūroje.



Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t. valyti orkaitės viršaus dangą.

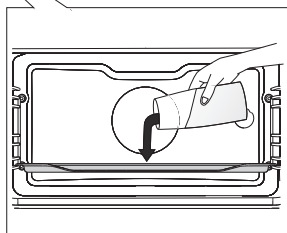
„AQUA CLEAN” FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI



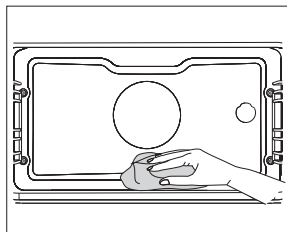
1 Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ „K” į „Aqua Clean”. Piktograma bus rodoma kartu su NUSTATYTA TEMPERATŪRA ir 30 minučių laiku.



Trukmės pakeisti negalima.



2 Įpilkite 0,6 l vandens į stiklinę arba negilią kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.



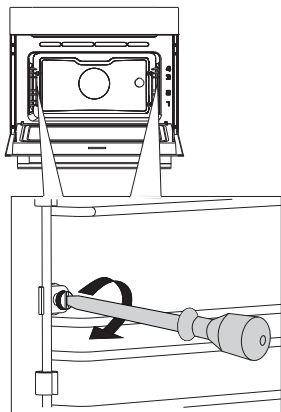
3 Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgnu skudurėliu.



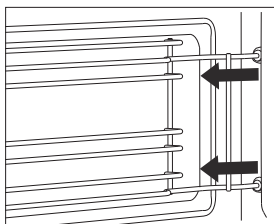
Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

VIELINIŲ KREIPIAMŲJŲ BĖGELIŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

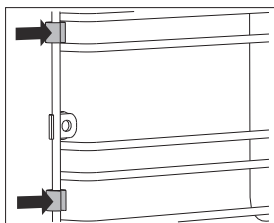
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



1 Atsukite varžtą. Naudokite atsuktuvą.



2 Išimkite kreipiklius iš galinės sienelės skylių.



Nepameskite tarpiklių nuo vielinių bėgelių.
Po valymo vėl uždėkite tarpiklius, kitaip gali pasirodyti kibirkštys.



Po valymo vėl prisukite krepiamųjų bėgelių varžtus atsuktuvu. Keisdami bėgelius sumontuokite juos ant tos pačios pusės, ant kurios jie buvo prieš nuėmimą.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

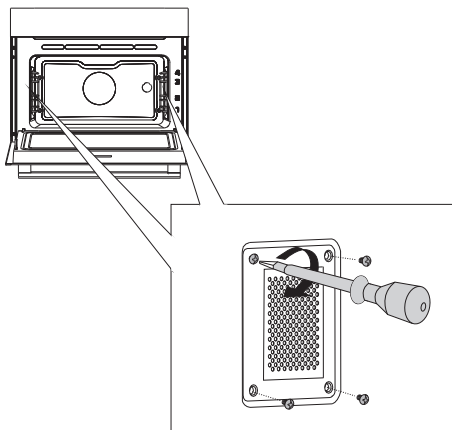
Lemputė yra išievojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, nuimkite padėklus, groteles ir kreipiklius.

Orkaitėje sumontuota halogeninė lempa.

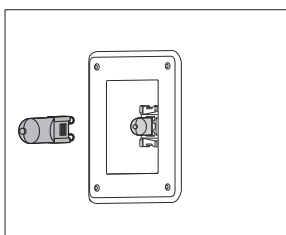
Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė (G).

Naudokite „Phillips“ (kryžminį) atsuktuvą.

(Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W)

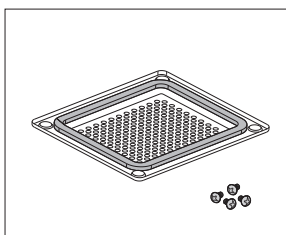


- 1 Atsukite keturis varžtus ant dangtelio. Nuimkite dangtelį ir stiklą.



- 2 Išimkite halogeninę lempuotę ir pakeiskite ją nauja.

💡 Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.



💡 Ant viršelio yra tarpiklis, kurio nuimti nereikia. Neleiskite tarpikliui nukristi nuo dangtelio. Tarpiklis turi teisingai išsitenkti ant orkaitės sienelės.



Tvirtai vėl priveržkite varžtus atsuktuvu, kitaip gali pasirodyti kibirkštys.

TRIKČIŲ LENTELĖ

Gedimas / klaida	Priežastis
Jutikliai nereaguoja; ekranas pakibo ...	Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir jį įjunkite į tinklą.
Pagrindinis saugiklis dažnai suveikia ...	Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia ...	Pakeiskite lempuotę pagal aprašymą skyriuje. Valymas ir priežiūra.
Tešla neiškepusi ...	Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? Ar orkaitės durelės uždarytos?
Rodomas klaidos kodas (E1, E2, E3 ir t.t....).	Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Tada vėl prijunkite ir nustatykite laiką. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.
Orkaitė kibirkščiuoja ...	Visi lempučių dangteliai turi būti pritvirtinti, o visi tarpikliai sumontuoti ant vielinių kreipiamųjų bėgelių. Kreipiamieji bėgeliai turi būti tinkamai įdėti į prietaisą.

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negali būti taikoma. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.



Prieš prietaiso remontą jį reikia atjungti nuo elektros tinklo. Tam išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

ŠALINIMAS



Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdirbti, išmesti arba sunaikinti be jokio pavojaus aplinkai. Šiuo tikslu pakuotės medžiagos yra atitinkamai paženklintos.

Ant produkto arba jo pakuotės esantis **simbolis** nurodo, kad produktas neturėtų būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turėtų būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdirbimo surinkimo centrą.

Išmesdami produktą teisingai galėsite išvengti bet kokių neigiamų pasekmių ir poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali atsirasti, jei gaminys išmetamas netinkamai. Prireikus išsamios informacijos apie gaminio šalinimą ir perdirbimą, kreipkitės į atitinkamas savivaldybių institucijas, atsakingas už atliekų tvarkymą, atliekų tvarkymo paslaugų įmones, arba parduotuvę, kurioje pirkote gaminį.

Mes pasilieiname teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

