

LT

**IŠSAMIOS
INSTRUKCIJOS**
ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ
ORKAITĖ

gorenje
BY
ora'ito

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

Ši išsami instrukcija pateikta, kad
būtų lengviau naudoti šį prietaisą.
Perskaityę 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 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 6 Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu 7 ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ ORKAITĖ 10 Valdymo įtaisas 12 Techninės specifikacijos	IVADAS
13 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
14 MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6) 14 1. Veiksmas: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI 15 2. Veiksmas: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 17 3. Veiksmas: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 20 4. Veiksmas: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 22 5. Veiksmas: KEPIMO PRADŽIA 22 6. Veiksmas: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS 23 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	KEPIMO VEIKSMAI
40 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 41 Tradicinės orkaitės valymas 42 Automatinis orkaitės valymas – pirolizė 44 Vielinių kreipiamųjų bėgelių nuėmimas ir valymas 45 Orkaitės skyriaus lubų valymas 46 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas 49 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas 50 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
51 TRIKČIŲ LENTELĖ	GEDIMŲ ŠALINIMAS
52 ŠALINIMAS	KITA

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



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.

[SPĖJIMAS: 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.

[SPĖJIMAS: naudojimo metu pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai turi laikytis atokiai nuo prietaiso.

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

[SPĖJIMAS: 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.

Prietaisas nėra skirtas valdyti išorės laikmačiais ar specialiomis valdymo sistemomis.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektros saugos 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. džiovinimui, 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 cirkulijai orkaitėje, trukdo 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 orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu

Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

Prieš valydami išimkite iš orkaitės visas išimamas dalis.

Automatinio valymo metu orkaitės išorė labai įkaista. Kyla pavojus nusideginti! Laikykitės vaikus atokiai nuo orkaitės.

Prieš įjungiant automatinio valymo procedūrą, atidžiai perskaitykite ir vykdykite šio skyriaus instrukcijas bei „Saugaus valymo ir priežiūros“ skyriaus nurodymus.

Nieko nedėkite tiesiai ant orkaitės apačios.

Maisto produktų trupiniai, riebalai ir kepimo sultys automatinio pirolizės valymo proceso metu gali užsidegti.

Gaisro pavojus! Kiekvieną kartą prieš automatinį valymą pašalinkite iš orkaitės didesnius maisto likučius ir kitus nešvarumus.

Nebandykite atidaryti durelių, kol vyksta automatinis pirolizės valymo procesas.

Stenkitės, kad jokių priemonių nepatektų į durelių užraktų vidų, nes jos gali trukdyti automatinio orkaitės durelių užrakto uždarymui automatinio valymo metu.

Nutrūkus elektros tiekimui pirolizės valymo metu programa nutraukiama po dviejų minučių, o orkaitės durelės lieka užrakintos.

Durelės atrakinamos maždaug po 30 minučių, atsiradus įtampai, nepriklausomai nuo to, ar prietaisas iki tol atvėso, ar ne.

Automatinio valymo metu nelieskite jokių metalinių aparato dalių!

Pirolizuotas valymas susijęs su labai aukšta temperatūra, dėl kurios iš maisto produktų likučių gali išsiskirti dūmai ir garai. Pirolizuoto valymo metu rekomenduojame užtikrinti gerą virtuvės vėdinimą. Smulkūs gyvūnai ar augintiniai yra labai jautrūs dūmams, išsiskiriantiems pirolizuoto orkaitės valymo metu. Pirolizuoto valymo metu rekomenduojame juos išvesti iš virtuvės ir po valymo kruopščiai išvėdinti virtuvę.

Automatinio valymo metu taip išvalius orkaitę, jos įranga gali prarasti spalvą ir blizgesį.



Atsargiai – karštas paviršius pirolitinio valymo metu.

SAUGUS ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIROLIZĖS VALYMO METU

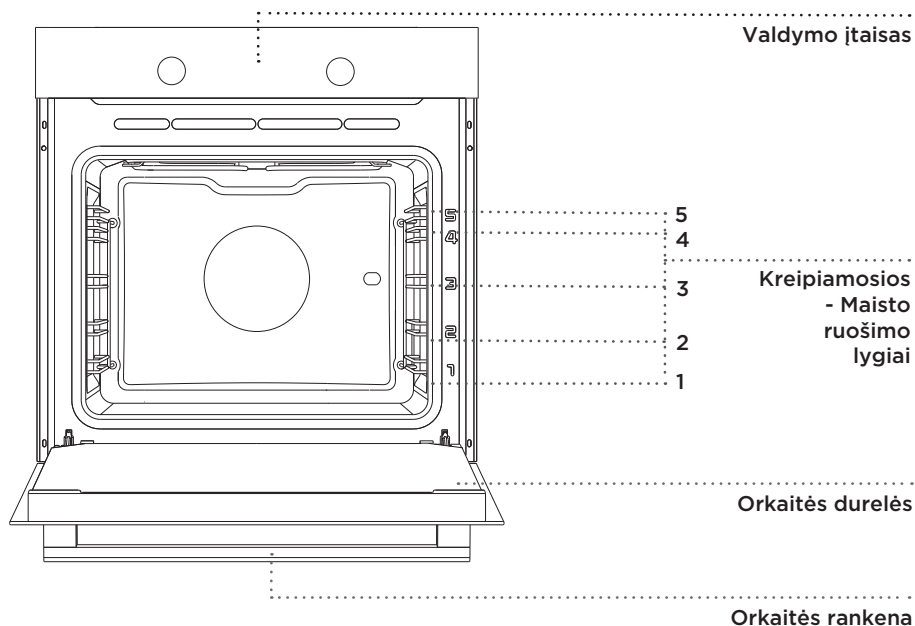


Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ ORKAITĖ

(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). 4 ir 5 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMSI BĖGELIAI

Teleskopinius ištraukiamus bėgelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Ištraukiami bėgeliai gali būti iš dalies arba visiškai ištraukiami.

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

Jungikliais išjungiamas orkaitės šildymas ir ventiliatorius, kai kepimo metu atidaromos durelės. Uždarius dureles, jungikliai vėl įjunga šildytuvus.

AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

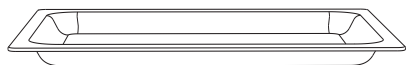
ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

Išjungus orkaitę aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad atvėsintų orkaitę.

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI



Prieš automatinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus.



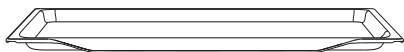
STIKLO Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



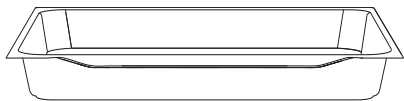
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Tada šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje ir ištraukite iš orkaitės.



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



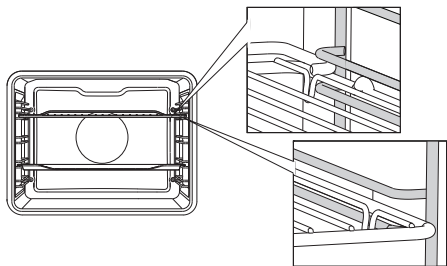
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėšai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



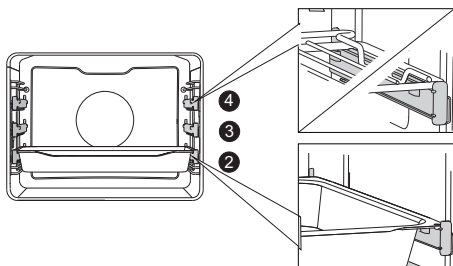
Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



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.



Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.



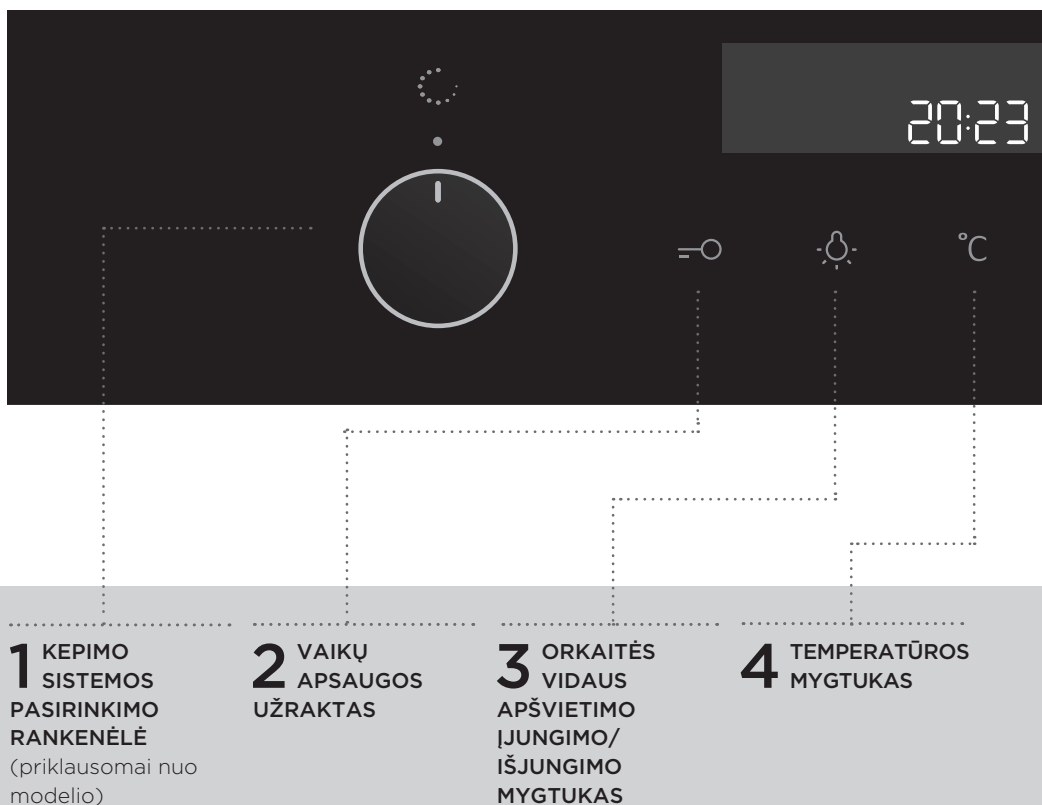
Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

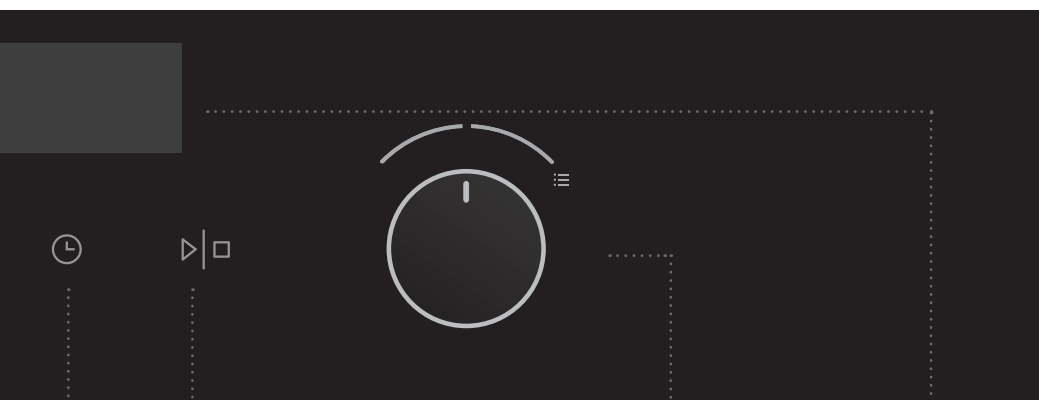
VALDYMO ĮTAISAS

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)



PASTABA:

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



5 ELEKTRONINIO LAIKMAČIO MYGTUKAS

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 ir temperatūrą.

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.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

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.

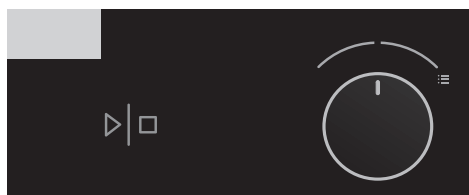
MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6)

1. VEIKSMAS: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI

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

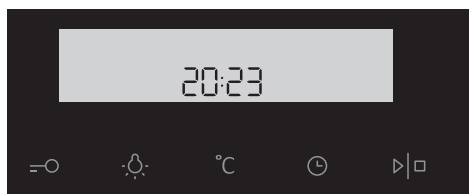
Nustatykite laiką.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



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 nepaspausite 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).

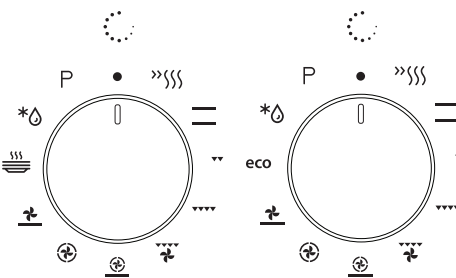
Po kelių minučių veikimo tuščiaja eiga prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta.

Paspauskite mygtuką į  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 keisti kepimo metu.

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
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 Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.	240
▼▼▼▼	DIDELIS 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 mažesnj kiekį maisto, sumuštinius, mėsą arba alaus dešreles, 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 Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.	200
🌀	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnj arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.	180

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180
	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
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.	-
P	PIROLIZĖ Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės ertmės / vidų aukšta temperatūra (apytiksliai 460°C), kurioje riebalų likučiai ir kiti nešvarumai sudega ir virsta pelenais.	-

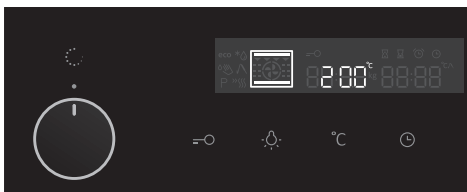
¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.
Šiuo režimu tikroji orkaitės temperatūra nerodoma dėl specialaus prietaiso veikimo algoritmo ir liekamosios šilumos naudojimo.

3. VEIKSMAS: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

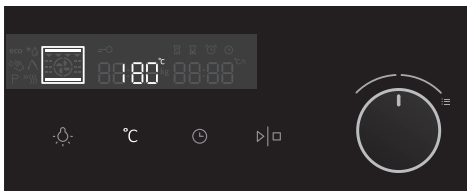
Kiekvienoje virimo sistemoje yra pagrindiniai arba numatytieji parametrai, kuriuos galima koreguoti.

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 KEITIMAS



- 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.

 Maksimali temperatūra kai kuriose maisto gaminimo sistemose ribojama.

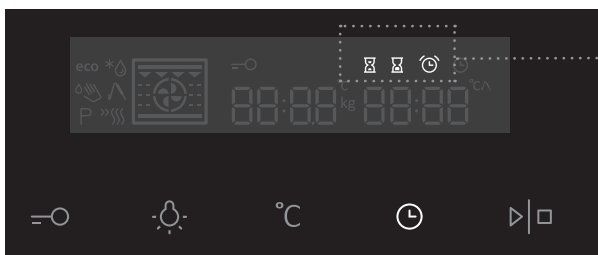
Kai prietaisas įjungiamas su START mygtuku, ekrane mirksi simbolis °C, kol pasiekama norima temperatūros vertė.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirmiausia pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ; tada nustatykite temperatūrą.

Norėdami pasirinkti laikmačio funkciją, kelis kartus palieskite LAIKMAČIO mygtuką. Užsidegs piktograma pagal pasirinktą laikmačio funkciją, o ekrane mirksės ir reguliuojamas kepimo pradžios/pabaigos laikas.

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 pageidaujimą 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

Pirmiausia nustatykite OPERACIJOS TRUKMĘ (2 val.). Palieskite LAIKRODŽIO mygtuką dar kartą ir pasirinkite BAIGTI OPERACIJĄ. Ekranas automatiškai rodo mirksintį laiką ir operacijos orkaitėje trukmę (14:00).

Nustatykite kepimo laiko pabaigą (18:00).

Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Laikmatis palaiks 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.

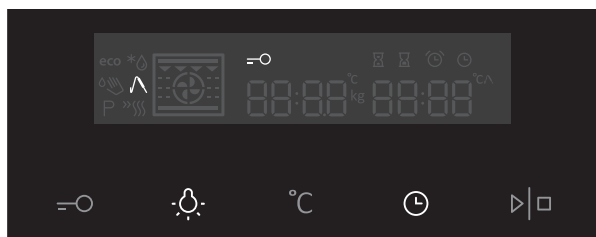


Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.

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.

OUŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami UŽRAKTO NUO VAIKŲ 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.

Kol yra įjungtas užraktas nuo vaikų, maisto ruošimo sistemos ar papildomų funkcijų pakeisti negalima. Kepimo procesas gali būti nutrauktas 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

GARSINIS SIGNALAS

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

Paspauskite TEMPERATŪROS mygtuką 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.

⏏ + ⌚

UDĖJIMAS

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

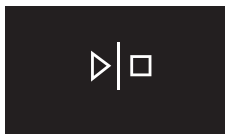
Norėdami išjungti ekraną paspauskite MYGTUKĄ + LAIKMAČIO mygtukus. Jei įjungta laikmačio funkcija, ekrane pasirodys IŠJUNGTA ir LAIKMAČIO piktograma, nurodyma įjungtą funkciją.



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

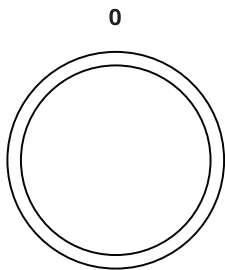
5. VEIKSMAS: KEPIMO PRADŽIA

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



6. VEIKSMAS: 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 tuščiaja 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.

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

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.

Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių **prieš baigiant kepti**, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

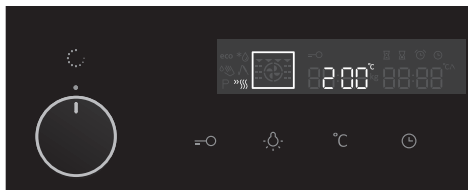
Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

KEPIMO SISTEMOS

GREITAS PAŠILDYMAS



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



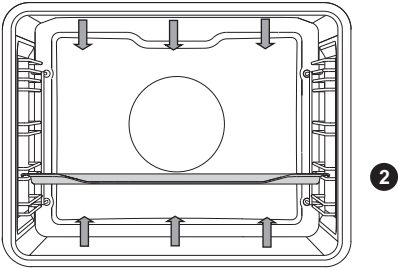
Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į greito pakaitinimo padėtį.

Bus rodoma nustatyta temperatūra.

Ši nustatyta temperatūra gali būti koreguojama.

 Jį įjungus, orkaitė pradės kaisti. Ekrane mirksės simbolis „°C“. Kai pasiekama 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	190-200	120-130
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	190-210	120-140
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	100-120
ŽUVIS				
Troškinta žuvis	1000	2	210	50-60

Kepa 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.

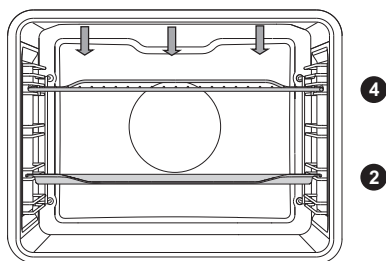
Maistas	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
KONDITERIJA			
Daržovių sufle	2	190-200	30-35
Saldi suflė	2	190-200	30-35
Vyniotiniai *	2	200-220	30-40
Duona *	2	180-190	50-60
Balta duona *	3	180-190	45-55
Grikių duona *	3	180-190	45-55
Pilno grūdo duona *	3	180-190	45-55
Ruginė duona *	3	180-190	45-55
Speltų duona *	3	180-190	45-55
Graikinių riešutų pyragas	2	180	55-60
Biskvitinis pyragas *	3	160-170	25-30
Sūrio pyragas	2	170-180	65-75
Keksiukai	3	170-180	25-30
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	3	200-210	25-30
Kopūstų pyragaičiai	3	200-210	25-30
Vaisių pyragas	3	140-190	90
Morengai	3	90	120
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 gamavimo pabaigoje.
Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs?	Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

DIDELIS GRILIS, GRILIS



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

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 neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
MĖSA				
Jautienos kepsnys su krauju	180g/gabalas	4	240	18-21
Kiaulienos sprandinės kepsnys	180g/gabalas	4	240	18-22
Kotletai/gabaliukai	180g/gabalas	4	240	20-22
Grilio dešrelės	100g/gabalas	4	240	11-14
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	240	3-4
Atviri sumuštiniai	/	4	240	5-7

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
MĖSA				
Jautienos kepsnys su krauju	180 g/gabalas	4	240	14-16
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	4	240	18-21
Kiaulienos sprandinės kepsnys	180 g/gabalas	4	240	19-23
Kotletai/gabaliukai	180 g/gabalas	4	240	20-24
Veršienos eskalopas	180 g/riekelė	4	240	19-22
Grilio dešrelės	100 g/gabalas	4	240	11-14
Mėsos duona	200 g/gabalas	4	240	9-15
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	600	3	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.

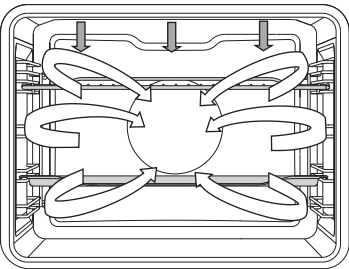
Grilio šildytuvą, tinklį ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstinės ir mėsos žnyplės.



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

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

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

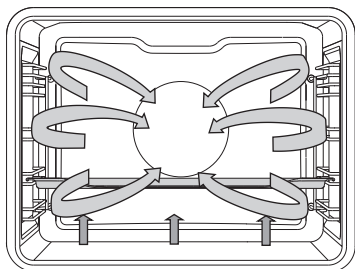


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklio lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas min.
MĖSA				
Antis *	2000	2	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 (viena pusė) 20 (kita pusė)
Vištiena *	1500	2	210	60-65
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.

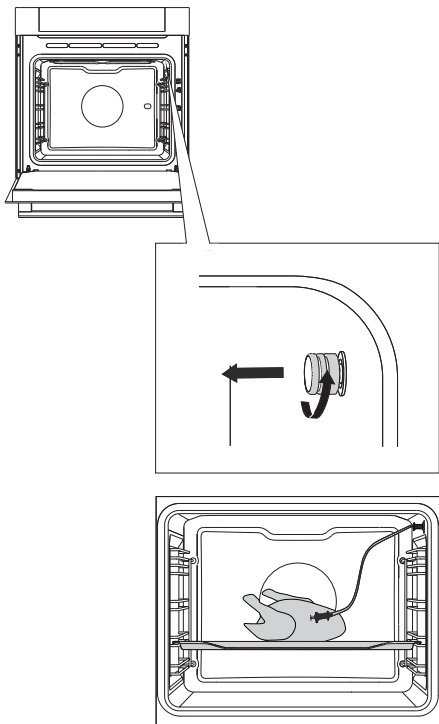
(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maistas	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	65-80
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

Kepti su mėsos zondų (Kepti su mėsos zondų

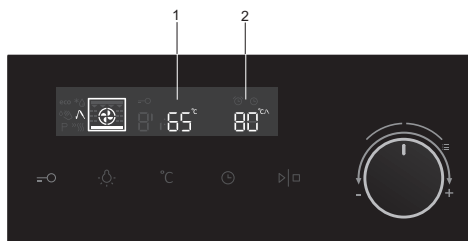


Šiuo režimu nustatykite norimą temperatūrą maisto pagrindui. Orkaitė veikia tol, kol maisto vidus pasiekia nustatytą temperatūrą. Temperatūra maisto viduje matuojama temperatūros zondų.



1 Nuimkite metalinį dangtelį (lizdas yra priekiniame viršutiniame kampe orkaitės dešinėje sienelėje).

2 Įjunkite mėsos zondo kištuką į lizdą ir įkiškite zondą į maistą. (Jei buvo įjungti laikmačio nustatymai, jie bus atšaukti.)



- 1 Orkaitės temperatūra
- 2 Mėsos zondo temperatūra

3 Pasukite KEPIMO SISTEMOS NUSTATYMO RANKENĖLĘ (karšto oro ir apatinio kaitinimo elemento). Ekrane pasirodys simbolis, nustatyta orkaitės temperatūra ir mėsos zondo nustatyta temperatūra. Paspauskite START mygtuką.



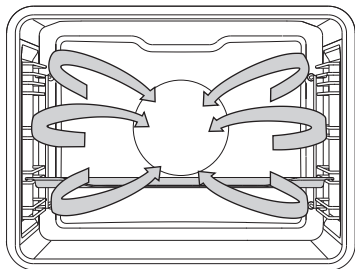
Veikimo metu bus rodoma esama orkaitės temperatūra ir esama mėsos zondo temperatūra. Naudojimo metu temperatūrą galima reguliuoti. Kai pasiekama nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai. Ekrane pasirodys laikrodis.

Baigus kepimo procesą, pakeiskite mėsos zondo lizdo apsauginį gaubtelį.



Naudokite tik zondą, skirtą naudoti jūsų krosnelėje. Įsitikinkite, kad zondas neliečia šildytuvo maisto gaminimo metu. Po kepimo zondas bus labai karštas. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

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 kepinimas:

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.

Maistas	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
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
Žąsis	4000	2	150-160	180-200
Turkija	5000	2	170-180	50-60
Vištienos krūtinėlė	1000	2	180-190	70-85
Įdaryta vištiena	1500	2	170-180	100-120

Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Biskvitus ir sausainius 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. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje.

Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate priedamą kepimo skardą, išimkite groteles.

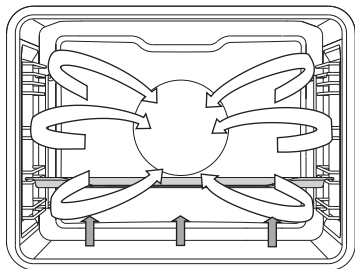
Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

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	35-60
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	3	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti	3	150-160	15-28
Sausainiai, mieliniai	3	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	3	170-180	20-30
Kremu įdaryti pyragaičiai	3	180-190	25-45
ŠALDYTA TEŠLA			
Obuolių ir varškės pyragas	3	170-180	50-70
Sūrio pyragas	3	160-170	65-85
Pica	3	170-180	20-30
Orkaitėje keptos bulvės	3	170-180	20-35
Orkaitėje kepti kroketai	3	170-180	20-35
Jogurtas	3	40	240



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios
tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.
Naudokite antrą nuo apačios lygį ir negilia
kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų
cirkuluoti visoje viršutinėje dalyje.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
VAISIAI			
Braškės	2	180	20-30
Džiovinti vaisiai	2	180	25-40
Vaisių musas	2	180	25-40
DARŽOVĖS			
Marinuoti agurkai	2	180	25-40
Pupelės / morkos	2	180	25-40

KONSERVAVIMAS

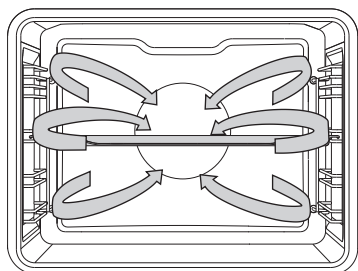
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandariai uždaryti.

Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 1 litro stiklainius į padėklą. Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

Konservavimo metu stebėkite ruošiamą maistą ir virkite, kol skystis stiklainiuose užvirs, kol pirmajame stiklainyje atsiras burbuliukų.

Maistas	Kiekis (l)	T = 170 °C – 180 °C temperatūra, kol stiklainiuose pasirodys burbuliukų / kol skystis stiklainiuose užvirs	Temperatūra nuo virimo pradžios – kai pasirodo burbuliukai	Laikymo laikas orkaitėje (min)
VAISIAI				
Braškės	6×1 l	40-55	išjungimas	25
Džiovinti vaisiai	6×1 l	40-55	išjungimas	30
Vaisių musas	6×1 l	40-55	išjungimas	35
DARŽOVĖS				
Marinuoti agurkai	6×1 l	40-55	išjungimas	30
Pupelės, morkos	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

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.

Maistas	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (minutės)
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg,	3	190	140-160
Kiaulienos kepsnys, 2 kg,	3	190	150-180
Jautienos kepsnys, 1,5 kg,	3	200	120-140
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/gabalas	3	190	40-50
Žuvies file, 100 g/gabalas	3	200	25-35
KONDITERIJA			
Presuoti sausainiai	3	170	20-25
Maži pyragaičiai	3	180	25-30
Biskvitinis vyniotinis	3	180	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	3	180	55-65
DARŽOVĖS			
Bulvių užkepėlė	3	180	40-50
Lazanija	3	190	40-50
ŠALDYTAS MAISTAS			
Bulvytės, 1 kg	3	210	25-40
Vištienos kepsneliai, 0,7 kg	3	210	25-35
Žuvies lazdelės, 0,6 kg	3	210	20-30



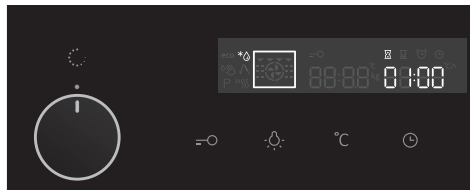
Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

ATITIRPINIMAS



Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia.

Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną, vyniotinius, ir šaldytus vaisius.



Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į atšildymą. Bus rodomas LAIKAS. Šį nustatytą laiką galima koreguoti. Paspauskite START mygtuką.

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 sulipę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



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 purškalais, 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.



Aliuminiu dengti paviršiai neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais, 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.

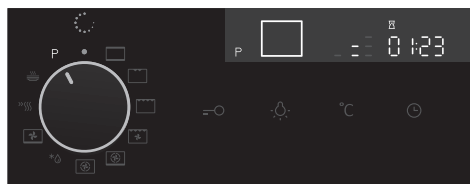
AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – PIROLIZĖ

Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų ir gilią bei seklią kepimo skardą aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumai sudega ir virsta pelenais.

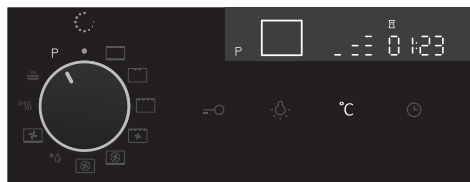
Maisto gabaliukai ir riebalai pirolizės metu gali užsidegti. Todėl, prieš pradėdami programą, iš orkaitės pašalinkite visus matomus nešvarumus ir maisto likučius.



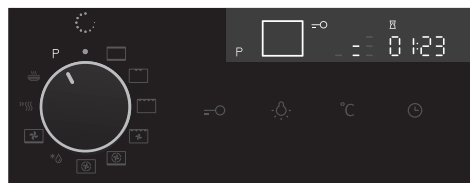
Prieš valymą pirolizės būdu išimkite iš orkaitės visus priedus (įskaitant teleskopines kreipiklius).



1 Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į „P“. Rodomas valymo intensyvumo lygis ir laikas.



2 Pasirinkite norimą valymo intensyvumą. Palieskite TEMPERATŪROS mygtuką ir pasukite NUSTATYMŲ rankenėlę (-/+).



3 Po tam tikro laiko orkaitės durelės automatiškai užrakinamos jūsų saugumo labui. Ekrane pasirodys rakto simbolis.



Valymo metu iš orkaitės gali skliti nemalonūs kvapas. Po pirolizės valymo orkaitės ertmės apačioje susidaro pelenų, o ant kraštų – dėmių likučių. Orkaitei atvėsus nuvalykite visus nešvarumus drėgnu audiniu ir nešiurkščia kempinėle. Nuvalykite orkaitės dureles ir gretimą tarpinės paviršių. Netrinkite tarpiklio.

Po tam tikro laiko orkaitės durelės automatiškai užrakinamos jūsų saugumo labui (kai temperatūra pasiekia 250 °C). Ekrane pasirodys RAKTO simbolis.

Valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Prie prietaiso priekinio skydelio nelaikykite degių daiktų, tokių kaip skalbiniai ar pan.



Nebandykite atidaryti durelių, kol nustatinėjama automatinio valymo programa. Programa gali būti nutraukta. Pavojus nusideginti!

Pirolizės metu iš prietaiso gali eiti nemalonūs kvapai. Todėl rekomenduojame vėdinti kambarį.

Kai baigsite pirolizės valymo programą ir orkaitę atvės, naudokite drėgną šluostę arba minkštą kempinę išvalyti pelenus iš orkaitės vidaus. Netrinkite tarpiklio.

Vidutiniškai intensyviai naudojant orkaitę rekomenduojame įjungti pirolizės funkciją kartą per mėnesį.

GILIOS IR NEGILIOS ORKAITĖS SKARDOS VALYMAS:



Prieš pradėdami pirolizės valymą, naudokite komplekte esančius kreiptuvus (priklausomai nuo modelio).

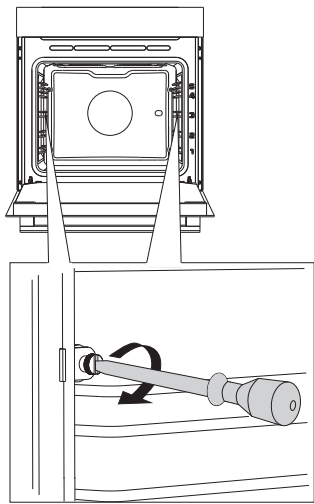
Po naudojimo išvalykite kepimo skardas karštu vandeniu ir plovikliu, tada nuvalykite audiniu ir įdėkite į 2 arba 3 lentyną. Nedėkite kepimo skardų arba indų į 1 lentyną.

 Pirolizės valymo metu kepimo skardos ir padėklai gali iš dalies prarasti spalvą ir blizgesį. Tai neturi įtakos įrangos naudojimui.

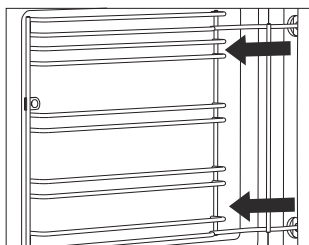
 Jei valysite kepimo skardas pirolitiniu būdu, orkaitės apačia gali gerai neišsivalyti proceso pabaigoje.

VIELINIŲ KREIPIAMŲJŲ BĖGELIŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



1 Atsukite varžtą.



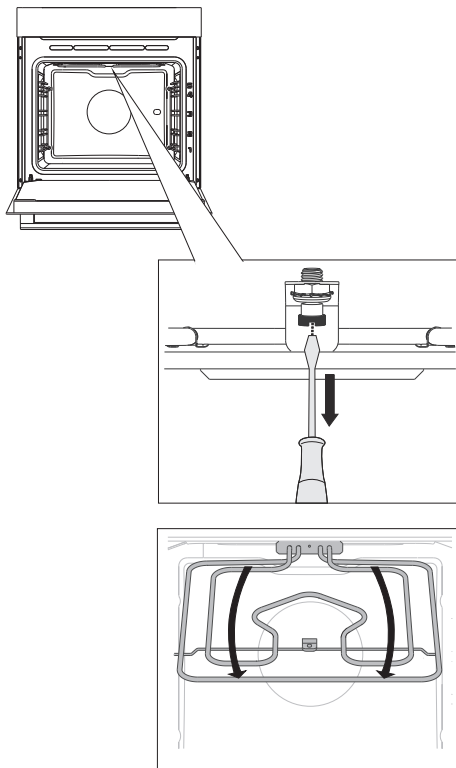
2 Išimkite kreipiklius iš galinės sienelės skylių.



Po valymo vėl prisukite kreipiamųjų bėgelių varžtus atsuktuvu.

ORKAITĖS SKYRIAUS LUBŲ VALYMAS

Viršutinis grilio šildytuvas yra sulankstomas, kad būtų galima lengviau valyti orkaitės skyrį. Prieš valydami orkaitę išimkite padėklus, groteles ir kreipiklius.



- 1 Norėdami išimti kaitintuvą, atsukite varžtą, esantį orkaitės lubų priekyje.

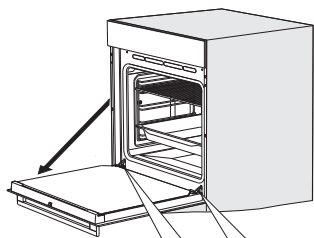
💡 Nenaudokite šildytuvo, kai jis nuleistas / sulankstytas.



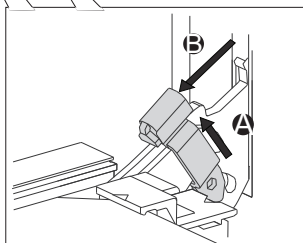
Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Šildytuvas turi būti ataušęs; kitaip yra pavojus nusideginti.

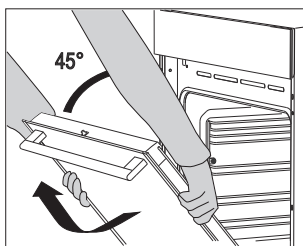
ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).



2 Šiek tiek pakelkite vyrių laikiklius ir patraukite dureles į save.



3 Lėtai uždarykite dureles 45 laipsnių kampų (pilnai uždarytų durelių atžvilgiu); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

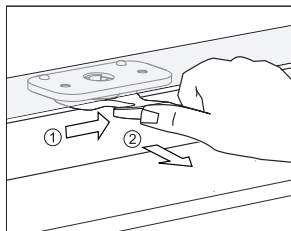


Norėdami įdėti dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra sutapdinti su vyrių lizdais.



Keisdami dureles visada patikrinkite, ar vyrių laikiklius teisingai dedate į vyrių lizdus, siekiant išvengti staigaus pagrindinio vyrio uždarymo, nes jis yra prijungtas prie stiprios pagrindinės spyruoklės. Jei pagrindinė yra spyruoklė sukabinta, yra pavojus susižaloti.

DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)



Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.



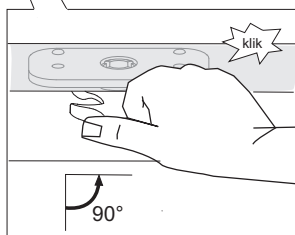
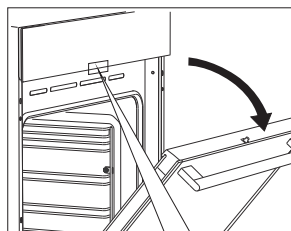
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

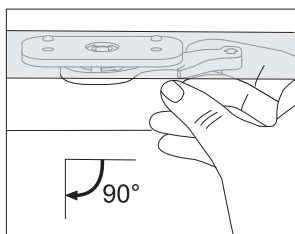


Orkaitė turi visiškai atvėsti.

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



Nykščiu stumkite durelių spynelę į dešinę 90°, kol išgirsite spragtelėjimą. Durelių užraktas nėra išjungtas.



Norėdami vėl įjungti užraktą, atidarykite orkaitės dureles ir dešiniuoju smiliumi patraukite svirtelę link savęs.

ŠVELNUS DURELIŲ ATIDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų atidarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo.

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

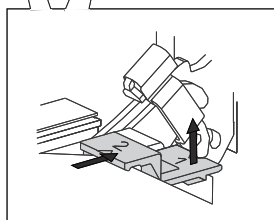
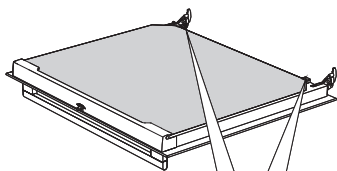
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



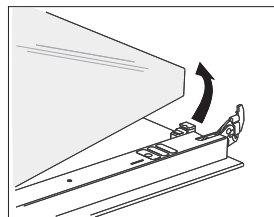
Jei durelės uždaromos per stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖIMAS IR ĮDĖJIMAS

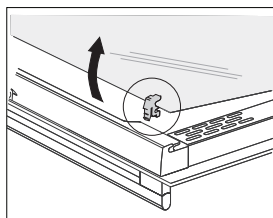
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas").



1 Šiek tiek pakelkite atramas durelių kairėje ir dešinėje (žyma 1 ant atramos) ir ištraukite jas iš stiklo (žyma 2 ant atramos).



2 Laikydami stiklą už apačios, jį šiek tiek kilstelkite iš atramų, ir išimkite.



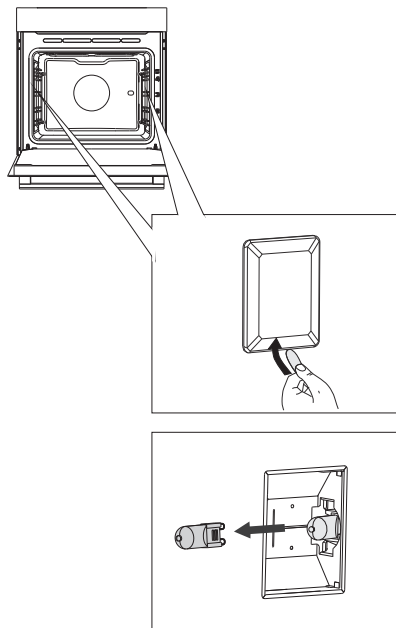
3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.

💡 Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženkla (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

Naudokite „Phillips“ (kryžminį) atsuktuvą.
(Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W)



1 Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lemputės dangteliui ir ją išimti. Išimkite lempuotę.



Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.

2 Išimkite halogeninę lempuotę.



Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

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 įjunkit į tinklą.
Pagrindinis saugiklis dažnai suveikia.	Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	Pakeiskite lemputę 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.

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. Prireikęs 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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

MULTI_IL_PIROLIZA_60_
ORAITO2



It (06-20)