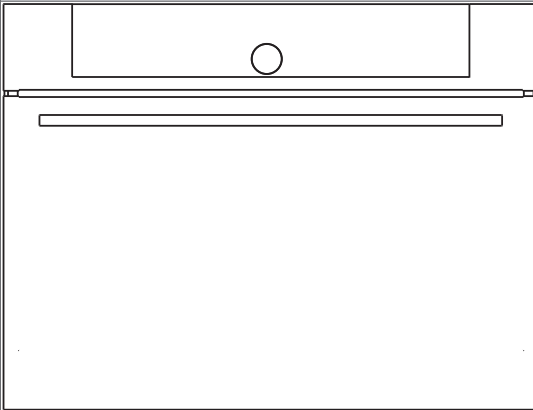


LT

IŠSAMIOS INSTRUKCIJOS YRA KOMBINUOTOS MIKROBANGŲ KROSNELĖS

gorenje



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

Perskaitykite šias išsamias instrukcijas,
kuo greičiau sužinosite daugiau apie
savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą
prietaisą. Jei pastebėsite kokių nors
transportavimo pažeidimų, prašome
apie tai pranešti savo pardavėjui
arba regioniniam sandėliui, į kurį jūsų
prietaisas 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 7 Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu	PERSPĖJIMAI
8 KOMBINUOTA MIKROBANGŲ KROSNELĖ 11 Informacija apie įrenginį - duomenų plokštelė 12 Valdymo įtaisas	ĮVADAS
14 PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ 15 PIRMAS NAUDOJIMAS	PRADINIS PRIETAISO PARUOŠIMAS
16 PAGRINDINIŲ KEPIMO IR NUSTATYMŲ MENIU PASIRINKIMAS 17 A) Kepimas pagal pasirinktą maisto rūšį (automatinis režimas - auto) 19 B) Virimas pasirenkant norimą režimą 25 C) Maisto ruošimas su mikrobangomis 26 D) Savo programos išsaugojimas (mano režimas) 27 VIRIMO PRADŽIA 27 VIRIMO PABAIGA IR ORKAITĖS UŽDARYMAS 28 PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 30 BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 32 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	NUSTATYMAI IR MAISTO RUOŠIMAS
52 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 53 Tradicinės orkaitės valymas 54 Vandens valymo programa 55 Vielinių kreipiamųjų bėgelių nuėmimas ir valymas 56 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA
57 TRIKČIŲ LENTELĖ 58 ŠALINIMAS	TRIKČIŲ TAISYMAS

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. 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.

Saugus mikrobangų krosnelės naudojimas

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 virtuvėlėse 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.

Jei sklinda dūmai, 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 šluostes, 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, spintelį 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 trinkelėlių, kompresų, šlepečių, kempinių ir drėgnų šluosčių ir pan., šildymo metu galima susižeisti arba sukelti gaisrą.

Išimkite 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 suskilinėti. 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 spaustuvių/laikiklių. Pakaitinę pamaišykite maistą arba palikite stovėti tol, kol karštis tolygiai pasiskirstys.

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

SAUGUS ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIROLIZĖS VALYMO METU

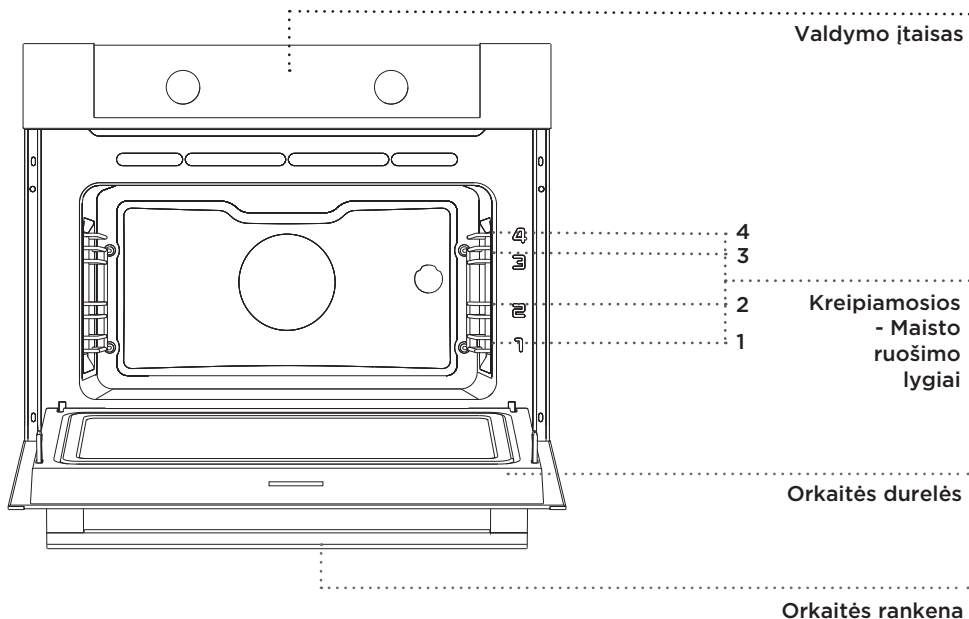


Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

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 galima 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.

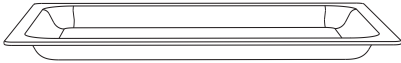
AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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)

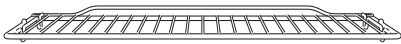
ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



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



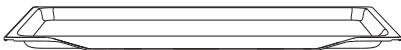
Niekada nenaudokite tinklelio, negilios kepimo skardos arba gilos kepimo skardos arba kitų metalinių detalių ar priedų, jei naudojate mikrobangas!



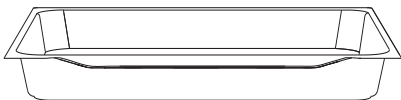
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



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



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



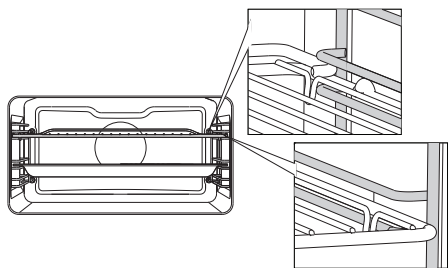
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėšai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



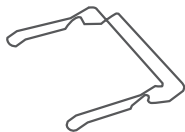
Kepimo metu nestatykite gilos kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



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.

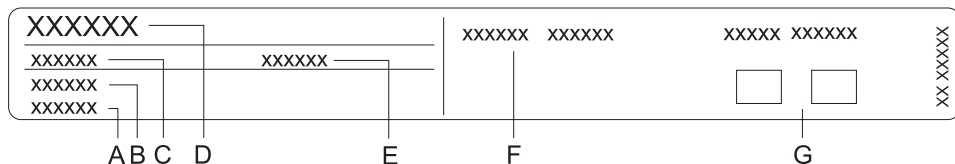


KEPIMO SKARDŲ LAIKIKLIS LEIDŽIA
lengviau išimti karštas kepimo skardas iš orkaitės.



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

INFORMACIJA APIE ĮRENGINĮ - DUOMENŲ PLOKŠTELĖ (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

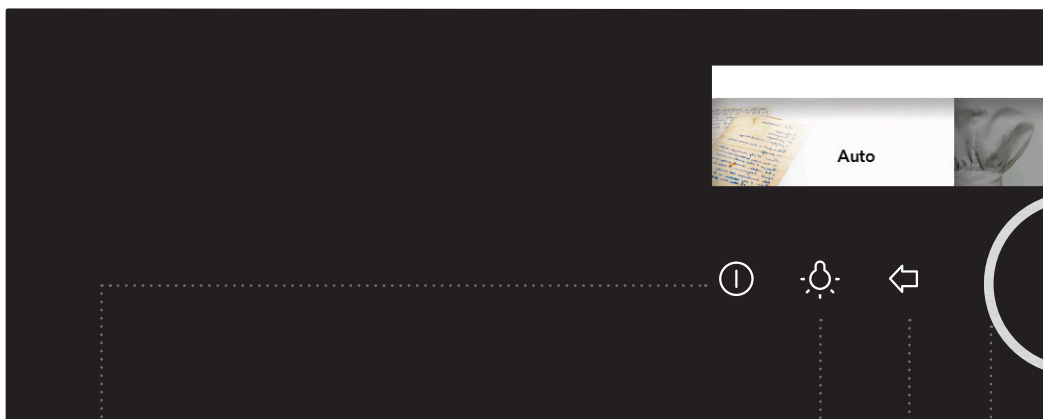
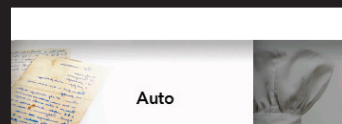


- A Serijos numeris
- B Kodas
- C Tipas
- D Prekės ženklas
- E Modelis
- F Techniniai duomenys
- G Atitikties simboliai

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)



1 ĮJUNGIMO/
IŠJUNGIMO
MYGTUKAS

2 ORKAITĖS
VIDAUS
APŠVIETIMO
ĮJUNGIMO/
IŠJUNGIMO
MYGTUKAS

3 MYGTUKAS
ATGAL

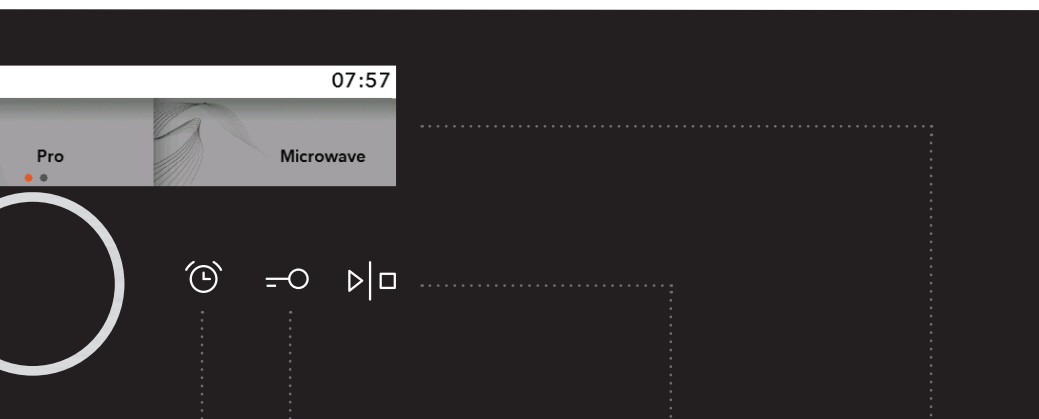
Trumpai palieskite,
norėdami grįžti į
ankstesnį meniu.

**Palieskite ir
palaikykite,** jei norite
grįžti į pagrindinį
meniu.

4 PASIRINKIMO IR
PATVIRTINIMO
MYGTUKAS

Patvirtinkite,
sukdami rankenėlę.

**Patvirtinkite
pasirinkimą,**
paspausdami
rankenėlę.



5 MINUČIŲ
SIGNALAS /
ALIARMAS

6 UŽRAKTAS
NUO VAIKŲ

7 PALEIDIMO /
STABDYMO
MYGTUKAS

8 EKRANAS - rodo
visus nustatymus

Ilgas palietimas:

START (paleisti)

Ilgas palietimas

veikimo metu: STOP

(Sustabdyti)

PASTABA:

Mygtukai reaguos geriau, jei juos liosite didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą, kai paliečiate mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

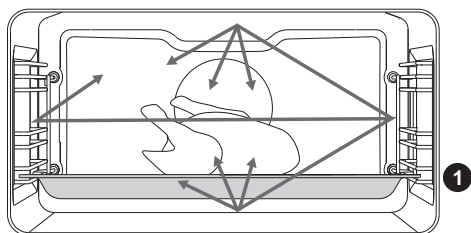
Prieš pirmą naudojimą iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Prieš naudodami orkaitę pirmą kartą, pakaitinkite ją be maisto, sistemos „viršutiniame ir apatiniame šildytuve“, iki 200 °C temperatūros maždaug vieną valandą. Jausis būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

MIKROBANGŲ FUNKCIJA

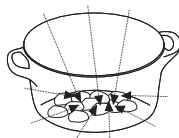
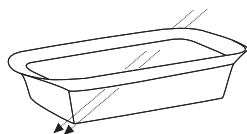
Mikrobangos naudojamos **maisto ruošimui, kepimui ir atšildymui**. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos maisto.

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.

PIRMAS NAUDOJIMAS

KALBOS PASIRINKIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po ilgesnio atjungimo, nustatykite norimą kalbą. Numatytoji kalba yra anglų.



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.

English			Česky			Dansk			13 50
English			Česky			Dansk			13 50

Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite norimą kalbą. Patvirtinkite pasirinkimą.

DATOS NUSTATYMAS

Date							12 00
03	1	1	2017				✓

Paspausdami RANKENĖLĘ nustatykite DIENĄ, MĖNESĮ ir METUS. Pasukite rankenėlę ir patvirtinkite pasirinkimą, pažymėdami žymę.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Time							12:00
⌚	12:00					✓	

Sukite RANKENĖLĘ ir nustatykite LAIKRODĮ. Patvirtinkite savo pasirinkimą, pažymėdami žymę.



Orkaitės funkcija taip pat veikia, jei nenustatėte laiko, tačiau šiuo atveju negalima nustatyti laikmačio funkcijų (žr. skyrių „LAIKMAČIO FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS“).

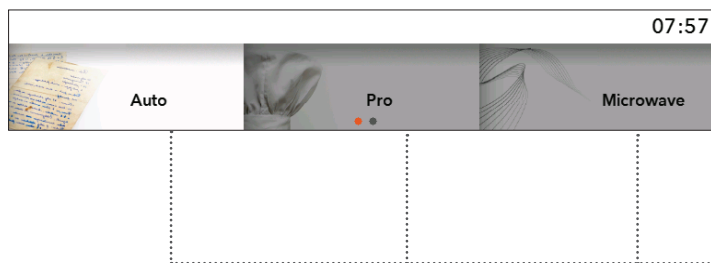
Po kelių minučių neveikimo prietaisas pereina į budėjimo režimą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Dienos laiką galite keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta (žr. skyrių BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS).

PAGRINDINIŲ KEPIMO IR NUSTATYMŲ MENIU PASIRINKIMAS

Kepimą galite kontroliuoti keliais skirtingais būdais:



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite meniu pavadinimą. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ. Viršuje yra pasirinkto meniu PAVADINIMAS.



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.

A) Auto

Šiame režime pirmiausia pasirinkite patiekalo tipą ir maistą, nustatydami automatinį kiekį, virimo lygį ir pabaigos lygį. Programoje yra įvairūs receptai, kuriuos išbandė virėjai ir mitybos ekspertai.

B) Pro

Šis režimas leidžia gaminti daugybę patiekalų su gamykloje nustatytais reikšmėmis, kurias galite keisti.

C) MIKROBANGOS

Šis režimas tinka maisto ruošimui, skrudinimui ir atitirpinimui.

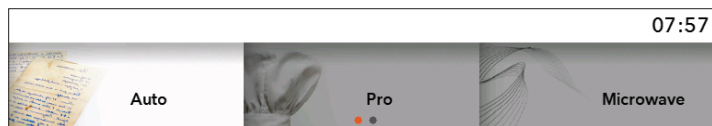
D) My mode

Šis režimas leidžia ruošti patiekalus pagal savo pageidavimus, kiekvieną kartą naudojant tuos pačius veiksmus ir nustatymus. Savo nustatymus galite išsaugoti orkaitės atmintyje ir atkurti juos kitą kartą, kai norėsite juos naudoti.

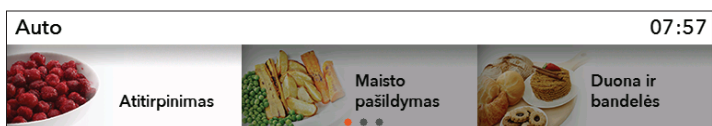
A) KEPIMAS PAGAL PASIRINKTĄ MAISTO RŪŠĮ (Automatinis režimas - Auto)



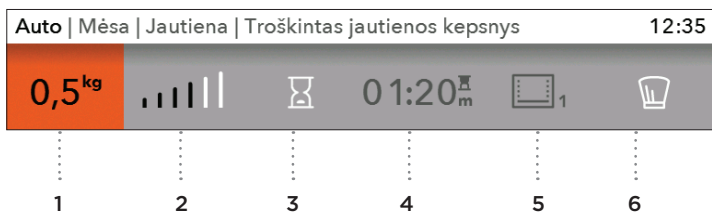
Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Auto**. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Pasirinkite maisto ir patiekalo tipą. Patvirtinkite pasirinkimą.



Rodomos iš anksto nustatytos vertės. Galite keisti kiekį, išvirimo lygį ir atidėtą pradžią (virimo pabaigą).


1. kiekis
2. išvirimo lygis
3. pradžios atidėjimas
4. virimo trukmė
5. virimo sistema ir rekomenduojamas lygis
6. profesionalus (Pro) režimas



Jei automatiškai yra pasirinktas simbolis , programa persijungia į profesionalų (Pro) režimą (žr. skyrių VIRIMAS PASIRENKANT REŽIMĄ).

Palieskite mygtuką **START/STOP**, norėdami pradėti kepimą. Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

PAKAITINIMAS

Kai kurių patiekalų maisto ruošimas **automatiniu** režimu taip pat apima pakaitinimą . Pasirinkus maistą, pasirodys toks pranešimas: „**Pasirinktoje programoje yra pašildymo funkcija**“. (Patvirtinkite pasirinkimą, naudodami RANKENĖLĘ.) „**Pašildymas prasidėjo**“. Dar nedėkite maisto. Faktinė ir nustatyta temperatūra pakaitomis bus rodoma ekrane. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane bus rodomas šis pranešimas: „**Pašildymas baigtas**“. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Tada programa vėl atnaujinama kepinimo procesą su pasirinktais parametrais.



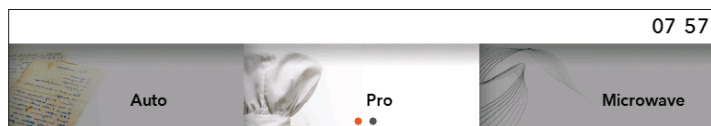
Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

B) VIRIMAS PASIRENKANT NORIMĄ REŽIMĄ

(Profesionalus (Pro) režimas)



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Pro**. Patvirtinkite pasirinkimą.



Pasirinkite savo **pagrindinius** nustatymus.

PAGRINDINIAI NUSTATYMAI


1. pašildymas
2. sistema (žr. lentelę ORKAITĖS SISTEMOS)
3. temperatūra orkaitėje

PAPILDOMI NUSTATYMAI

4. virimo trukmė (žr. skyrių LAIKMAČIO FUNKCIJOS - TRUKMĖ)
5. Daugiafazis virimas (žr. skyrių DAUGIAFAZIS VIRIMAS)

PAKAITINIMAS

Naudokite pakaitinimo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros.

Pasirinkus šį simbolį , bus įjungta išankstinio pašildymo funkcija ir pasirodys pranešimas: „**Pašildymas prasidėjo**“. Dar nedėkite maisto. Faktinė ir nustatyta temperatūra pakaitomis bus rodoma ekrane.











Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane bus rodomas šis pranešimas: „**Pašildymas baigtas**“.


Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Tada programa vėl atnaujina kepimo procesą su pasirinktais parametrais.



Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

ORKAITĖS SISTEMOS (priklausomai nuo modelio)

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C	MIN - MAKS TEMPERATŪRA (°C)
ORKAITĖS SISTEMOS			
	VIRŠUTINIS + APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir j orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200	30 - 250
	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvai. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	150	30 - 235
	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvai. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	160	30 - 235
	MAŽAS GRILIS Veiks tik grilio šildytuvai, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniais arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.	240	30 - 250
	DIDELIS GRILIS Veiks viršutinis šildytuvai ir grilio šildytuvai. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvai. Šis derinys naudojamas kepant mažesnj kiekj maisto, sumuštiniai, mėsą arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui.	240	30 - 250
	DIDELIS GRILIS + VENTILIATORIUS Veiks grilio šildytuvai ir ventiliatoriai. 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	30 - 250
	KARŠTAS ORAS + APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvai, apvalus šildytuvai, ir karšto oro ventiliatoriai. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.	200	30 - 250
	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvai ir ventiliatoriai. Ventiliatoriai montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnj arba tešlą nuolat cirkuliuojantj karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.	180	30 - 250
	ECO KARŠTAS ORAS ¹⁾ Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180	120-275
	APATINIS ŠILDYTUVAS + VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180	30 - 230


SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C	MIN - MAKS TEMPERATŪRA (°C)
ORKAITĖS SISTEMOS			
	KEPIMAS Automatiniame mėsos kepimo režime (Auto Roast) viršutinis kaitintuvas veiks kartu su apvaliu kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui.	180	30 - 240

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.

SISTEMA	APRAŠYMAS	SIŪLOMA TEMPERATŪRA (°C)	REKOMENDUOJAMA GALIA (W)
	MIKROBANGOS Mikrobangos naudojamos maisto ruošimui ir atšildymui. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos.	-	1000
	KARŠTAS ORAS IR MIKROBANGOS Naudokite visiems mėsos patiekalams, troškiniams, daržovėms, pyragams, bandelėms, duonai, užkepėlėms (t.y. maistui, kurį reikia ilgiau gaminti).	160	600
	GRILIS + VENTILIATORIUS+ MIKROBANGOS Naudokite šį derinį mažesniems mėsos, žuvies ir daržovių gabaliukams. Su juo galima greitai ruošti ir apskrudinti maistą.	200	600

GALIOS LYGIS	NAUDOJIMAS
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Greitai pašildyti gėrimus, vandenį ir patiekalus, kuriuose yra daug skysčio. • Valgių su dideliu vandens kiekiu virimas (sriubos, padažais ir t.t.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Šviežių arba šaldytų daržovių kepimas ar virimas.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Šokolado tirpinimas. • Žuvies ir jūros gėrybių kepimas ar virimas; pašildymas dviem lygiais. • Džiovintų pupelių virimas ant mažos ugnies. • Švelnių kiaušinių patiekalų pašildymas ir virimas.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pieno produktų ar uogienių lėtas kepimas ir virimas.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rankinis atitirpinimas; sviesto arba ledų minkštinimas.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kremu įdarytos tešlos atitirpinimas.

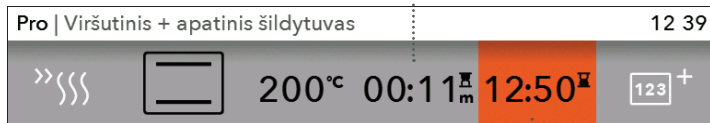
Palieskite mygtuką **START/STOP**, norėdami pradėti kepimą. Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

 Simbolis °C mirksi ekrane tol, kol pasiekama nustatyta temperatūra. Garso signalas pypsi. Proceso metu negalima keisti virimo sistemų.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS



Pagrindiniame Professional režime galite pasirinkti **Laikmačio funkciją**. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Orkaitės veikimo trukmė

Pradžios atidėjimas



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę. Nustatykite pageidaujimą virimo laiką ir patvirtinkite pasirinkimą (ilgiausias virimo laikas yra 10 valandų).


Ekране rodomas pabaigos laikas atitinkamai patikslinamas. Palieskite START simbolį pradėti kepimą.

Ekране rodomi visi pasirinkti parametrai.

Išjunkite visus laikmačio funkcijas, nustatydami pasirinktą laiką iki 0.



Nustatymas atidėtas paleidimas

 Delsos įjungti negalima sistemose su mažu griliu, dideliu griliu ir griliu su ventilatoriumi.

Šiuo režimu galite nurodyti virimo trukmę (kepimo laiką) ir laiką, kada norite, kad virimas sustotų (pabaigos laikas) (delsą galima nustatyti 24 val.). Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: 12:00

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00

Pirma, nustatykite VIRIMO LAIKĄ (2 val.).

Automatiškai rodoma dabartinio laiko ir kepimo laiko suma (14:00).

Seejārel valige LÖPPAEG ja seadistage taimer (18:00).

Palieskite START simbolį pradėti kepimą. Laikmatis laukia, kol bus

pradėtas virimas. Ekране rodomas pranešimas: „Pradžios delsa

Virimas prasidės 16:00.“ Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti.






Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Bus skleidžiamas trumpas garsinis signalas ir pasirodys Finish meniu.

Po kelių minučių neveikimo prietaisas pereina į budėjimo režimą.

DAUGIAFAZIS VIRIMAS

Šis režimas leidžia apjungti tris skirtingus maisto ruošimo būdus vienu virimu. Pasirinkdami skirtingus nustatymus, galite paruošti patiekalus tiksliai taip, kaip norite.

Pro | Viršutinis + apatinis šildytuvas 12:39

>> >>>  200°C 00:11   123 +

Veiksmy programą galima pasirinkti pagrindiniame profesionaliame režime ir mikrobangų orkaitėse. Patvirtinkite nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.

Daugiafazis virimas. 12 40


>> >>>  200°C 00:11 m 2 + 3 +  12:51  11:00s

Pasirinkti: 1 veiksmas, 2 veiksmas, 3 veiksmas Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ.



1 žingsnis jau pasirinktas, jei nustatėte Laikmačio funkcijas iš anksto.

Daugiafazis virimas. | 2 Veiksmas 12 40

 200°C 00:11   

Nustatykite sistemą, temperatūrą ir laiką. Patvirtinkite pasirinkimą su VARNELE paspausdami RANKENĖLĘ.

Daugiafazis virimas. 12 41

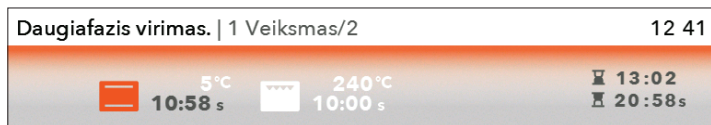
>> >>>  200°C 00:11 m  240°C 00:10 m 3 +  13:02  21:00s


Visas virimo laikas - pabaiga

Dabartinio veiksmo eiga

Pasirinkto veiksmo temperatūra ir trukmė

Palietus mygtuką START, orkaitė pradeda veikti pagal 1 veiksmą (Ekranu apačioje esanti eigos juosta rodo dabartinį virimo proceso etapą). Pasibaigus tam tikram laikui, įjungiamas 2 veiksmas, o tada 3 veiksmas, jei jis buvo pasirinktas.



 Jei operacijos metu norite atšaukti bet kurį veiksmą, pasukite RANKENĖLE, pasirinkite žingsnį ir jį atšaukite patvirtindami su KRYŽIAUS ŽENKLU. Tai galite padaryti tik su veiksmis, kurie dar neprasidėjo.

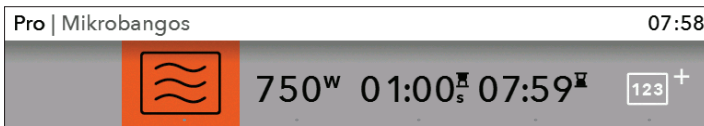
C) MAISTO RUOŠIMAS SU MIKROBANGOMIS



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami **RANKENĖLĘ**.



Pasukite rankenėlę ir pasirinkite **mikrobangų** krosnelę. Patvirtinkite paspausdami **RANKENĖLĘ**.



Pasirinkite nustatymus pasukdami **RANKENĖLĘ** ir paspausdami, kad patvirtintumėte.

- 1 Mikrobangų sistema
- 2 Darbinė galia/temperatūra (kombinuotoms sistemoms)
- 3 Maisto gaminimo trukmė
- 4 Pradžios atidėjimas
- 5 Žingsninis režimas (žr. skyrių DAUGIAFAZIS VIRIMAS)


Mikrobangų sistemose negalima naudoti atidėto paleidimo funkcijos.

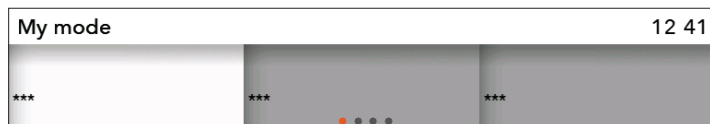
Norėdami įjungti orkaitę, palieskite **START / STOP** mygtuką. Ekrane bus rodomi pasirinkti parametrai ir atgalinis laiko skaičiavimas.



Jei pasirinkote kombinuotą sistemą su mikrobangomis, simbolis °C mirksės, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra.

D) SAVO PROGRAMOS IŠSAUGOJIMAS (MANO REŽIMAS)

Kai virimo procesas bus baigtas, pasirodys meniu „Baigti“. Pasirinkite  simbolį, kad išsaugotumėte nustatymus į orkaitės atmintį.



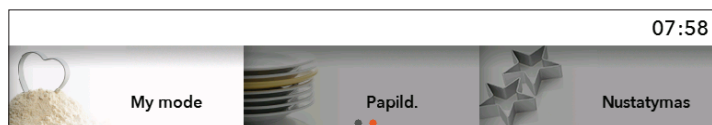
Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Mano režimas** pagrindiniame meniu.



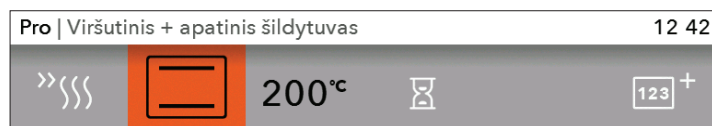
Atmintyje galima įrašyti iki 12 receptų.




Sukite RANKENĖLĘ ir patvirtinkite atitinkamas raides, kad įvestumėte pavadinimą. Jei reikia, ištrinkite simbolį su rodykle; išsaugokite pavadinimą su varnele.



Galite nuskaityti mėgstamus receptus pagrindiniame meniu pasirinkę „Mano receptai“. Patvirtinkite pasirinkimą, naudodami RANKENĖLĘ.



Rodomos iš anksto nustatytos vertės ir, jei reikia, jas galite pakeisti.

Kai programa bus baigta, pasirodys meniu **Baigti**. Jei atlikote pakeitimus, galite juos išsaugoti pasirinkdami simbolį . Pasirinkite receptą su tuo pačiu pavadinimu. Ekране pasirodys ženklas „Programa bus perrašyta“.

- Patvirtinkite pasirinkimą ir išsaugokite receptą su tuo pačiu arba nauju pavadinimu.


- Taip pat galite atšaukti savo pasirinkimą. Ekrane pasirodys langas, kuriame galėsite pasirinkti naują lauką ir išsaugoti naują receptą.

VIRIMO PRADŽIA

Prieš virimo pradžią mirksi mygtukas START/STOP.

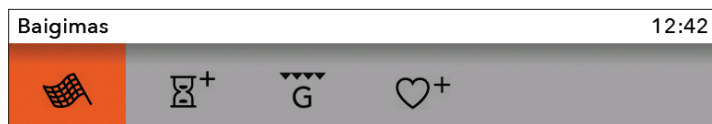
Paleiskite virimą trumpai paliesdami mygtuką START/STOP. Jei norite keisti samus nustatymus virimo metu, pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite nustatymą arba vertę. Patvirtinkite pasirinkimą.



 Jei virimo metu atidaromos durelės, virimas sustoja ir vėl tęsiasi, kai durelės vėl uždaromos. Tą reikia padaryti per 3 minutes, kitaip virimas nutraukiamas ir ekrane pasirodys žodis „Pabaiga“.

VIRIMO PABAIGA IR ORKAITĖS UŽDARYMAS

Virimą galite baigti paliesdami mygtuką START/STOP.



Sukite RANKENĖLĘ, ir pasirodo meniu **Baigti** kartu su simboliais.



Baigimas

Pasirinkite simbolį ir baikite virimą. Ekrane rodomas pagrindinis meniu.



Įtraukti trukmę

Galite pratęsti virimo trukmę pasirinkdami piktogramą. Galite nustatyti naują virimo pabaigos laiką (žr. skyrių LAIKMAČIO FUNKCIJOS - TRUKMĖ).



Au gratin

Pasirinkę šį simbolį, po virimo apskrudinsite viršutinį sluoksnį inde.



Įtraukti į mėgstamus

Pasirinktus parametrus galite išsaugoti orkaitės atmintyje ir juos naudoti kitą kartą.

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

PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Pagrindiniame menu pasukite RANKE-NĒLĒ ir pasirinkite **Extras**. Patvirtinkite pasirinkimą. Rodomas papildomų funkcijų menu.

 Kai kurių funkcijų kai kuriose sistemose nėra; Tokiais atvejais skamba garsinis signalas.

Valymas – „Aqua Clean“

Ši programa leidžia lengviau pašalinti dėmes iš orkaitės. (žr. skyrių VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA).

Atitirpinimas

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvai neveikia. Veikia tik ventiliatorius. Jis naudojamas lėtai atšildyti šaldytus maisto produktus (pyragaičius, pyragus, duoną ir bandeles bei šaldytus vaisius). Pasirinkę simbolį, nustatykite maisto rūšį, svorį ir atitirpinimo proceso pradžios ir pabaigos laiką. Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.

Šildymas

Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Z izbiri simbola določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Lėkštės pašildymas


Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą. Pasirinkę simbolį, galite nustatyti atšildymo temperatūrą ir pradžios bei pabaigos laiką.

Greitas pašildymas

Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Netinka maisto ruošimui. Kai orkaitė įkasta iki nustatytos temperatūros, pašildymo procesas yra baigiamas ir orkaitė yra paruošta gaminti maistui pasirinktoje programoje.


Šabas

Šiuo režimu nustatykite temperatūrą nuo 85 iki 180 °C ir šabo laiką (iki 74 valandų). Norėdami pradėti skaičiavimą, paspauskite START. Orkaitėje užsidega šviesa. Visi garsai ir veikimas, išskyrus JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką, bus išjungti. Baigus procesą, galima išsaugoti nustatymus.

 Dingus elektrai šabo režimas atšaukiamas ir orkaitė grįžta į pradinę padėtį.

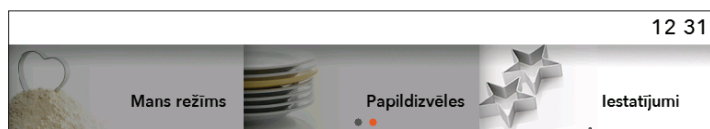


Įspėjimas: Gamintojas neatsako už netinkamą šabo režimo naudojimą.

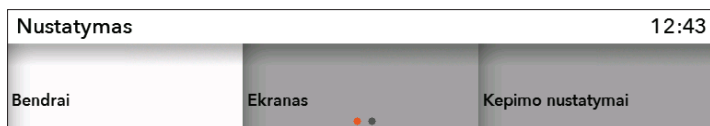
Baigimas	12:43
	

Pasukite RANKENĖLĘ, kad būtų rodomas „**Baigti**“ meniu su simbolių ekranu.

BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS



Pasukite RANKENĒLĒ ir pagrindiniame meniu pasirinkite Settings. Patvirtinkite pasirinkimą.



Sukdami RANKENĒLĒ, galite judėti po meniu. Kiekvieną pasirinkimą patvirtinkite, paspausdami RANKENĒLĒ.

Bendrai

Kalba–pasirinkite kalbą, kuria norite rodyti tekstą.

Data–nustatykite datą, kai prietaisą pirmą kartą prijungiate prie maitinimo tinklo arba, jei prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo ilgesnį laiką (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite dieną, mėnesį ir metus.

Laikas–dienos laikas turi būti nustatytas, kai pirmą kartą prijungiate prietaisą prie maitinimo tinklo arba, jei prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo ilgesnį laiką (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite LAIKRODĮ – laikas. Lauke „Laikas“ taip pat galite pasirinkti skaitmeninį arba analoginį laikrodžio ekraną.

Garsas–garso signalo garsumą galima nustatyti tik tada, kai neįjungta laiko funkcija (rodomas tik dienos laikas). Garsumas – galite pasirinkti tris skirtingus garsumo lygius. Mygtukų garsas – jį galite įjungti arba išjungti. Garsas įjungimo/sustabdymo metu – galite jį įjungti arba išjungti.

Ekranas

Šiame meniu galite nustatyti:

Ryškusmas – galite nustatyti tris skirtingus lygius.

Naktinis režimas – nustatykite laiką, kai norite, kad ekranas būtų pritemdytas.

Prietaisas budėjimo režimu – ekranas automatiškai išsijungia po 1 valandos.

Maisto ruošimo nustatymai

Mano mikrobangų nustatymai

Numatytosios programos intensyvumas

Sistema

Prietaiso informacija

Gamykliniai nustatymai

Orkaitės apšvietimas veikimo metu – apšvietimas išjungiamas, kai atidarote dureles virimo metu.

Orkaitės apšvietimas – atidarius dureles arba įjungus orkaitę, orkaitės apšvietimas įsijungia automatiškai. Baigus virimą, lemputė dar dega apie 1 minutę. Šviesą galite įjungti arba išjungti, paspausdami šviesos mygtuką.



UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami UŽRAKTO NUO VAIKŲ mygtuką. Rodomas pranešimas „Užraktas nuo vaikų ĮJUNGTA“. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų.



Jei įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks įprastai; Tačiau nebus galima keisti nustatymų. Įjungus užraktą nuo vaikų, programų arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Vienintelis galimas pokytis yra baigti virimą. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.



MINUČIŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Įjunkite jį paspausdami mygtuką. Maksimalus nustatymas yra 10 valandų. Pasibaigus nustatytam laikui, skamba garsinis signalas, kurį galima išjungti paspaudus bet kurį mygtuką arba jis automatiškai išsijungus po vienos minutės.



Išjungus maitinimą arba išjungus prietaisą, visi papildomi nustatymai liks išsaugoti.

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.

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 sausiai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.

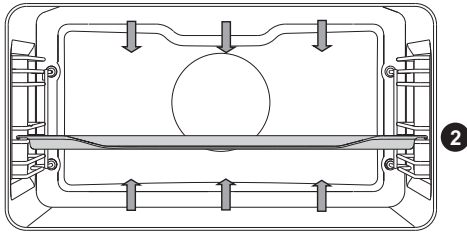
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių **prieš baigiant kepti**, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.



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

VIRŠUTINIS + APATINIS ŠILDYTUVAS



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

Mėsos kepimas

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

Skrudinimo metu suteikti pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsa vartykite. Jei pridengsite kepsnį, jis bus sultingesnis.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys	1500	1	180-200	90-120
Kiaulienos mentė	1500	1	180-200	110-140
Kiaulienos vyniotinis	1500	2	180-200	90-110
Jautienos kepsnys	1500	1	170-190	120-150
Veršienos vyniotinis	1500	2	180-200	80-100
Avienos nugarinė	1500	1	180-200	60-80
Triušienos nugarinė	1000	2	180-200	50-70
Elnienos priekinė koja	1500	1	180-200	90-120
Mėsos suktinukai	/	2	180-200	15-30
ŽUVIS				
Troškinta žuvis	1000 g/ gabalas	2	190-210	40-50

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.

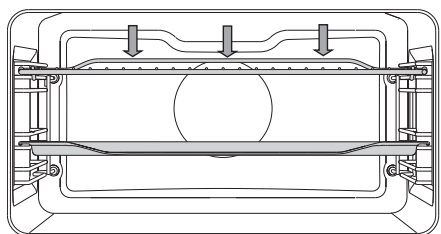
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
PASTRY			
Balta duona, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Grikių duona, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pilno grūdo duona, 1 kg *	2	180-190	50-60
Ruginė duona, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltų duona, 1 kg *	2	180-190	50-60
Saldi suflė	2	170-190	40-50
Duoniukai *	2	190-210	20-30
Graikinių riešutų pyragas	1	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	1	160-170	30-40
Makaronai (morengų tešla)	2	130-150	15-25
Daržovių suktinukai	2	190-200	25-35
Vaisiniai suktinukai	2	190-200	25-35
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	2	200-210	20-30
Pyragėliai su kopūstais*	2	190-200	25-35
Vaisių pyragas	1	130-150	80-100
Morengai	2	80-90	110-130
Želė užpildyti suktinukai	2	170-180	30-40

Patarimas	Naudojimas
Ar pyragas iškepęs?	<ul style="list-style-type: none"> • Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. Jei ant medinio pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Sukrito pyragas?	<ul style="list-style-type: none"> • Patikrinkite receptą. • Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. • Įsidėmėkite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t.
Pyrago apačia per šviesi?	<ul style="list-style-type: none"> • Naudokite tamsią kepimo skardą arba padėklą. • Dėkite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje.
Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs?	<ul style="list-style-type: none"> • Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

DIDELIS GRILIS, MAŽAS GRILIS



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

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

Didžiausia leidžiama temperatūra: 240 °C.

Infraraudonųjų spindulių šildytuvą (grilį) iš anksto pašildykite penkias minutes. 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 4-0 lygio. Įdėkite padėklą į 1 arba 2 lygį.

Skrudinant ant padėklo, duokite pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsą vartykite.

Po kiekvieno virimo išvalykite orkaitę ir priedus.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys su krauju	180 g/gabalas	3	240	20-25
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	240	25-30
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	240	30-35
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	240	20-25
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	3	240	5-10
Atviri sumuštiniai	/	3	240	5-10

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys su krauju	180 g/gabalas	3	240	10-15
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	3	240	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	240	15-20
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	240	20-25
Veršienos eskalopas	140 g/gabalas	3	240	15-20
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	240	10-20
Mėsos duona	150 g/gabalas	3	240	15-20
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	200g/gabalas	3	240	15-20
SKRUDINTA DUONA				
6 griežinėliai duonos	/	3	240	1-4
Atviri sumuštiniai	/	3	240	2-5

Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

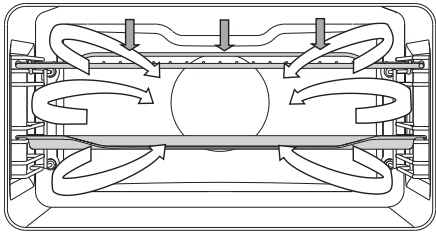
Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.



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

Grilio šildytuvus, tinklis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspisrūtinės ir mėsos žnyples.

DIDELIS GRILIS + VENTILIATORIUS

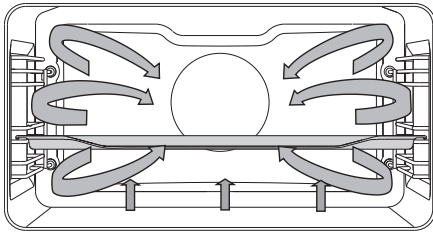


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvis ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	1	180-200	90-110
Kiaulienos kepsnys	1500	1	170-190	90-120
Kiaulienos mentė	1500	1	160-180	100-130
Pusė viščiuko	700	1	190-210	50-60
Vištiena	1500	1	200-220	60-80
Mėsos kepsnys	1500	1	160-180	70-90
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/ gabalas	2	200-220	20-30

KARŠTAS ORAS + APATINIS ŠILDYTUVAS

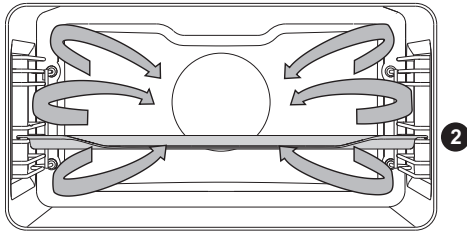


Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	160-170	60-70
Pica*	2	220-230	10-15
Lotaringiškas pyragas, apskrudintas	1	200-210	50-60
Obuolių suktinukai, sluoksniuota tešla	2	180-190	50-60

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.

Skrudinimo metu suteikti pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsa vartykite. Jei pridengsite kepsnį, jis bus sultingesnis.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	1	170-190	90-120
Višta, visa	1500	2	180-200	70-90
Antis	2000	1	170-190	120-150
Vištienos krūtinėlė	1000	2	190-210	50-60
Įdaryta vištiena	1500	1	190-210	110-130

Kepta konditerija

Rekomenduojama iš anksto pašildyti orkaitę. Mažus pyragaičius galima kepti nedideliuose padėkluose keliais lygiais (2 ir 3). Turėkite omenyje, kad skirtingų padėklų kepimo laikas gali skirtis. Viršutinį dėklą gali tekti greičiau išimti nei apatinį. Visada dėkite kepimo indus ant grotelių; Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles.

Maži pyragaičiai turi būti vienodo storio, kad būtų galima vienodai juos apkepti.

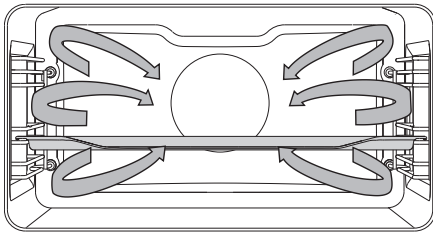
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
PASTRY			
Biskvitinis pyragas	1	160-170	30-40
Trupininis pyragas	2	170-180	25-35
Slyvų pyragas	1	160-170	30-40
Biskvitinis vyniotinis*	2	170-180	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	1	170-180	50-70
Pynutė (pinta mielių tešlos bandelė)	2	170-180	35-50
Obuolių suktinukai	2	180-190	50-60
Pica*	2	210-220	15-20
Sausainiai, apskrudinti*	2	160-170	15-25
Sausainiai, presuoti*	2	150-160	20-30
Mažos bandelės *	2	150-160	20-30
Sausainiai, mieliniai	2	180-190	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	2	180-190	20-30
Kremu įdaryti pyragaičiai	2	190-200	25-45
ŠALDYTA TEŠLA			
Obuolių ir varškės pyragas	2	180-190	55-70
Pica	2	190-200	20-35
Orkaitėje keptos bulvės	2	210-220	25-40
Orkaitėje kepti kroketai	2	210-220	20-35



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

ECO KARŠTAS ORAS

eco



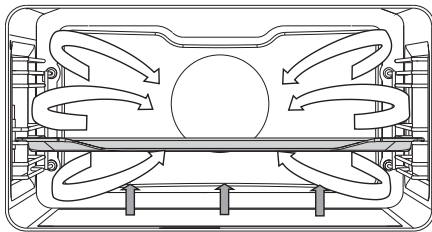
Veiks apvalus šildytuvus ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink mėsą, daržoves ar pyragą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg,	1	200-210	110-130
Kiaulienos kepsnys, 2 kg,	1	200-210	130-150
Jautienos kepsnys, 1 kg,	1	210-220	100-120
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/gabalas	2	200-210	40-50
Žuvies file, 100 g/gabalas	2	210-220	25-35
KONDITERIJA			
Presuoti sausainiai	2	180-190	20-30
Maži pyragaičiai	2	190-200	30-35
Biskvitinis vyniotinis	2	200-210	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	1	190-200	55-65
GRATINIRANE JEDI (DARŽOVĖS)			
Bulvių užkepėlė	2	190-200	40-50
Lazanija	2	200-210	45-55
ŠALDYTA TEŠLA			
Bulvytės, 1 kg	2	230-240	35-45
Vištienos kepsneliai, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Žuvies lazdelės, 0,6 kg	2	220-230	30-40



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS + VENTILIATORIUS



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

KONSERVAVIMAS

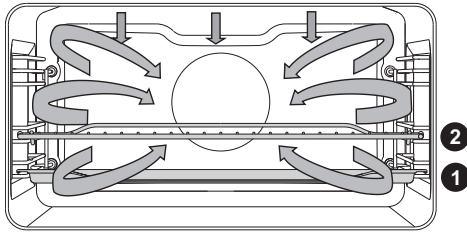
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir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

Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 l 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.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)	Temperatūra lėto virinimo pradžioje	Laikymo laikas orkaitėje (min)
VAISIAI					
Braškės (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
Kaulavaisiai (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
Vaisių košė (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
DARŽOVĖS					
Marinuoti agurkai (6×1 l)	2	180	40-60	išjungti	20-30
Pupelės / morkos (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

KEPIMAS



Automatiniame mėsos kepimo režime (Auto Roast) viršutinis kaitintuvas veiks kartu su apvaliu kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui.

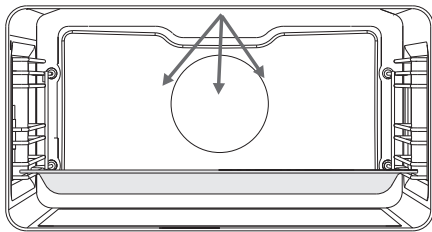
Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 3-io lygio. Įdėkite lašinio padėklą į 2-ą kreipiklį. Skrudindami mėsą ant padėklo, dėkite padėklą į antrą lygį.

Nustatykite virimo sistemą ir temperatūrą bei galutinę patiekalo temperatūrą.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)	Šerdies temperatūra (°C)
Jautienos nugarinė	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Višta, visa	1500	2	180-200	65-85	85-90
Turkija	4000	2	170-190	150-180	85-90
Kiaulienos kepsnys	1500	2	170-190	100-120	70-85
Mėsos kepsnys	1000	2	170-190	50-65	80-85
Veršiena	1000	2	170-190	70-90	75-85
Ėriena	1000	2	180-200	50-70	75-85
Elniena	1000	2	180-200	60-90	75-85
Žuvis	1000	2	170-190	40-50	75-85
Vištienos šlaunelės	1000	2	190-210	45-55	85-90

*su krauju = 55-60 °C; vidut. iškepusi = 65-70 °C; gerai iškepusi = 70-75 °C

MIKROBANGOS



Mikrobangos naudojamos maisto ruošimui ir atšildymui.

Galios lygiai: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

- 1 Padėkite stiklinį kepimo indą ant pirmųjų kreipiklių.

Atitirpinimas

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Atšildymo laikas (min.)
MĖSA			
Malta mėsa**	500	90	35-45
Mėsos gabaliukai **	500	90	20-30
Kepsniai **	500	90	20-30
Mėsos gabalai **	1000	90	70-80
Naminė paukštiena, porcijos **	500	90	25-35
Žuvis, visa**	200	90	15-20
PASTRY			
Duona **	1000	90	20-25
Duoniukai **	500	90	10-15
Graikinių riešutų pyragas**	500	90	15-25
Vaisinis pyragas**	500	90	15-25
DARŽOVĖS			
Vaisiai	500	90	15-25
Daržovės	500	90	20-30

** 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	3-5
Žuvis	200 g	600	3-5
Daržovių mišinys*	500 g	600	3-5
Garnyrai*	500 g	600	3-5
Padažai*	500 g	600	2-4
Sriubos/troškiniai*	5 dl	750	2-4
Pica	500 g	600	2-4
Vištienos kepsneliai	500 g	600	2-4
Atviri sumuštiniai	/	600	2-4
Pūsti kukurūzai	90 g	1000	2-4
Šokolado tirpinimas	100 g	600	2-4
Sviesto suminkštėjimas	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

Ruošiant mėsą ir daržoves, rekomenduojame naudoti stiklinį indą su dangčiu. Įdėkite stiklinį indą ant stiklo virimo padėklo 1-oje lentynos padėtyje.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
MĖSA			
Vištienos šlaunelės**	1000	600	20-30
Vištienos sparneliai**	1000	600	15-25
Padaže troškinta vištiena*	500	1000	15-25
Višta, visa**	1500	600	45-60
Kiaulienos kepsnys**	1000	600	45-60
Kiaulienos pjausniai**	500	750	25-35
Kepsniai **	500	1000	10-20
Mėsos kepsnys	700	600	25-35
Mėsos kukuliai*	1000	1000	10-20
Žuvis**	200	600	15-20
DESSERTAI			
Šokolado suflė	6	360	12-17
Sūrio suflė	stiklinis kepimo indas	750	15-20
Vaisių tyrė	stiklinis kepimo indas	750	12-17
Saldūs kremai	stiklinis kepimo indas	360	23-28

Maisto rūšis	Svoris (g)	Vandens papildymas	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
DARŽOVĖS				
Bulvės	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	13-18
Baklažanai	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	600	13-18
Cukinijos	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	360	10-15
Morkos	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	10-15
Svogūnai	200	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	5-10
Pupelės	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	750	10-15
Brokoliai	1000	100 g / 1 šaukštai / 100 g	750	10-15
Paprikos	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	8-13
Kalafioras	1000	100 g / 1 šaukštai / 100 g	750	18-23
Porai	200	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	10-15

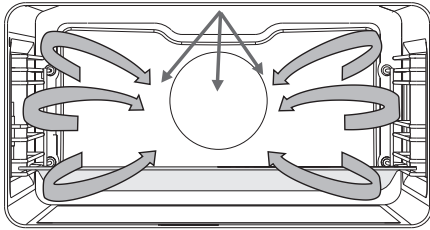
Maisto rūšis	Svoris (g)	Vandens papildymas	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
Briuselio kopūstai	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	10-15
Plevagrybiai/ šampinjonai	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	1000	10-15
Šparagai	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	750	5-10
Žirniai	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	750	25-30
Kopūstai	500	100 g / 1 šaukštai / 100 g	750	15-20
GARNYRAI				
Ryžiai	200	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	750	15-20
Makaronai	200	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	750	10-15
Viso grūdo makaronai	200	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	1000	10-15
Avižiniai dribsniai	500	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	1000	5-10
Rudieji ryžiai	200	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	750	25-30
Rizotas	500	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	750	20-25
Kuskusas	250	maisto ir skysčio liquid santykis 1:2	1000	3-8
Polenta	250	maisto ir skysčio liquid santykis 1:3	1000	5-10
Sorai	250	maisto ir skysčio liquid santykis 1:3	1000	10-15

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Virimo laikas (min.)
ŠALDYTA TEŠLA			
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 kepimo procesui.

KARŠTAS ORAS IR MIKROBANGOS



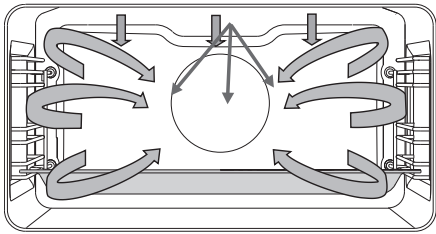
Šiuo kepimo režimu maistas ruošiamas mikrobangomis ir griliu.

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	Troškinys	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

GRILIS + VENTILIATORIUS+ MIKROBANGOS



Sistemoje naudojami mikrobangos ir grilis, kad sutrumpėtų kepimo laikas.

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

1 Padėkite kepimo skardą į 1-ąją lentyną.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Galia (W)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Veršienos kepsnys	1500	360	180-190	70-90
Avienos šonkauliai	1500	360	180-190	50-60
Mėsos kepsnys	1000	360	180-190	40-50
Naminė paukštiena, krūtinėlė	500	360	180-200	25-35
Anties krūtinėlė	1000	360	200-210	25-35
Kiaulienos kepsnys	1500	600	180-190	60-80
Jautienos kepsnys	1500	600	180-190	60-80
Višta, visa	1500	360	200-210	45-60
Vištiena, pusė	1500	360	200-210	35-45
Vištienos šlaunelės	1000	360	200-210	35-45
PASTRY				
Pyragas – saldus	/	600	180-200	15-20
DARŽOVĖS				
Blynėliai su mėsa	/	600	180-200	15-20
Ukrainietiški balandėliai	/	750	180-200	25-35
Bulvių užkepėlė	800	600	180-200	25-35



Su mikrobangų sistemomis nenaudokite metalinių indų ar indų.

Orkaitės išankstinio pašildymo nereikia.

Mėsos iškepimo laipsniai

MĖSOS RŪŠIS	Šerdis temperatūra (°C)
JAUTIENA	
Žalia	40-45
Su krauju	55-60
Vidutiniškai apkepta	65-70
Gerai apkepta.	75-80
VERŠIENA	
Gerai apkepta.	75-85
KIAULIENA	
Vidutiniškai apkepta	65-70
Gerai apkepta.	75-85
ĖRIENA	
Gerai apkepta.	79
AVIENA	
Žalia	45
Su krauju	55-60
Vidutiniškai apkepta	65-70
Gerai apkepta.	80
OŽKIENA	
Vidutiniškai apkepta	70
Gerai apkepta.	82
PAUKŠTIENA	
Gerai apkepta.	82
ŽUVIS	
Gerai apkepta.	65-70



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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Prieš pradėdami valyti prietaisą, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.

Valyti ir prižiūrėti buitinių prietaisų neturėtų atlikti vaikai be tinkamos priežiūros!

Aliuminio paviršiai

Aliuminio paviršius reikia valyti neabrazyviniais skystais plovikliais, skirtais tokioms medžiagoms. Ploviklį užtepkite drėgnu skudurėliu, nuvalykite paviršius ir nuplaukite vandeniu. Nenaudokite valiklio tiesiai ant paviršiaus. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba abrazyvinių kempinių. Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais; jie gali sukelti matomą ir nuolatinę žalą.

Nerūdijančio plieno priekinės plokštės

(priklausomai nuo modelio)

Valykite paviršius švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta, neabrazyvine kempine. Siekiant išvengti paviršiaus pažeidimų, nenaudokite abrazyvinių valiklių arba valiklių tirpiklių pagrindu.

Lakuoti ir plastikiniai paviršiai

(priklausomai nuo modelio)

Valyti rankenoms, etiketėms ir duomenų plokštelėms nenaudokite abrazyvinių valiklių ir kempinių, valymo priemonių alkoholio pagrindu arba gryno alkoholio. Nedelsdami pašalinkite dėmes, naudodami minkštą šluostę ir skystus ploviklius. Taip pat galite naudoti specialiai šiems paviršiams skirtus valiklius; Tokiu atveju laikykitės gamintojo nurodymų.



Aliuminio paviršiai niekada neturėtų liestis su orkaitės valymo purškutukais, nes tai sukels matomą ir nuolatinę žalą.

Prietaiso durelės

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

TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

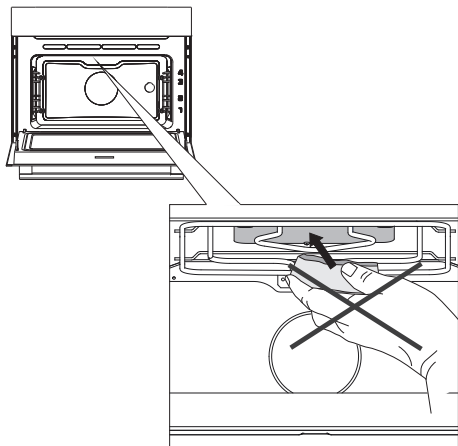
Galite naudoti standartinę valymo procedūrą išvalyti orkaitės nešvarumus (su valikliais arba orkaitės aerozoliais). Po tokio valymo kruopščiai nuplaukite valiklio likučius.

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 švarią 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.

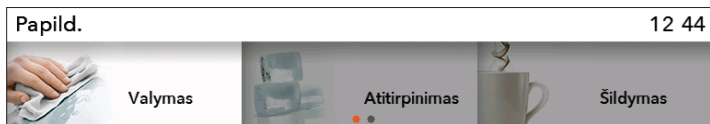


Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t. valyti orkaitės viršaus dangą.

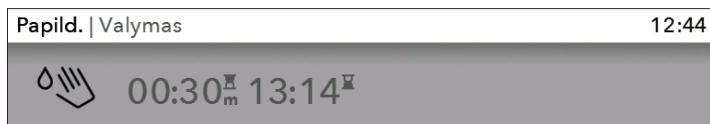
VANDENS VALYMO PROGRAMA

Prieš pradėdami valymo programą, pašalinkite visus stambius nešvarumus ir maisto likučius iš orkaitės.


Įpilkite 0,6 l vandens į gilesnę kepimo skardą ir įdėkite į antrąją lentyną. Pasirinkite orkaitės valymo programą.



Pagrindiniame meniu pasirinkite Extra ir Cleaning. Patvirtinkite nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Paspauskite START mygtuką.

 Baigę programą, palaukite, kol orkaitė pakankamai atvės, kad galėtumėte saugiai išvalyti jos vidų. Po 30 minučių trukmės programos dėmės ant orkaitės emalio sienų suminkštės ir jas bus galima lengviau išvalyti. Valykite dėmes drėgna šluoste.

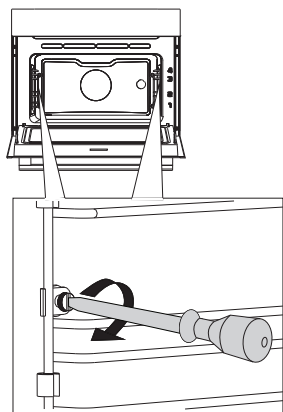
 Jei valymas nesėkmingas (ypač sunkiai pašalinamos dėmės), pakartokite procesą.



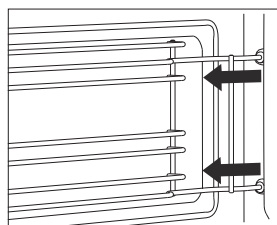
Valymo programą naudokite, kai orkaitė visiškai atvės.

VIELINIŲ KREIPIAMŪJŲ BĖGELIŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

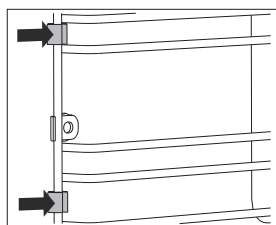
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



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 kreipiamųjų bėgelių varžtus atsuktuvu. Keisdami bėgelius sumontuokite juos ant tos pačios pusės, ant kurios jie buvo prieš nuėmimą.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

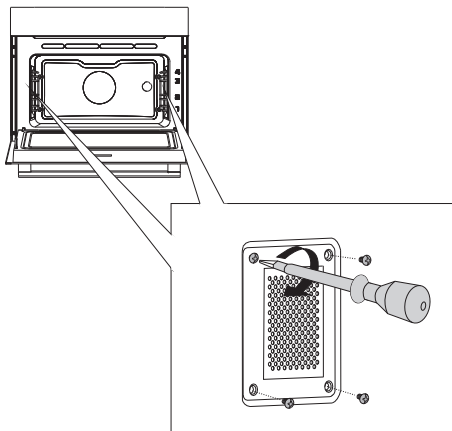
Lemputė yra išseikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, nuimkite padėklus, grotėles ir kreipiklius.

Orkaitėje sumontuota halogeninė lempa.

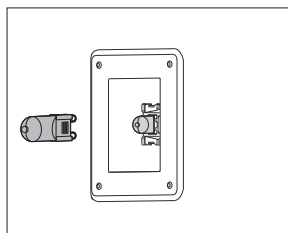
Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė (G).

Naudokite „Phillips“ (kryžminį) atsuktuvą.


(Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W)

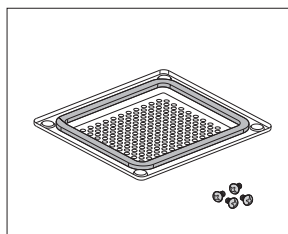



- 1** Atsukite keturis varžtus ant dangtelio. Nuimkite dangtelį ir stiklą.



- 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 pasiliegame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

COMBI MW_DM_45



It (12-21)