

ORKAITĖ
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

FPP 502/1



BENDROJO POBŪDŽIO ĮSPĖJIMAI

Dėkojame, kad įsigyjote mūsų gaminį. Norint sužinoti visą informaciją apie orkaitę:

- būtina įdėmiai perskaityti naudojimo instrukcijų knygelę, kurioje yra pateikta svarbi informacija apie saugų įrenginio eksploatavimą, instaliavimą ir priežiūrą.
- Naudojimo instrukcijų knygelę reikia išsaugoti ateičiai.

Pirmą kartą įjungus orkaitę, gali būti jaučiamas dūmų kvapas. Taip yra dėl įkaitusios orkaitės izoliacinio skydelio medžiagos.

Tai yra normalus reiškinys. Paprasčiausiai tokiu atveju prieš sudedant maistą, reikia palaukti, kol dūmai pasišalins.

Naudojimosi metu orkaitė stipiai įkaista, o ypač orkaitės durelių stiklas.

Reikia pasirūpinti, kad šalia veikiančios orkaitės nebūtų vaikų, o ypač kai yra įjungtas grilis.

Kai kurių modelių orkaitėčių durelių stiklas yra aprūpintas apsauginiu paviršiumi, žymiai sumažinančiu paviršiaus temperatūrą.

ATITIKIMAS DIREKTYVOMS

- Suderinamai su 89/109/EEC direktyva, šios įrenginio dalys gali kontaktuoti su maistu.

Šis įrenginys taip pat atitinka 89/336/EEC, 73/23/EEC direktyvų reikalavimus ir paskesnius jų pakeitimus.

Išpakavę įrenginį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportavimo metu. Priešingu atveju reikia kreiptis į prekybos atstovą, iš kurio pirkote šį gaminį.

Įpakavimo medžiagas (plastmasinius maišelius, polistireną ar vinis) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kadangi jos kelia grėsmę vaikams.

SAUGOS REIKALAVIMAI

- Šis prietaisas turi būti naudojamas tik maisto virimui, kepimui ir skrudinimui buitinėmis sąlygomis.

Draudžiama prietaisą naudoti patalpų šildymui.

- Gamintojas nepriima atsakomybės už padarytą žalą dėl netinkamo įrenginio naudojimo.

Naudojantis elektros prietaisais, būtina laikytis paskesnių reikalavimų:

- Išjungiant įrenginį iš elektros tinklo, draudžiama traukti suėmus už paties laido.

- Draudžiama orkaitę liesti drėgnomis ar šlapiomis rankomis.

- Draudžiama naudotis įrenginiu, jei prie jo stovite basomis kojomis.

- Draudžiama leisti vaikams ar žmonėms su negalia naudotis įrenginiu be priežiūros.

- Nėra rekomenduojama naudoti adapterius, skirstytuvus ar ilginamuosius laidus.

- Sutrikus įrenginio veikimui, jį būtina nedelsiant išjungti iš elektros tinklo.

- Pažeistą elektros laidą būtina pakeisti.

Pakeičiant laidą, būtina vadovautis paskesnėmis instrukcijomis: pažeistą elektros laidą reikia pakeisti nauju H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F tipo laidu. Kabelis turi atlaikyti orkaitės naudojamą srovę. Pažeistą elektros laidą pakeisti turi tik kvalifikuotas specialistas. Įžeminimo laidas (geltonas-žalias) turi būti 10 mm ilgesnis už maitinimo kabelį.

Įrenginio remontui būtina naudoti tik originalias detales. Jei nebus laikomasi aukščiau išvardintų reikalavimų, gamintojas negarantuoja saugaus įrenginio naudojimo.

INSTALIAVIMAS

Už įrenginio instaliavimą yra atsakingas tik pirkėjas. Gamintojas neįsipareigoja tuo pasirūpinti. Įrenginio instaliavimą reikia patikėti tik kvalifikuotam specialistui. Netinkamas įrenginio instaliavimas gali tapti sužalojimo priežastimi. Gamintojas už šią žalą taip pat nėra atsakingas.

ĮRENGINIO INSTALIAVIMAS Į VIRTUVĖS BALDUS

Įstatykite orkaitę į tam tikslui skirtą angą; orkaitė gali būti įstatyta po darbinio paviršiumi arba įmontuota į virtuvės baldus. Įstatytą orkaitę reikia pritvirtinti, naudojant 4 rėme esančias angas.

Norint surasti fiksavimo angas, reikia atidaryti orkaitės dureles ir pažiūrėti į vidų. Siekiant užtikrinti tinkamą ventiliaciją, būtina išlaikyti visus diagramoje nurodytus atstumus.

Pastaba: Jei orkaitė bus prijungiama kartu su kaitviečių plokšte, būtina laikytis plokštės instrukcijoje pateiktų reikalavimų.

SVARBU

Tinkamam orkaitės veikimui užtikrinti, virtuvės baldai turi atitikti specialius reikalavimus. Šalia orkaitės esančių virtuvės baldų paviršiai turi būti pagaminti iš karščiui atsparios medžiagos. Reikia įsitikinti, kad viršutinis baldų paviršius (medžio imitacija ar fanera) yra priklijuotas mažiausiai 120°C temperatūrai atspariais klizais. Tokiai temperatūrai neatsparios plastikinės dalys ar klizai gali ištrpti ir deformuoti baldą. Orkaitę instaliavus į virtuvės baldus, būtina pasirūpinti, kad visos elektrinės dalys būtų pilnai izoliuotos. Tai yra būtinas saugos reikalavimas. Būtina imtis visų saugos priemonių ir tinkamai pritvirtinti įrenginį, kad jo nebūtų įmanoma išimti be specialių įrankių.

Pašalinkite virtuvės baldo nugarėlę, kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija apie orkaitę. Tarp sienos ir orkaitės nugarėlės turi būti paliktas mažiausiai 45 mm tarpas.

PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS TINKLO

Elektros laido kištuką įjunkite į tinklo lizdą. Prieš tai įsitinkite, kad yra trečias kontaktas, skirtas orkaitės įžeminimui. **Orkaitė turi būti tinkamai įžeminta.**

Jei turimo modelio orkaitė nėra aprūpinta kištuku, prie elektros laido pritvirtinkite standartinį kištuką. Jis turi atitikti gamyklinių duomenų plokštelėje nurodytus duomenis. Įžeminimo kabelis yra geltonas-žalias. Kištuką prie laido pritvirtinti turi tik kvalifikuotas specialistas. Jei kištukas neatitinka sieninio lizdo, kištuką turi pakeisti kvalifikuotas specialistas.

Įrenginys į elektros tinklą turi būti įjungtas tik per tinklo lizdą arba apsauginį automata, tarp kurio kontaktų būtų ne mažesnis kaip 3 mm atstumas.

Orkaitė atitinka visus galiojančius saugos reikalavimus. Ja yra saugu naudotis tik tinkamai įžeminus ir atlikus visus sujungimus. Būtina pasirūpinti, kad orkaitė būtų įžeminta.

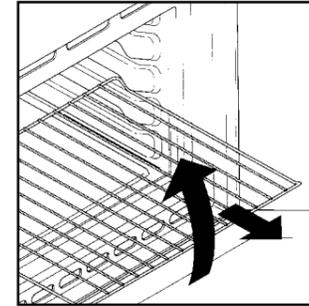
Gamintojas nepriima atsakomybės už žalą, padarytą dėl netinkamo įrenginio įžeminimo.

Įspėjimas: įtampa ir dažnis yra nurodyti gamyklinėje plokštelėje (žr. paskutiniame puslapyje).

Kabelių ir laidų sistema turi atlaikyti didžiausią orkaitės naudojamą galią. Ji yra nurodyta techninių duomenų lentelėje. Jei jums iškilo kokių nors klausimų, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.

NAUDINGI PATARIMAI

LENTYNŲ APSAUGOS SISTEMA



Viena iš orkaitės ypatybių - nauja skardų apsaugos sistema. Ši sistema leidžia jums ištraukti kepimo skardą be jokio maisto išsiliejimo ar atsitiktinio nukritimo pavojaus, kai norite patikrinti gaminamą maistą. Norint išimti kepimo skardą, ją reikia ištraukti ir pakelti.

GRILIS

Grilio dėka galima greitai paskrudinti gaminamą maistą, kad jo paviršius pasidengtų traškia ruda plutele. Maisto paskrudinimui griliu kepimo skardą ar groteles rekomenduojama įstatyti 4-ame lygmenyje (tai dar priklauso ir maisto porcijų) (žr. pav. 8 psl.). Daugelį patiekalų galima gaminti grilio pagalba, išskyrus plonus paukštienos/žvėrienos ir mėsos suktinukus. Mėsą ir žuvį, kuri bus kepama grilyje, reikia apipilti nedideliu kiekiu aliejaus.

GAMINIMO LAIKAS

Rekomenduotina gamavimo trukmė ir temperatūra yra pateikta paskesniuose puslapiuose esančiose gamavimo lentelėse. Pradžioje vadovaukitės lentelėse pateiktomis reikšmėmis (reikia atminti, kad šios reikšmės yra tik rekomenduotino pobūdžio), o vėliau jau vadovaukitės jūsų pačių įgyta patirtimi.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Nerūdijančio plieno ir emaliuotus paviršius valykite šiltu muiliniu vandeniu arba specialiomis šių paviršių valymui skirtomis priemonėmis. Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones, kurios gali pažeisti paviršių ir sugadinti orkaitės išvaizdą. Orkaitę būtina valyti, kaskart ja pasinaudojus. Gaminimo metu ant šoninių orkaitės sienelių susikaupia riebalų sluoksnis. Kitą kartą naudojantis orkaitę dėl šių riebalų gali pasklisti nemalonus kvapas ir pakenkti gaminamam maistui. Dėl šios priežasties po kiekvieno naudojimosi orkaitę reikia išvalyti. Siekiant palengvinti šį nemalonų darbą, visų modelių orkaitės yra aprūpintos savaimė nusivalančiu katalitiniu skydeliu: jis yra įsigijamas kaip papildomas priedas (žr. skyrių "SAVAIME NUSIVALANTIS KATALITINIS SKYDELIS").

Nerūdijančio plieno grotelių valymui naudokite valymo priemones ir metalinę kempinę.

Stiklinius orkaitės paviršius galima valyti, tik jiems atvėsus. Jei šių dalių pažeidimą įtakojo nurodymo nesilaikymas, jų pakeitimas į garantinio aptarnavimo darbus nebus įtrauktas.

Norint pakeisti apšvietimo lemputę: išjunkite orkaitę iš elektros tinklo ir išsukite lemputę. Perdegusių lemputę pakeiskite nauja tokių pat parametru lempute.

SAVAIME NUSIVALANTIS KATALITINIS SKYDELIS

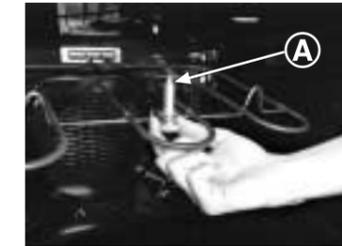
Specialus savaimė nusivalantis skydelis, padengtas labai akytu sluoksniu, yra įsigijamas kaip papildomas priedas visų modelių orkaitėms. Užsisakius šį priedą, orkaitės nebereikės valyti rankomis. Kepimo metu ant orkaitės sienelių apsitaškę riebalai bus pašalinami akyto paviršiaus dėka, kuris suskaido riebalus katalizės metu ir transformuoja juos į dujas.

Nepaisant to per didelis riebalų kiekis gali užblokuoti šio paviršiaus poras. Tokiu atveju katalitinio skydelio savybes reikia atstatyti, 10-20 min. įjungus tuščią orkaitę ir nustačius didžiausią temperatūrą. Skydelio valymui draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones.

Gaminant riebią maistą, po grilio grotelėmis rekomenduojama įstatyti riebalų surinkimo skardą. Jei orkaitės sienelės yra padengtos storu riebalų sluoksniu, šiuos nešvarumus reikia nuvalyti minkštu skudurėliu ar kempine, suvilgyta karštame muiliname vandenyje.

Pastaba: Katalinį skydelį reikia pakeisti po apytikriai 300 val. naudojimo.

ŽEMYN NULENKIAMAS GRILIO ELEMENTAS (priklauso nuo modelio)



Siekiant supaprastinti viršutinės orkaitės sienelės valymą, atsukus varžtą ir tarpiklį (A), grilio elementą galima palenkti žemyn.

Po valymo grilio elementą reikia grąžinti į pradinę padėtį, visus veiksmus atliekant atvirkštine tvarka.

PASTABA: Vadovaukitės valymo instrukcijomis.

ĮSPĖJIMAS: Orkaite galima naudotis, tik grąžinus grilio elementą į pradinę padėtį.

TECHNINIO APTARNAVIMO CENTRAS

Prieš kreipiantis į techninio aptarnavimo centrą

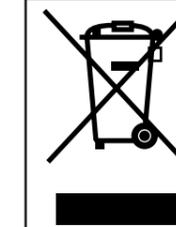
Jei orkaitė neveikia, rekomenduojama:

- patikrinti, ar orkaitė buvo tinkamai įjungta į tinklo lizdą.

Jei sutrikimo priežasties nustatyti nepavyksta:

orkaitę reikia išjungti iš elektros tinklo ir kreiptis į techninio aptarnavimo centrą.

Prieš skambinant į techninio aptarnavimo centrą, reikia užsirašyti serijos numerį ir gaminio numerį.



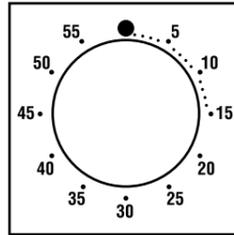
Atitarnavusių buitinių elektros ir elektroninių prietaisų utilizavimas (2002/96/EC direktyva galioja tik Europos Sąjungos šalyse arba kitose Europos šalyse, kur veikia skirtingų atliekų surinkimo sistema).

Šis ženklelis gali būti pavaizduotas ant prietaiso arba ant jo įpakavimo. Tokiu ženkliu pažymėto prietaiso negalima utilizuoti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Atitarnavusį prietaisą reikia pristatyti į senų įrenginių priėmimo punktą. Netinkamai utilizavus atitarnavusį prietaisą iškyla grėsmė žmonių sveikatai, bei yra teršiama aplinka. Aplinkosaugos sumetimais visus atitarnavusius prietaisus reikia utilizuoti prisilaikant vietinių norminių aktų. Perdurbant medžiagas yra saugomi gamtos išteklių. Išsamesnę informaciją apie prietaiso utilizavimą jums gali pateikti miesto savivaldybėje, senų įrenginių priėmimo punkto atstovas arba parduotuvėje, kurioje įsigijote šį prietaisą.

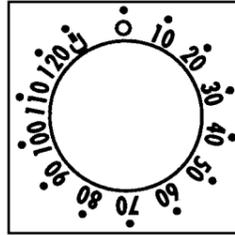
Seną orkaitę utilizuokite, laikydamiesi vietinių gamtos apsaugos įstatymų ir jį pristatykite į antrinių medžiagų perdirbimo įmonę.

MINUTINIO TAIMERIO NAUDOJIMAS



Norint nustatyti gaminimo trukmę, rankenėlę reikia sukti iki pageidaujamos laiko reikšmės. Praėjus nustatytam laikui, kelias sekundes bus girdimas garsinis signalas.

GAMINIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS

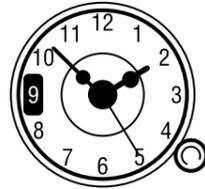


Ši rankenėlė įgalina nustatyti pageidaujama gaminimo pabaigos laiką, kuriam atėjus, orkaitė išsijungs automatiškai.

Atgaline atskaita bus vykdoma nuo nustatyto laiko iki 0 pozicijos ir išsijungs automatiškai.

Orkaitę naudojantis įprastu būdu, taimerio rankenėlę rekomenduojama pasukti į padėtį

Norint nustatyti orkaitės funkcijas, reikia įsitikinti, kad taimerio rankenėlė nėra padėtyje 0.



Norint nustatyti laiką, reikia paspausti valdymo rankenėlę ir sukti prieš laikrodžio rodyklę iki teisingo laiko pozicijos.

Jei pageidaujate nustatyti gaminimo laiką, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę be paspaudimo, iki mažame langelyje bus atvaizduojamas reikiamas laikas (daugiausiai 180 min.)

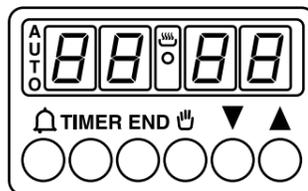
Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas, o orkaitę reikės išjungti rankiniu būdu.

Norint išjungti aliarmą, reikia sukti rankenėlę, iki ekranėlyje atsiras

ELEKTRONINIS PROGRAMUOTOJAS

FUNKCIJA	KAIP ĮJUNGTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ GALIMA	KAM SKIRTA
ALIARMAS	<ul style="list-style-type: none"> Paspauskite ir laikykite mygtuką. Paspausdami ar mygtuką, nustatykite reikiamą laiką. Atleiskite visus mygtukus. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, bus girdimas garsinis signalas (šis signalas išsijungs pats, tačiau jį galima išjungti, paspaudus mygtuką). 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, bus girdimas garsinis signalas Norint sužinoti, kiek laiko praėjo, reikia paspausti mygtuką. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia naudotis orkaitė kaip aliarmu (gali būti aktyvuotas tiek veikiant, tiek neveikiant orkaitėi).
RANKINIS VALDYMAS	<ul style="list-style-type: none"> Paspauskite mygtuką. Funkcijų išrinkimo rankenėlės pagalba išrinkite funkciją. 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį 0. 	<ul style="list-style-type: none"> Įgalina orkaitę valdyti rankiniu būdu. 	<ul style="list-style-type: none"> Gaminti pagal pageidaujama receptą
GAMINIMO LAIKAS	<ul style="list-style-type: none"> Paspauskite ir laikykite TIMER mygtuką. Paspausdami ar mygtuką, nustatykite gaminimo laiką. Atleiskite visus mygtukus. Išrinkite orkaitės funkciją. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, orkaitė išsijungs automatiškai. Jei gaminimą pageidaujate sustabdyti anksčiau, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį "0" ar nustatykite "0:00" laiką (TIMER ir ar mygtukai). 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti gaminimo trukmę. Paspaudus TIMER mygtuką, galima sužinoti likusį laiką. TIMER ir ar mygtukų pagalba galima pakeisti/sumažinti nustatytą laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam gaminimo laikui, orkaitė išsijungs automatiškai ir bus skleidžiamas garsinis signalas.
GAMINIMO PABAIGA	<ul style="list-style-type: none"> Paspauskite ir laikykite END mygtuką. Paspausdami ar mygtuką, nustatykite pageidaujama orkaitės išsijungimo laiką. Atleiskite visus mygtukus. Išrinkite orkaitės funkciją. 	<ul style="list-style-type: none"> Nustatytu laiku orkaitė išsijungs. Jei orkaitę pageidaujate išjungti rankiniu būdu, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį 0. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti gaminimo pabaigos laiką. Paspaudus END mygtuką, galima patikrinti nustatytą laiką. END ir ar mygtukų pagalba galima koreguoti nustatytą laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> Paprastai ši funkcija yra vadinama "gaminimo laiko" funkcija. Pavyzdžiui, jei patiekalas turi būti gaminamas 45 min. ir turi būti paruoštas 12:30, jums tereikia išrinkti gaminimo funkciją, nustatyti 45 min. gaminimo trukmę ir 12:30 gaminimo pabaigos laiką. Gaminimas bus pradėtas automatiškai 11:45 ir bus tęsiamas iki nustatyto laiko, o po to orkaitė išsijungs automatiškai.

LAIKO NUSTATYMAS



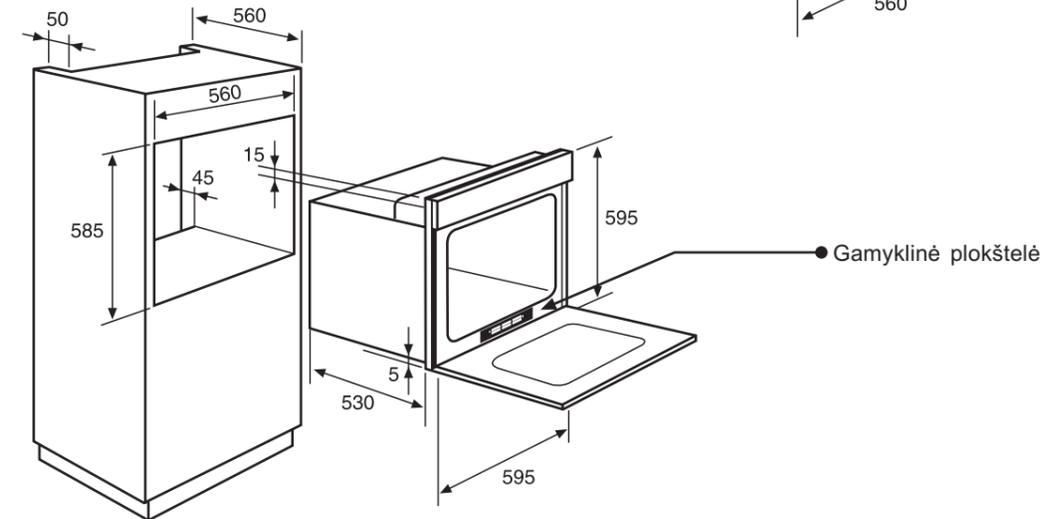
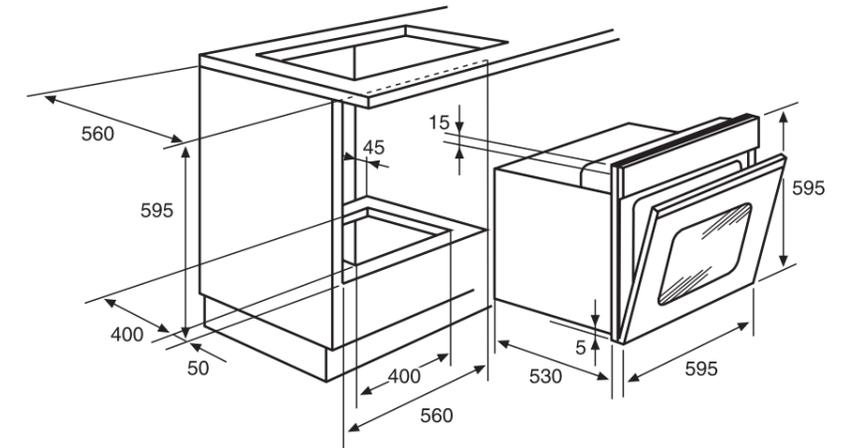
ĮSPĖJIMAS: Pirmas veiksmas, kurį reikia atlikti po įrenginio instaliavimo ar atsinaujinusio elektros energijos tiekimo (displėjaus ekrane blykčios 0:00), yra tikslaus laiko nustatymas. Tai yra atliekama tokiu būdu:

- Paspauskite ir laikykite TIMER ir END mygtukus (kai kuriuose modeliuose ir TIMER).
- Laiką nustatykite mygtukų pagalba
- Atleiskite visus mygtukus

DĖMESIO: orkaitė veiks tik išrinkus ar nustačius laiką.

PASTABA: kai kuriuose modeliuose vietoje mygtukų yra įtaisyti ir mygtukai.

INSTALIAVIMAS

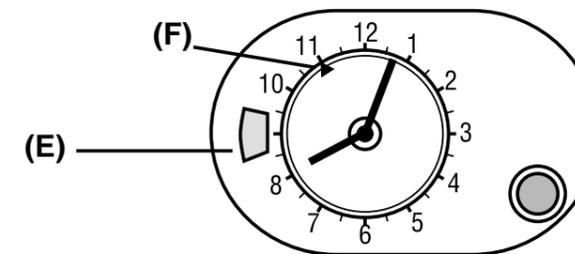


Įrenginio išvaizda ir techniniai duomenys gali būti pakeisti be atskiro įspėjimo.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖS

Maistas	Kiekis	Statinė elektrinė orkaitė			Elektrinė orkaitė su ventiliatoriumi			Pastabos
		Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	
• Triušiena ir paukštiena								
Perlinė višta	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Perlinę vištą sudėkite į gilų Pyrex ar keraminį indą, įpilkite šiek tiek aliejaus ir užberkite prieskonių.
Viščiukas	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Žr. aukščiau
Pjaustyta triušiena	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mėsą supjaustykite vienodais gabalais ir sudėkite į glazūrotą padėklą, esant reikalui, apverskite.
• Pyragai								
Skardoje kepamas kokoso riešuto pyragas		1	55	180	1	50	160	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
Biskvitinis pyragas		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
Morkų pyragas		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
Abrikosų pyragas	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
• Daržovės								
Paprastasis pankolis	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Pankolį perpjaukite į 4 dalis, įdėkite sviesto, druskos, ir bulvių ir apversta įdėkite į Pyrex indą. Po to uždenkite.
Cukinija	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Supjaustykite, sudėkite į Pyrex indą, įdėkite sviesto ir įberkite druskos.
Bulvės	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Bulves supjaustykite lygiomis dalimis ir sudėkite į Pyrex indą. Pagardinkite prieskoniais.
Morkos	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Supjaustykite, sudėkite į Pyrex indą ir gaminkite.
• Vaisiai								
Obuoliai	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Kepkite neuždengtame Pyrex ar moliniame inde. Po to leiskite atvėsti orkaitėje.
Kriaušės	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Žr. aukščiau
Persikai	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Žr. aukščiau
• Kepimas grilyje								
Ketinamą kepti maistą sudėkite po infraraudonųjų spindulių grilio kaitinimo elementu. Įspėjimas: įsijungus griliui, elementas švies raudona spalva. Po grilio grotelėmis padėkite skardą riebalų ar sulčių surinkimui.								
Duonos riekelės skrudinimui	4riekelės	4	5 (5 min. grilio įkait.)	grilis	4	5 (5 min. grilio įkait.)		Duoną išdėliokite ant grilio grotelių. Apskrudus vienai pusei, riekelės apverskite.
Kepti sumuštiniai	4	3	10 (5 min. grilio įkait.)	grilis	3	5/8 (10 min. grilio įkait.)		Duoną išdėliokite ant grilio grotelių. Apskrudus vienai pusei, riekelės apverskite.
Dešrelės	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 min. grilio įkait.)	grilis	4	15/20 (10 min. grilio įkait.)		Dešreles perpjaukite pusiau ir sudėkite ant grilio grotelių. Įpusėjus kepimui, dešreles reikia apversti.
Jautienos šonkauliai	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 min. grilio įkait.)	grilis	4	15/20 (10 min. grilio įkait.)		Reikia įsitikinti, kad šonkaulius pilnai veikia pagrindinis grilis.
Viščiuko blauzdelės	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 min. grilio įkait.)	grilis	3	50/60 (10 min. grilio įkait.)		Kepimo metu reikia du kartus apversti.

ANALOGINIS LAIKRODIS/PROGRAMUOTOJAS



LAIKO NUSTATYMAS

Norint nustatyti laiką, reikia paspausti valdymo rankenėlę ir sukti prieš laikrodžio rodyklę iki teisingo laiko pozicijos. Tai atlikus, rankenėlę reikia atleisti.

DĖMESIO: orkaitė veiks tik išrinkus ar nustačius laiką.

FUNKCIJA	KAIP ĮJUNGTI	KAIP IŠJUNGTI	KAŽ GALIMA	KAM SKIRTA
RANKINIS VALDYMAS	• Be paspaudimo sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, iki langelyje (E) atsiras simbolis.	• Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį O .	• Įgalina orkaitę valdyti rankiniu būdu.	• Gaminti pagal pageidaujama receptą
GAMINIMO LAIKAS	• Pirmiausia išrinkite funkciją ir reikiamą temperatūrą. • Rankenėlę sukdami prieš laikrodžio rodyklę, iki langelyje (E) atsiras reikiamas laikas, nustatykite gaminimo trukmę. • Orkaitė įsijungs nedelsiant ir išsijungs automatiškai nustatytu laiku. • Didž. trukmė - 180 min.	• Praėjus nustatytam laikui, orkaitė išsijungs automatiškai. Bus girdimas garsinis signalas. • Jei pageidaujate atšaukti nustatymą, sukite rankenėlę, iki langelyje (E) atsiras .	• Leidžia nustatyti gaminimo trukmę.	• Praėjus nustatytam gaminimo laikui, orkaitė išsijungs automatiškai ir bus skleidžiamas garsinis signalas.
GAMINIMO PABAIGA (nėra įmanoma su 2D 364 modeliu)	• Pirmiausia išrinkite funkciją ir reikiamą temperatūrą. • Norint nustatyti gaminimo pradžios laiką , reikia patraukti rankenėlę ir sukti prieš laikrodžio rodyklę, iki rodyklė F bus pozicijoje, nurodančioje reikiamą pradžios laiką. • Norint nustatyti gaminimo trukmę, reikia sukti rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę be paspaudimo, iki langelyje (E) atsiras reikiamas laikas.	• Praėjus nustatytam laikui, orkaitė išsijungs automatiškai. Bus girdimas garsinis signalas. • Jei pageidaujate atšaukti nustatymą, sukite rankenėlę, iki langelyje (E) atsiras .	• Leidžia užprogramuoti orkaitę taip, kad patiekalas būtų paruošas nustatytu laiku.	• Pavyzdys: jei patiekalas turi būti gaminamas 45 min. ir turi būti paruoštas 12:30 - Išrinkite reikiamą funkciją - Nustatykite gaminimo pradžios laiką (11:45) - Nustatykite gaminimo trukmę (45 min.) Pasibaigus gaminimui, orkaitė išsijungs automatiškai.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Modelių išvaizda ir spalva gali skirtis.

Kai kuriuose modeliuose prieš pasukant, rankenėlę reikia paspausti arba patraukti.

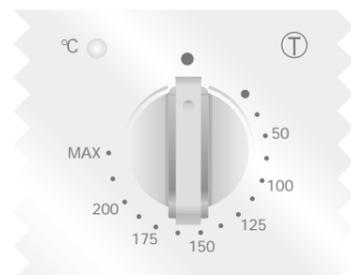
Orkaitės veikimo metu veiks kameros apšvietimas.

STATINĖ ORKAITĖ - DAUGIAFUNKCINĖ ORKAITĖ

Funkcijų išrinkimo rankenėlė (pavyzdys)

Termostato rankenėlė (pavyzdys)

Kombinuota funkcijų ir temperatūros išrinkimo rankenėlė (tik konvekcinės orkaitės)



Funkcija		Statinė orkaitė	Daugiafunkcinė orkaitė
Funkcijų išrinkimo rankenėlė	Termostato rankenėlė		
		●	●
			○
	50 ÷ MAX		○
	50 ÷ 200		●
	50 ÷ MAX		○
	MAX	○	○
	50 ÷ MAX	●	●
	50 ÷ MAX	●	○
	50 ÷ MAX		○
		○	

* Testuota pagal CENELEC EN 50304.

** Testuota pagal CENELEC EN 50304 ir naudota energijos klasės apibrėžimui.

● Visi modeliai

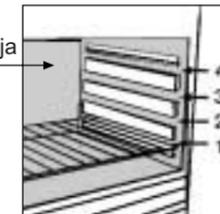
○ Tik kai kurie modeliai

MAISTO GAMINIMO LENTELĖS

Lentelėse pateiktos reikšmės yra tik rekomenduotino pobūdžio. Priklausomai nuo maisto šviežumo, dydžio ir kiekio jos gali skirtis. Pagamintą maistą prieš patiekiant kelioms minutėms dar palikite orkaitėje, kad išėmus iš orkaitės, ingredientai toliau galėtų kepti.

PATARIMAS: Sumažinkite temperatūrą, kad maisto paviršiuje nesudarytų kietą pluta arba maistas neperdžiūtų.

Lentynos pozicija



Maistas	Kiekis	Statinė elektrinė orkaitė			Elektrinė orkaitė su ventiliatoriumi			Pastabos
		Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	
• Makaronai								
Lazanija	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Sudėkite į neįkaitintą orkaitę
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Sudėkite į neįkaitintą orkaitę
Orkaitėje kepti makaronai	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Sudėkite į neįkaitintą orkaitę
• Kepimas (bet ne pyragu)								
Duona	Kg 1	2	35 10 (įkaitinimas)	200	2	30 ÷ 35 10 (įkaitinimas)	180	Suformuokite tešlą į kepalą, viršuje padarykite įpjovą peiliu ir leiskite tešlai "pakilti" mažiausiai 2 val. Riebalais ištepkite kepimo skardą ir viduryje įdėkite tešlą.
Pica	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Įkaitinkite orkaitę 15 min. ir sudėkite picas į riebalais pateptą skardą. Sudėkite pomidorus, sūrį, kumpį.
Tešlainiai (užšaldyti)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Sudėkite 24 tešlainius ir kepkite.
Focaccia (4 porcijos)	gr. 200 kiekvienas	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Įkaitinkite orkaitę 15 min., kepimo skradą ištepkite aliejumi sudėkite 4 pyragėlius ir leiskite jiems "pakilti" 2 val., prieš įdedant į orkaitę.
• Mėsa								
Mėsą galima kepti giliame arba negiliame padėkle. Negilų padėklą rekomenduojama uždengti, kad būtų išvengta sienelių aptaškymo riebalais. Kepinimo laikas yra toks pat ir nepriklauso, ar mėsa kepama uždegtame inde ar atvirame.								
Jautienos mentė	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Mėsą sudėkite į gilų Pyrex indą ir pabarstykite druska ir pipirais, įpusės kepimui, mėsa reikia apversti.
Mentė be kaulo	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Mėsą gaminkite uždegtame Pyrex inde.
Veršienos mentė be kaulo	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Gaminkite kaip nurodyta aukščiau
Jautienos filė	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Gaminkite kaip nurodyta aukščiau
• Žuvis								
Upėtakis	3 upėtakiai arba 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Upėtakį pagardinkite druska ir užpilkite šiek tiek aliejaus.
Lašiša	700 g 2,5 cm juostelės	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Kepkite atidengtame Pyrex inde su druska, pipirais ir aliejumi.
Jūrų liežuvis	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pabarstykite druska ir užpilkite šiek tiek aliejaus.
Karšis	2 karšiai	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pabarstykite druska, užpilkite šiek tiek aliejaus ir uždenkite.