

Įmontuojamoji orkaitė

Naudotojo ir įrengimo vadovas

NV70K2340RS / NV70K2340RB



SAMSUNG

Turinys

Šio vadovo naudojimas	3	Techninė priežiūra ir remontas	25
Šiame naudotojo vadove naudojami simboliai	3	Valymas	25
Saugos instrukcijos	3	Keitimai	27
Svarbios atsargumo priemonės	3	Trikčių šalinimas	28
Tinkamas šio gaminio šalinimas (elektros ir elektroninių prietaisų atliekos)	6	Kontrolinė lentelė	28
Automatinė energijos taupymo funkcija	6	Informaciniai kodai	30
Diegimas	6	Priedas	30
Pakuotės turinys	6	Gaminio duomenų lentelė	30
Elektros prijungimas	7		
Įrengimas spintoje	8		
Prieš pradėdant	9		
Pradinės nuostatos	9		
Naujos orkaitės kvapas	9		
Priedai	10		
Valdymas	11		
Valdymo skydelis	11		
Bendrosios nuostatos	11		
Gaminimo režimas	15		
Automatinis gaminimas	16		
Valymas garais	17		
Laikmatis	17		
Garso įjungimas / išjungimas	17		
Gaminkite sumaniai	18		
Rankinis gaminimas	18		
Automatinio gaminimo programos	22		
Bandomieji patiekalai	24		

Šio vadovo naudojimas

Dėkojame, kad pasirinkote „SAMSUNG“ įmontuojamą el. orkaitę. Naudotojo vadove pateikiama svarbi informacija apie saugą ir nurodymai, skirti padėti naudoti prietaisą ir atlikti techninę priežiūrą. Skirkite laiko perskaityti šį naudotojo vadovą prieš naudodami el. orkaitę ir pasilikite jį ateičiai.

Šiame naudotojo vadove naudojami simboliai

DĖMESIO

Pavojai ar nesaugi praktika, kuri gali baigtis **rimtu sužalojimu, mirtimi ir (arba) turto apgadinimu**.

ATSARGIAI

Pavojai ar nesaugi praktika, kuri gali baigtis **sužalojimu ir (arba) turto apgadinimu**.

PASTABA

Naudingi patarimai, rekomendacijos arba informacija, padedanti naudotojams naudoti gaminį.

Saugos instrukcijos

Šį prietaisą turi įrengti licencijuotas elektrikas. Prietaisą įrengiantis asmuo yra atsakingas už prietaiso įjungimą į el. tinklą laikantis atitinkamų saugos rekomendacijų.

Svarbios atsargumo priemonės

DĖMESIO

Prietaiso neturėtų naudoti asmenys (įskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius pajėgumus, neturintys tinkamos patirties ir žinių, nebent juos prižiūri ar pamokė asmuo, atsakingas už jų saugą.

Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

Jei maitinimo kabelis pažeistas, jis turi būti keičiamas specialiu kabeliu arba komponentu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba jo techninės priežiūros atstovo. (Tik modeliams su fiksuota el. instaliacija) Jei maitinimo kabelis pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo. (Tik modeliams su maitinimo kabeliu) Prietaisą įrenkite taip, kad jį būtų galima atjungti nuo maitinimo šaltinio. Prietaisą turi būti galima atjungti, pasinaudojant lengvai pasiekiamu kištuku arba, esant fiksuotai instaliacijai, pagal elektrotechnikos taisyklės įrengtu jungikliu.

Saugos instrukcijos

Tvirtinant geriau nenaudoti klijų, nes jie nelaikomi patikimomis tvirtinimo priemonėmis.

Naudojant prietaisas įkaista. Nelieskite orkaitės viduje esančių kaitinimo elementų.

Prieinamos dalys gali įkaisti naudojant prietaisą. Mažus vaikus laikykite atokiai.

Jei šiame prietaise yra valymo garais ar savaiminio išsivalymo funkcija, prieš valymą reikia pašalinti tiškalus, o naudojant garų ar savaiminio išsivalymo funkciją viduje nepalikti jokių virtuvės indų. Valymo funkcija priklauso nuo modelio.

Jei šiame prietaise yra savaiminio išsivalymo funkcijos, savaiminio išsivalymo metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprasta, todėl neleiskite vaikams artintis prie prietaiso. Valymo funkcija priklauso nuo modelio. Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą termometrą temperatūros daviklį. (Tik mėsos temperatūros daviklį)

Garinio valytuvo negalima naudoti.

Kad negautumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.

Orkaitės durelių stiklo nevalykite stipriais abrazyviniais valikliais ar aštriais metalinių grandikliais, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas suskils.

Naudojamas prietaisas ir jo dalys, prie kurių galima priėti, įkaista.

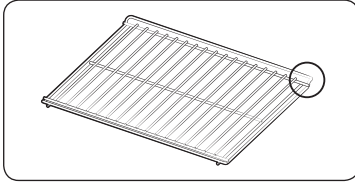
Saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams negalima artintis prie prietaiso be nuolatinės suaugusiųjų priežiūros.

Prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresnio amžiaus vaikai, taip pat asmenys, turintys prastesnių fizinių, jutiminių ar protinių pajėgumų, taip pat neturintys tinkamų žinių ir patirties, jei juos prižiūri ar pamokė saugiai naudotis kitas asmuo, jei supranta galimą riziką.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikams draudžiama be priežiūros valyti prietaisą ar atlikti jo techninę priežiūrą. Išorinių paviršių temperatūra gali būti aukšta prietaisui veikiant.

Durelės ar išorinis paviršius gali įkaisti prietaisui veikiant. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams neprieinamoje vietoje.

Prietaisai neskirti eksploatuoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.



Aukštyn išlenkta korpuso pusė turi būti gale, kad būtų atsvara gaminant daug maisto. (Atsižvelgiant į modelį)

⚠️ ATSARGIAI

Jei el. orkaitė buvo pažeista gabenant, neįjunkite jos į el. tinklą.

Šį prietaisą į elektros tinklą turi įjungti tik specialią licenciją turintis elektrikas.

Jei prietaisas sugenda arba pažeidžiamas, jo nenaudokite.

Remontą turi atlikti tik licencijuotas technikas. Dėl netinkamo remonto jums ir kitiems asmenims gali kilti rimtas pavojus. Jei jūsų orkaitei reikalingas remontas, susisiekite su SAMSUNG techninės priežiūros centru arba savo pardavėju.

Orkaitės negali liesti elektros kabeliai ir jungiamieji laidai.

Orkaitę į elektros tinklą reikia įjungti, naudojant patvirtintą jungtuvą arba saugiklį. Nenaudokite šakotuvų ar ilgintuvų.

Taisant ar valant prietaisą, iš elektros lizdo reikia ištraukti kištuką.

Į netoli orkaitės esančius elektros lizdus kitus elektrinius prietaisus junkite atsargiai.

Jei šiame prietaise yra gaminimo garais funkcija, nenaudokite prietaiso, jei pažeista vandens tiekimo kasetė. (Tik modeliams su garų funkcija)

Jei kasetė įskilusi ar sulūžusi, nenaudokite prietaiso ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą. (Tik modeliams su garų funkcija)

Ši orkaitė buvo sukurta tik gaminti maistą namuose.

Naudojant orkaitę, vidiniai paviršiai įkaista tiek, kad gali nudeginti. Nelieskite kaitinimo elementų arba vidinių paviršių, kol jie neatvės.

Orkaitėje nelaikykite degių medžiagų.

Orkaitės paviršiai įkaista, kai ilgai gaminate nustatę aukštą temperatūrą.

Ruošdami maistą, atsargiai atidarykite orkaitės dureles, nes karštas oras ir garai gali greitai išsiveržti.

Ruošiant patiekalus su alkoholiu, dėl aukštos temperatūros gali susidaryti alkoholio garai. Patekę ant karštos orkaitės dalies, garai gali užsilipti.

Saugumo sumetimais orkaitės neplaukite aukšto slėgio vandens ar garų valymo įrenginiais.

Naudojant orkaitę, vaikus reikia laikyti saugiu atstumu nuo jos.

Šaldytą maistą, pavyzdžiui, picas, reikia kepti ant didelių grotelių. Jei naudojate kepimo padėklą, jis gali deformuotis dėl didelio temperatūrų skirtumo.

Nepilkite vandens ant orkaitės dugno, kai ji karšta. Galite pažeisti emaliuotą paviršių.

Gaminant maistą, orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Orkaitės apačios neišklokite aliuminio folija ir apačioje nedėkite kepimo skardų ar keptuvų. Aliuminio folija blokuoja šilumą, todėl gali būti pažeisti emaliuoti paviršiai ir blogai iškepti maistas.

Vaisių sultys ant emaliuotų orkaitės paviršių gali palikti neišvalomų dėmių.

Kepdami labai drėgnus pyragus, naudokite gilią keptuvę.

Nedėkite kepimo reikmenų ant atidarytų orkaitės durelių.

Atidarydami ar uždarydami dureles, laikykite vaikus atokiai, kad nesusitrenktų į dureles ar neprisivertų pirštų.

Ant durelių nelipkite, nesiremkite, nesėdėkite ir nedėkite sunkių daiktų.

Atidarydami dureles, nenaudokite per didelės jėgos.

DĖMESIO: Net ir pasibaigus gaminimo procesui, prietaiso neatjunkite nuo elektros tinko.

DĖMESIO Nepalikite durelių atidarytų ruošdami maistą.

Saugos instrukcijos

Tinkamas šio gaminio šalinimas (elektros ir elektroninių prietaisų atliekos)



(Taikoma šalyse, turinčiose atskiras surinkimo sistemas) Ant gaminio, priedų arba dokumentuose esantys ženklai rodo, kad, pasibaigus eksploatacavimo laikotarpiui, gaminio ir jo el. priedų (pvz., įkroviklis, ausinės, USB kabelis) negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Kad nepadarytumėte žalos gamtai ar žmonių sveikatai, atskirkite šiuos daiktus nuo kitų atliekų ir atsakingai perdirbkite, kad skatintumėte tvarų medžiagų išteklių naudojimą.

Buitiniai naudotojai turėtų susisiekti su pardavėju arba vietos valdžios institucija, kad sužinotų daugiau informacijos, kaip galima atiduoti šiuos daiktus saugiai perdirbti.

Įmonės turėtų susisiekti su savo tiekėju ir peržiūrėti pirkimo sutarties terminus ir sąlygas. Šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima

Informacijos apie „Samsung“ aplinkosauginius įsipareigojimus ir konkrečiam gaminiui taikomus reguliavimo įpareigojimus, pvz., REACH, ieškokite adresu: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Automatinė energijos taupymo funkcija

- Jei prietaisui veikiant, kurį laiką naudotojas nepaspaudžia jokių mygtukų, prietaisas nutraukia atliekamą operaciją ir įjungia budėjimo režimą.
- Lemputė Ruošdami maistą, orkaitės lemputę galite išjungti nuspausdami orkaitės apšvietimo mygtuką. Elektros energijos taupymo sumetimais, prasidėjus gaminimo programai, orkaitės apšvietimas po kelių minučių išjungiamas.

Diegimas

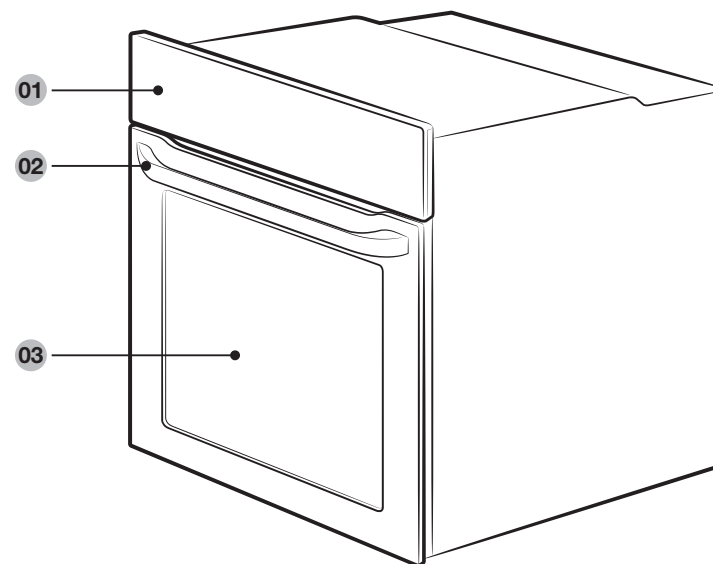
⚠ DĖMESIO

Šią orkaitę turi įrengti kvalifikuotas elektrikas. Orkaitę įrengiantis asmuo atsako už tai, kad prietaisas prie elektros tinklo būtų prijungtas, laikantis vietinių saugos normų.

Pakuotės turinys

Įsitikinkite, kad gaminio pakuotėje yra visos dalys ir priedai. Jei iškilo problemų dėl el. orkaitės ar priedų, susisiekite su „Samsung“ klientų aptarnavimo centru ar pardavėju.

Orkaitės apžvalga



01 Valdymo skydelis

02 Durelių rankena

03 Durelės

Priedai

Orkaitė parduodama su įvairiais priedais, kurie padės paruošti įvairų maistą.



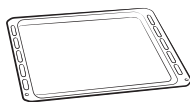
Vielinės grotelės



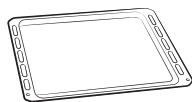
Vielinių grotelių įdėklas *



Kepimo padėklas *



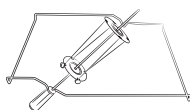
Universalus padėklas *



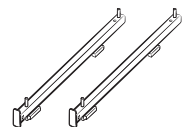
Itin gilus padėklas *



lešmas paukštienai *



lešmas paukštienai ir
Šašlykas *

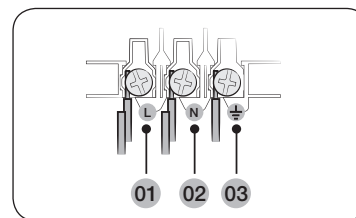


Teleskopinis bėgelis *

PASTABA

Ar yra žvaigždute (*) pažymėti priedai, priklauso nuo orkaitės modelio.

Elektros prijungimas



- 01** RUDA arba JUODA
- 02** MĒLYNA arba BALTA
- 03** GELTONA ir ŽALIA

Įkiškite orkaitės kištuką į elektros lizdą. Jei kištukinio lizdo nėra dėl srovės apribojimų, kad būtų įvykdyti saugos reikalavimai, naudokite daugiapolių izoliacinį jungiklį (turinį bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų). Naudokite tinkamo ilgio maitinimo kabelį, atitinkantį H05 RR-F arba H05 VV-F specifikacijas (mažiausiai 1,5–2,5 mm²).

Vardinė srovė (A)	Minimalus skerspjūvio plotas
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Patikrinkite galios specifikacijas, nurodytas etiketėje ant el. orkaitės. Atidarykite galinį el. orkaitės dangtelį atsuktuvu ir atsukite varžtus, laikančius kabelio gnybtą. Tuomet prijunkite maitinimo laidus prie atitinkamų išvadų. Išvadas (⏏) yra skirtas įžeminti el. orkaitę. Pirmiausia prijunkite geltoną ir žalią laidus (įžeminimas), kurie turi būti ilgesni už kitus. Jei el. orkaitę jungsite į kištukinį lizdą, kištukas turi būti pasiekiamas įrengus el. orkaitę. „Samsung“ nėra atsakinga už nelaimingus atsitikimus, įvykusius dėl neįrengto ar blogai įrengto įžeminimo.

DĖMESIO

Įrengdami el. orkaitę nelipkite ant laidų, jų nesusukite ir laikykite atokiai nuo karštų skleidžiančių orkaitės dalių.

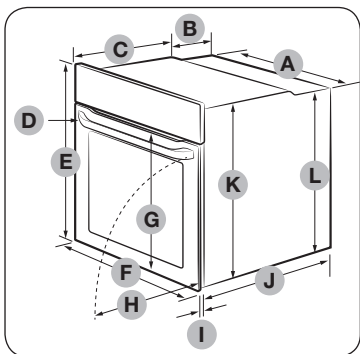
Diegimas

Įrengimas spintoje

Jei įrengiate el. orkaitę spintoje, spintos plastikiniai paviršiai ir lipniosios dalys turi būti atsparios iki 90 °C, o netoliese esantys baldai – iki 75 °C temperatūrai. „Samsung“ nėra atsakinga už el. orkaitės skleidžiamo karščio padarytą žalą baldams.

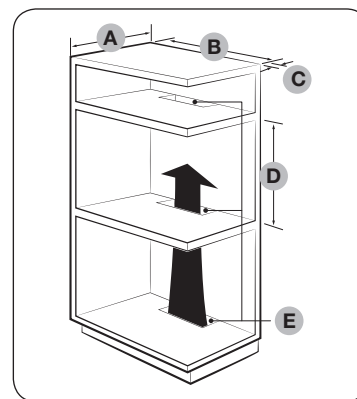
El. orkaitė turi būti tinkamai vėdinama. Kad užtikrintumėte tinkamą vėdinimą, palikite apie 50 mm tarpą tarp spintos apatinės lentynos ir sienos, į kurią atremta spinta. Jei el. orkaitę norite įrengti po kaitlente, vadovaukitės kaitlentės įrengimo instrukcijomis.

Įrengti reikalingi matmenys



Orkaitė (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

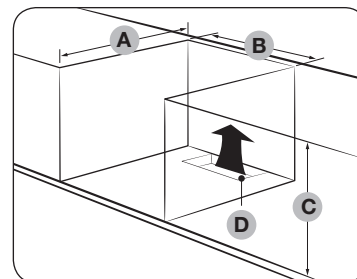


Įmontuojamoji spinta (mm)

A	Min. 550
B	Maž. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

PASTABA

Įmontuojamoje spintoje turi būti ventiliacinės angos **(E)**, reikalingos karščiui pašalinti ir orui cirkuliuoti.



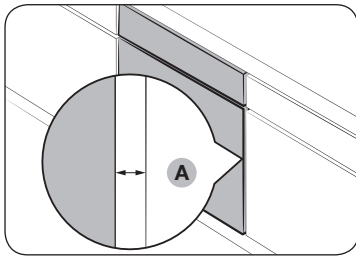
Spintelė po kriaukle (mm)

A	Min. 550
B	Maž. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

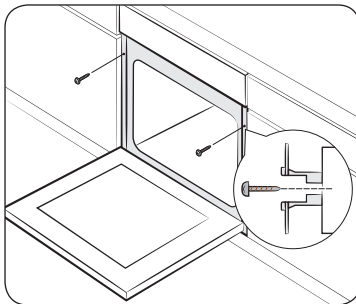
PASTABA

Įmontuojamoje spintoje turi būti ventiliacinės angos **(D)**, reikalingos karščiui pašalinti ir orui cirkuliuoti.

El. orkaitės įrengimas



Tarp orkaitės ir kiekvienos spintos pusės būtina palikite bent 5 mm tarpus (**A**).



Orkaitę įdėkite į spintą ir iš abiejų pusių tvirtai pritvirtinkite 2 varžtais.

Įrengę el. orkaitę, nuimkite apsauginę plėvelę, lipniąją juostelę ir kitas pakavimo medžiagas bei išimkite el. orkaitės viduje esančius priedus. Norėdami išimti orkaitę iš spintos, pirmiausia ištraukite el. orkaitės kištuką iš lizdo ir atsukite 2 varžtus, esančius abiejose orkaitės pusėse.

⚠ DĖMESIO

Kad el. orkaitė tinkamai veiktų, jai būtinas vėdinimas. Jokiu būdu neuždenkite ventilacijos angų.

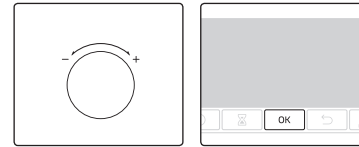
📖 PASTABA

Tikroji orkaitės išvaizda gali skirtis nuo parodytos paveikslėlyje.

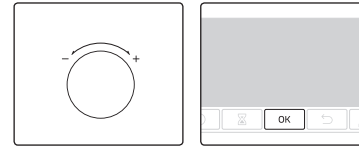
Prieš pradėdant

Pradinės nuostatos

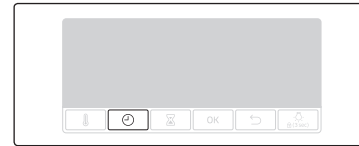
Pirmą kartą įjungus el. orkaitę, ekrane rodomas numatytasis laikas (12:00), valandos (12) mirksi. Atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad nustatytumėte laiką.




1. Mirksint valandoms, pasukite reikšmių rankenėlę (esančią dešinėje), kad nustatytumėte valandas, tada spauskite **OK (gerai)**, kad pereitumėte prie minučių nustatymo.



2. Mirksint minutėms, pasukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte minutes, ir spauskite **OK (gerai)**.



Norėdami pakeisti laiką po pradinio nustatymo, paspauskite ir 3 sekundes laikykite mygtuką  bei atlikite pirmiau minėtus veiksmus.

Naujos orkaitės kvapas

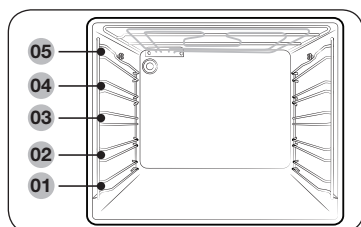
Prieš naudodami orkaitę pirmą kartą, išvalykite vidų, kad pašalintumėte naujai orkaitei būdingą kvapą.

1. Iš orkaitės vidaus išimkite visus priedus.
2. Vienai valandai įjunkite 200 °C konvekcijos arba 200 °C įprastą režimą. Toku būdu sudegs orkaitės viduje likusios gamybinės medžiagos.
3. Pasibaigus konvekciniam arba įprastam režimui, išjunkite orkaitę.

Prieš pradedant

Priedai

Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite priedus šiltu vandeniu, plovikliu ir nuvalykite minkštu, švari skudurėliu.



- 01 1-as lygis
- 02 2-as lygis
- 03 3-as lygis
- 04 4-as lygis
- 05 5-as lygis

- Priedą tinkamai įkiškite į orkaitę.
- Palikite bent 1 cm tarpą tarp priedo ir orkaitės apačios bei kito priedo.
- Atsargiai traukite virtuvės reikmenis ir (arba) priedus iš el. orkaitės. Karštas maistas arba priedai gali nudeginti.
- Nuo karščio priedai gali deformuotis. Priedams atvėsus, jie atgaus pradinę išvaizdą ir savybes.

Paprastas naudojimas

Kad geriau ruoštumėte maistą, išsiaiškinkite, kaip naudoti kiekvieną priedą.

Vielinės grotelės	Vielinės grotelės yra skirtos kepsninės funkcijai ir skrudinti. Vielines groteles įdėkite į joms skirtą vietą taip, kad išsikišančios dalys (abiejose pusėse esantys stabdikliai) būtų priekyje.
Vielinių grotelių įdėklas *	Vielinių grotelių įdėklas naudojamas su padėklų ir neleidžia skysčiui lašėti ant orkaitės dugno.
Kepimo padėklas *	Kepimo padėklas (gylis: 20 mm) naudojamas kepti pyragus, sausainius ir kitus tešlos kepinus. Nuožulni pusė turi būti priekyje.
Universalus padėklas *	Universalus padėklas (gylis: 30 mm) naudojamas kepti ir skrudinti. Vielinių grotelių įdėklą naudokite neleisti skysčiui lašėti ant orkaitės dugno. Nuožulni pusė turi būti priekyje.
Itin gilus padėklas *	Itin gilus padėklas (gylis: 50 mm) naudojamas skrudinti (su vielinių grotelių įdėklų arba be jo). Nuožulni pusė turi būti priekyje.

lešmas paukštienai *

lešmas paukštienai skirtas kepti tokius maisto produktus kaip vištiena naudojant kepsninės funkciją. lešmą paukštienai naudokite tik įjungę viengubo gaminimo režimą „Single“ ir 3 lygyje, kur yra iešmo adapteris. Atsukite iešmo rankeną ir ją nuimkite, kai naudojate kepsninės funkciją.

lešmas paukštienai ir šašlykui *

Padėklą padėkite 1 padėtyje, kad į jį lašėtų kepimo metu išsiskiriančios sultys, arba orkaitės apačioje, jei kepte daug mėsos. lešmus rekomenduojame naudoti kepti iki 1,5 kg mėsos.

1. Įkiškite iešmą į mėsą. Kad būtų lengviau tai padaryti, iešmo rankenėlę sukite bukojo galo link.
2. Aplink mėsą išdėliokite apvirtas bulves ir daržoves.
3. Atramą įdėkite į vidurinio padėklo vietą, V forma turi būti priekyje. Padėkite iešmą ant atramos (smailiusis galas turi būti gale) ir švelniai stumkite, kol iešmo galiukas pasieks sukamąjį mechanizmą el. orkaitės gale. Bukasis iešmo galas turi gulėti ant V formos. (Iešmas turi dvi ašeles, kurios turi būti arčiausiai el. orkaitės durelių, kad neleistų iešmui judėti į priekį, ašelės taip pat padeda geriau suimti iešmą.)
4. Prieš gamindami nusukite rankeną.
5. Pasibaigus gaminimo procesui, užsukite rankeną, kad galėtumėte nuimti iešmą nuo atramos.

⚠ DĖMESIO

Išitikinkite, kad paukštienos iešmo rankena tinkamai uždėta. Atsargiai naudokite paukštienos iešmą. Antgaliai yra aštrūs ir smailūs, taigi, galite susižeisti! Kad nenusidegintumėte, naudokite pirštines išimti iešmą, nes jis bus labai karštas.

Teleskopiniai bėgeliai *

Teleskopinį bėgelį padėklui įdėti panaudokite toliau aprašytu būdu.

1. Bėgelį ištraukite iš orkaitės.
2. Ant bėgelio padėkite padėklą ir bėgelį įstumkite į orkaitę.
3. Uždarykite orkaitės dureles.

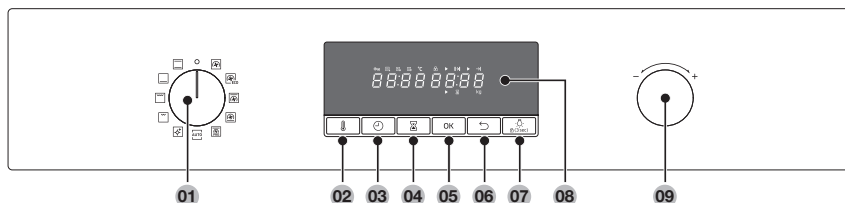
📖 PASTABA

Ar yra žvaigždute (*) pažymėti priedai, priklauso nuo orkaitės modelio.

Valdymas

Valdymo skydelis

Priekinis skydelis gali būti įvairių spalvų ir pagamintas iš įvairių medžiagų. Siekiant pagerinti kokybę, tikroji el. orkaitės išvaizda gali keistis be įspėjimo.

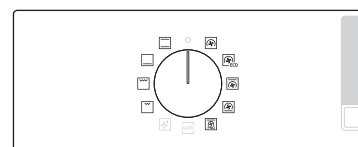


01 Režimo perjungiklis	Pasukite, norėdami pasirinkti gaminimo režimą ar funkciją.
02 Temperatūra	Naudokite nustatyti temperatūrą.
03 Maisto gaminimo trukmė	Spauskite, norėdami nustatyti gaminimo trukmę.
04 Laikmatis	Laikmatis leidžia pamatyti laiką arba režimo trukmę ruošiant maistą.
05 GERA!	Spauskite norėdami patvirtinti savo nuostatas.
06 Atgal	Atšaukite esamas nuostatas ir grįžkite į pagrindinį ekraną.
07 Orkaitės apšvietimas (Užraktas nuo vaikų)	Spauskite norėdami įjungti arba išjungti viduje esančią lemputę. Pradėjus veikti orkaitei, orkaitės lemputė užsidega automatiškai. Lemputė automatiškai užgesa po tam tikro neaktyvumo laiko, kad taupyty elektros energiją. Užraktas nuo vaikų: Kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų, užraktas nuo vaikų išjungia visą valdymo sistemą. Užraktą galite išjungti pasukę režimo perjungiklį į padėtį „Off“ (išjungta). Laikykite nuspaudę 3 sek., kad įjungtumėte, arba vėl laikykite nuspaudę 3 sek., kad išjungtumėte valdymo skydelio užraktą.
08 Ekranas	Jame rodoma informacija apie pasirinktus režimus ar nuostatas.
09 Reikšmių rankenėlė	Naudokite reikšmių rankenėlę: <ul style="list-style-type: none"> Nustatyti gaminimo laiką ar temperatūrą. Pasirinkti viršutinių meniu antrinius elementus: valymas, automatinis gaminimas, speciali funkcija, kepsninės funkcija. Pasirinkti automatinio gaminimo programų porcijas.

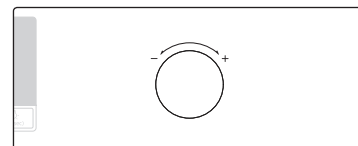
Bendrosios nuostatos

Galite lengvai pakeisti visų gaminimo režimų numatytąją temperatūrą ir (arba) gaminimo laiką. Atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad pakoreguotumėte pasirinkto režimo temperatūrą ir (arba) gaminimo laiką.

Temperatūra



1. Sukite režimo perjungiklį, kad pasirinktumėte režimą ar funkciją. Pamatysite kiekvieno režimo numatytąją temperatūrą.



2. Sukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.



3. Spauskite **OK (gerai)**, kad patvirtintumėte savo keitimus.

PASTABA

Jei per kelias sekundes nieko nenustatysite, orkaitė pradės gaminti automatiškai, vadovaudamasi numatytosiomis nuostatomis.

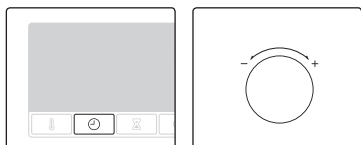
Norėdami pakeisti nustatytą temperatūrą, spauskite mygtuką ir atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.


Valdymas

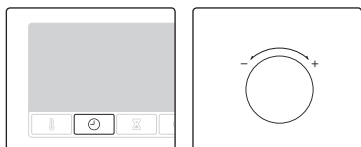
Maisto gaminimo trukmė




1. Sukite režimo perjungiklį, kad pasirinktumėte režimą ar funkciją.



2. Spauskite mygtuką  ir sukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte norimą laiką. Didžiausia galima trukmė yra 23 valandos ir 59 minutės.




3. Arba galite atidėti gaminimo pabaigą iki norimo laiko. Spauskite mygtuką  ir naudokite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką. Jei reikia daugiau informacijos, žr. „Atidėtas užbaigimas“.

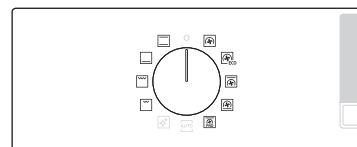


4. Spauskite **OK (gerai)**, kad patvirtintumėte savo keitimus.

PASTABA


- Galite gaminti ir nenustatę gaminimo laiko, jei norite. Tokiu atveju orkaitė pradeda gaminti nustatyta temperatūra automatiškai, nerodydama, kiek laiko liko. Orkaitę turėsite išjungti patys.
- Norėdami pakeisti nustatytą gaminimo laiką, spauskite mygtuką  ir atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.

Pabaigos laikas



1. Sukite režimo perjungiklį, kad pasirinktumėte režimą ar funkciją.




2. Du kartus spauskite  ir pasukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte norimą pabaigos laiką.



3. Spauskite **OK (gerai)**, kad patvirtintumėte savo keitimus.

PASTABA

- Galite gaminti ir nenustatę pabaigos laiko, jei norite. Tokiu atveju orkaitė pradeda gaminti nustatyta temperatūra automatiškai, nerodydama, kiek laiko liko. Orkaitę turėsite išjungti patys.
- Norėdami pakeisti pabaigos laiką, du kartus spauskite mygtuką  ir atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.

Atidėtas užbaigimas

Atidėto užbaigimo funkcija („Delay End“) sukurta padaryti gaminimą patogesni.

1 atvejis

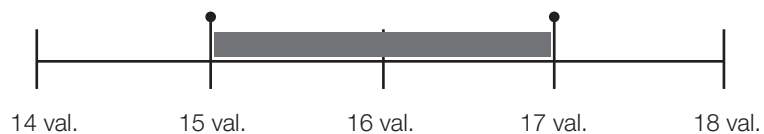
Tarkime, kad pasirinkote vienos valandos trukmės receptą 14 val. ir norite, kad orkaitė baigtų gaminti 18 val. Kad nustatytumėte užbaigimo laiką, pakeiskite laiką „Ready At“ (bus paruošta) į 18 val. Orkaitė pradės gaminti 17 val. ir baigs 18 val., kaip nustatėte.

Dabartinis laikas: 14 val. Gaminimo laikas: 1 val. Atidėto užbaigimo laikas: 18 val.
Orkaitė automatiškai pradės gaminti 17 val. ir baigs 18 val.



2 atvejis

Dabartinis laikas: 14 val. Gaminimo laikas: 2 val. Atidėto užbaigimo laikas: 17 val.
Orkaitė automatiškai pradės gaminti 15 val. ir baigs 17 val.



⚠ ATSAARGIAI

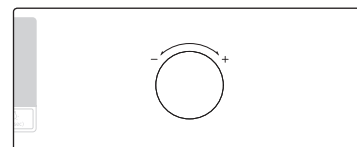
- Naudojant režimą „Dual Cook“, atidėto užbaigimo nustatyti negalima.
- Per ilgai nelaikykite iškepto maisto orkaitėje. Maistas gali sugesti.

Gaminimo laiko panaikinimas

Galite panaikinti gaminimo laiką. Tai yra naudinga funkcija, jei norite bet kuriuo gaminimo metu rankiniu būdu išjungti orkaitę.



1. Orkaitei gaminant maistą, spauskite mygtuką ⌚, kad pamatytumėte numatytąjį gaminimo laiką.



2. Pasukite reikšmių rankenėlę, kad gaminimo laiko reikšmė būtų 00:00. Arba spauskite ↶.



3. Spauskite **OK (gerai)**. Orkaitė gamina nustatytoje temperatūroje nepateikdama laiko informacijos.

📖 PASTABA


Jei atšaukėte gaminimo laiką, turėsite rankiniu būdu išjungti orkaitę, kai maistas bus pagamintas.

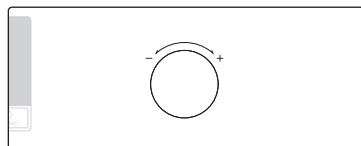
Valdymas


Norėdami panaikinti pabaigos laiką

Galite panaikinti pabaigos laiką. Tai yra naudinga funkcija, jei norite bet kuriuo gaminimo metu rankiniu būdu išjungti orkaitę.



1. Orkaitei gaminant, du kartus spauskite .



2. Pasukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką atsižvelgdami į esamą laiką. Arba spauskite .



3. Spauskite **OK (gerai)**. Orkaitė gamina nustatytoje temperatūroje nepateikdama laiko informacijos.

PASTABA

Jei atšaukėte gaminimo laiką, turėsite rankiniu būdu išjungti orkaitę, kai maistas bus pagamintas.

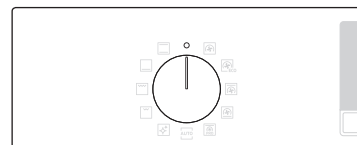
Norėdami sustabdyti gaminį




1. Orkaitei gaminant, spauskite .

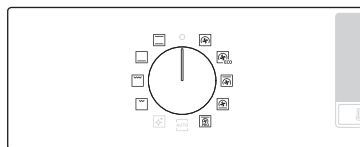


2. Spauskite **OK (gerai)**, kad atšauktumėte gaminį.

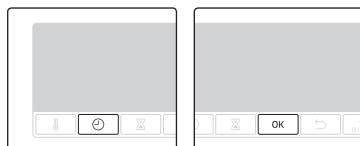


3. Arba pasukite režimo perjungiklį į padėtį „“.

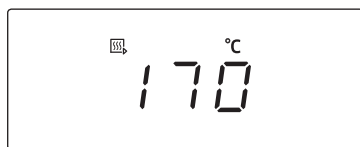
Gaminimo režimas




1. Sukite režimo perjungiklį, kad pasirinktumėte režimą ar funkciją.



2. Nustatykite gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą, jei reikia. Daugiau informacijos ieškokite bendrosiose nuostatose.









El. orkaitė pradeda kaisti rodydama piktogramą , kol vidaus temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą. Įkaitinimas rekomenduojamas visiems gaminimo režimams, nebent gaminimo vadove nurodyta kitaip.

PASTABA





Gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą galite keisti gaminimo metu.

Gaminimo režimai

Geriausiams rezultatams užtikrinti rekomenduojame pašildyti orkaitę.

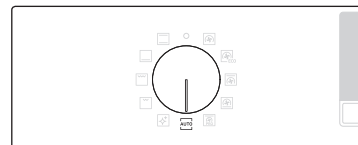
Režimas	Temperatūros diapazonas (°C)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
 Konvekcija	30–250	170
	Galinis kaitinimo elementas gamina šilumą, kurią vienodai paskirsto konvekcinis ventiliatorius. Naudokite šį režimą kepti ir skrudinti skirtinguose lygiuose vienu metu.	
 Ekokonvekcija	30–250	170
	Pasirinkus konvekciją ECO, maistui gaminti naudojama energiją taupanti optimizuota kaitinimo sistema. Maisto gaminimo trukmė šiek tiek padidėja, bet gaunami tokie patys rezultatai. Turėkite omenyje, kad šiam režimui nereikia išankstinio įkaitinimo.  PASTABA Konvekcijos režimas ECO naudojamas tada, kai reikia užtikrinti EN60350-1 reikalavimus atitinkančią energijos efektyvumo klasę	
 Viršutinis kaitinimas + konvekcija	40–250	190
	Viršutinis kaitinimo elementas gamina šilumą, kurią vienodai paskirsto konvekcinis ventiliatorius. Naudokite šį režimą skrudinti, jei norite apskrudinti viršų (pvz., mėsą ar lazaniją).	
 Apatinis kaitinimas + konvekcija	40–250	190
	Apatinis kaitinimo elementas gamina šilumą, kurią vienodai paskirsto konvekcinis ventiliatorius. Naudokite šį režimą picai, duonai ar pyragui.	
 Kepimas PRO	80–200	160
	Pasirinkus PRO kepimo funkciją, iš pradžių automatiškai atliekamas įkaitinimo ciklas, kurio metu orkaitė įkaitinama iki 220 °C. Paskui įsijungia viršutinis kaitinimo elementas ir konvekcinis ventiliatorius ir apskrudina maisto produktus, pavyzdžiui, mėsą. Apskrudinta mėsa kepama žemoje temperatūroje. Naudokite šį režimą kepti jautieną, paukštieną ar žuvis.	

Valdymas

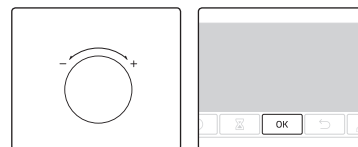
Režimas	Temperatūros diapazonas (°C)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
 Įprastas	30–250	200
	Karštį gamina viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Šią funkciją reikia naudoti įprastam daugelio patiekalų kepimui ir skrudinimui.	
 Apatinis kaitinimas	100–230	190
	Apatinis kaitinimo elementas gamina šilumą. Naudokite šį režimą kepimo proceso pabaigoje, kad apskrudintumėte apkepo su įdaru ar picos apačią.	
 Didelė kepsninė	100–250	240
	Didelio ploto kepsninė skleidžia karštį. Naudokite šį režimą maisto produktų viršui skrudinti (pvz., mėsos, lazanijos ar apkepo).	
 Kepsninė ECO	100–250	240
	Karštį skleidžia nedidelio ploto kepsninė. Šią funkciją derėtų naudoti gaminant mažesnius patiekalus, kuriems nereikia daug karščio, pavyzdžiui, žuvį ir įdarytus prancūziškus batonus.	

Automatinis gaminimas

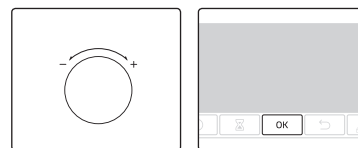
Nepatyrusiems virėjams yra 20 automatinio kepimo receptų. Šios funkcijos pranašumas – laiko taupymas, kad greičiau išmoktumėte gaminti. Gaminimo laikas ir temperatūra bus parinkti pagal pasirinktą programą ir porcijos dydį.



1. Pasukite režimo perjungiklį, kad pasirinktumėte .



2. Pasukdami reikšmių rankenėlę, pasirinkite programą ir tada paspauskite **OK (gerai)**. Pateikiamos galimos svorio ribos (porcijos dydis).



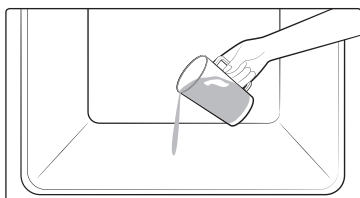
3. Sukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte porcijos dydį, ir spauskite **OK (gerai)**, kad pradėtumėte gaminti.

PASTABA

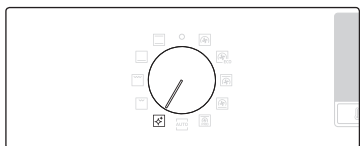
- Pasirinkus automatinį gaminimą, ruošiant kai kuriuos maisto produktus reikia pašildyti el. orkaitę. Bus rodoma pašildymo eiga. Maistą dėkite į orkaitę pasigirdus signalui, informuojančiam apie pašildymą. Tada spauskite „Cooking time“ (gaminimo laikas), kad pradėtumėte automatinį gaminimą.
- Daugiau informacijos ieškokite šio vadovo skyriuje „Automatinio gaminimo programos“.

Valymas garais

Ši funkcija praverčia, norint garais pašalinti nedidelius nešvarumus. Ši funkcija taupo laiką, nes nereikia reguliariai valyti rankomis. Atliekant valymą garais, likęs valymo laikas rodomas ekrane.



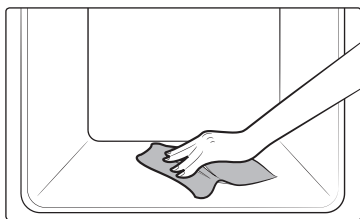
1. Orkaitės apačioje įpilkite 400 ml (3/4 pintos) vandens ir uždarykite orkaitės dureles.



2. Pasukdami režimo perjungiklį, pasirinkite .



3. Kad prasidėtų valymas, paspauskite **OK** (gerai). Valymais garais trunka 26 min.



4. Sausu skudurėliu išvalykite orkaitės vidų.

⚠ DĖMESIO

Neatidarykite durelių, kol valymo ciklas neužbaigtas. Orkaitės viduje esantis vanduo yra labai karštas ir gali nuplūkyti.

📖 PASTABA

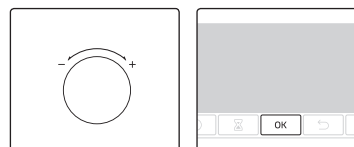
- Jei orkaitėje prisikaupė daug riebalų (nuo kepamo maisto), rekomenduojame pašalinti priekupus riebalus rankiniu būdu naudojant valiklį ir tik tada naudoti valymo garais funkciją.
- Pasibaigus valymo ciklui, orkaitės dureles palikite praviras. Tokiu būdu vidaus emalio paviršius visiškai išdžius.
- Kol orkaitės vidus karštas, automatinė valymo funkcija neįsijungs. Palaukite, kol orkaitė atvės, ir bandykite dar kartą.
- Vandens orkaitės apačioje nepilkite staigiai. Pilkite pamažu. Kitaip vandens patieks į priekį.

Laikmatis

Laikmatis leidžia pamatyti laiką arba režimo trukmę ruošiant maistą.





1. Spauskite .



2. Sukite reikšmių rankenėlę, kad nustatytumėte norimą trukmę, ir spauskite **OK (gerai)**. Didžiausia galima trukmė yra 23 valandos ir 59 minutės.

Garso įjungimas / išjungimas



- Norėdami išjungti garsą, nuspauskite ir 3 sekundes laikykite .
- Norėdami įjungti garsą, vėl nuspauskite ir 3 sekundes laikykite .

Gaminkite sumaniai

Rankinis gaminimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS dėl akrilamido

Akrilamidas susidaro kepant maisto produktus, kurių sudėtyje yra krakmolo, pavyzdžiui, gruzdintas bulvytes, plonai pjaustytas bulves ir duoną, ir jis gali sukelti sveikatos problemų. Tokius patiekalus rekomenduojama gaminti žemoje temperatūroje ir vengti jų perkepimo, per didelio apskrudimo ar apdegimo.

📖 PASTABA

- Įkaitinimas rekomenduojamas visiems gaminimo režimams, nebent gaminimo vadove nurodyta kitaip.
- Naudodami ekonomiškos kepsninės režimą „Eco Grill“, maisto produktus sudėkite papildomo padėklo centre.

Patarimai dėl priedų

Prie jūsų orkaitės pridedama daug įvairių priedų. Gali būti, kad neturite kai kurių toliau esančioje lentelėje nurodytų priedų. Tačiau net jei negavote visų šiame gaminimo vadove nurodytų priedų, galite naudoti turimus priedus ir gauti panašius rezultatus.

- Kepimo padėklas ir universalus padėklas yra sukeistini.
- Gaminant riebų maistą, rekomenduojame padėti padėklą po vielinėmis grotelėmis, kad į jį lašėtų riebalai. Jei turite vielinį grotelių įdėklą, jį galite naudoti kartu su padėklu.
- Jei turite universalų padėklą ar itin gilų padėklą (arba abu), kepdami riebų maistą, naudokite gilesnį.

Kepinių kepimas

Geriausiams rezultatams užtikrinti rekomenduojame pašildyti orkaitę.

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Biskvitas	Vielinės grotelės, Ø 25–26 cm skarda	2		160–170	35–40
Marmurinis keksas	Vielinės grotelės, skarda „Gugelhopf“	3		175–185	50–60
Vaisinis pyragaitis	Vielinės grotelės, Ø 20 cm pyragų skarda	3		190–200	50–60
Mielinis pyragas ant padėklo su vaisiais ir trupiniais	Universalus padėklas	2		160–180	40–50
Vaisinis trupininis pyragas	Vielinės grotelės, 22–24 cm orkaitės indas	3		170–180	25–30
Paplotėliai	Universalus padėklas	3		180–190	30–35
Lazanija	Vielinės grotelės, 22–24 cm orkaitės indas	3		190–200	25–30
Orinukai	Universalus padėklas	3		80–100	100–150
Suflė	Vielinės grotelės, suflė puodeliai	3		170–180	20–25
Mielinis obuolių pyragas	Universalus padėklas	3		150–170	60–70
Naminė pica (1–1,2 kg)	Universalus padėklas	2		190–210	10–15
Šaldytos sluoksnuotos tešlos pyragaitis (su įdaru)	Universalus padėklas	2		180–200	20–25
Apkepas su įdaru	Vielinės grotelės, 22–24 cm orkaitės indas	2		180–190	25–35

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Obuolių pyragas	Vielinės grotelės, Ø 20 cm skarda	2		160–170	65–75
Šaldyta pica	Universalus padėklas	3		180–200	5–10

Skrudinimas

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Mėsa (jautiena / kiauliena / ėriena)					
Jautienos nugarinė (1 kg)	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1		160–180	50–70
Veršienos nugarinė su kaulu (1,5 kg)	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1		160–180	90–120
Kiaulienos kepsnys (1 kg)	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1		200–210	50–60
Kiaulienos skerdienos dalis (1 kg)	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1		160–180	100–120
Avies koja (1 kg)	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1		170–180	100–120
Paukštiena (viščiukas / antis / kalakutas)					
Visas viščiukas (1,2 kg) *	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		205	80–100

Vištienos gabaliukai	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		200–220	25–35
Anties krūtinėlė	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		180–200	20–30
Nedidelis kalakutas (visas, 5 kg)	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		180–200	120–150

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Daržovės					
Daržovės (0,5 kg)	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		220–230	15–20
Keptos bulvių puselės (0,5 kg)	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		200	45–50
Žuvis					
Žuvies filė (kepta)	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		200–230	10–15
Kepta žuvis	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		180–200	30–40

* Praėjus pusei laiko, apverskite.

Gaminkite sumaniai

Kepsninės režimas

Naudojant didelės kepsninės režimą, patariame iš anksto įkaitinti orkaitę. Praėjus pusei laiko, apverskite.

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Duona					
Skrebutis	Vielinės grotelės	5		240–250	2–4
Skrebutis su sūriu	Universalus padėklas	4		200	4–8
Jautiena					
Kepsnys *	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4 1		230–250	15–20
Mėsainiai *	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4 1		230–250	15–20
Kiauliena					
Kiaulienos muštiniai	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4 1		230–250	20–25
Dešrelės *	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4 1		230–250	10–15
Paukštiena					
Vištienos krūtinėlė	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4 1		230–240	30–35
Vištienos blauzdelės	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4 1		230–240	25–30

* Praėjus 2/3 gaminimo laiko, apverskite.

Šaldytas gatavas maistas

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Šaldyta pica	Vielinės grotelės	3		200–220	15–25
Šaldyta lazanija	Vielinės grotelės	3		180–200	45–50
Šaldyti bulvių griežinėliai (traškučiai)	Universalus padėklas	3		220–225	20–25
Šaldyti maltinukai	Universalus padėklas	3		220–230	25–30
Šaldytas kamemberas	Vielinės grotelės	3		190–200	10–15
Šaldyti prancūziški batonai su pagardais	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		190–200	10–15
Šaldyti žuvų piršteliai	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1		190–200	15–25
Šaldytas žuvų kotletas	Vielinės grotelės	3		180–200	20–35

Kepimas PRO

Šis režimas turi automatinį įkaitinimo iki 220 °C ciklą. Viršutinis kaitinimo elementas ir konvekcinis ventiliatorius veikia mėsos skrudinimo metu. Po šio etapo maistas kepamas pasirinktoje žemoje temperatūroje. Šis procesas atliekamas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus. Šis režimas tinka kepti mėsą ir paukštieną.

Maistas	Priedas	Lygis	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)
Rostbifas	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1	80–100	3–4
Kiaulienos kepsnys	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1	80–100	4–5
Avienos kepsnys	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1	80–100	3–4
Anties krūtinėlė	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1	70–90	2–3

Konvekcija ECO

Šio režimo metu naudojama optimizuota kaitinimo sistema, todėl gamindami patiekalus taupote energiją. Kad būtų sutaupyta daugiau energijos, šioje kategorijoje siūlomos trukmės, kurioms nereikia išankstinio įkaitinimo. Galite padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę ir (arba) temperatūrą.

Maistas	Priedas	Lygis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Vaisinis trupininis pyragas, 0,8–1,2 kg	Vielinės grotelės	2	160–180	40–60
Bulvės su lupena, 0,4–0,8 kg	Universalus padėklas	2	190–200	50–70
Dešrelės, 0,3–0,5 kg	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	3 1	160–180	15–25
Šaldyti bulvių griežinėliai (traškučiai) (0,3–0,5 kg)	Universalus padėklas	3	180–200	20–30

Maistas	Priedas	Lygis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Šaldyti bulvių trikampiukai, 0,3–0,5 kg	Universalus padėklas	3	190–210	20–30
Žuvies filė, kepta, 0,4–0,8 kg	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1	200–220	20–30
Traški žuvies filė, duonos trupiniuose, 0,4–0,8 kg	Vielinės grotelės + universalus padėklas	3 1	200–220	20–30
Kepta jautienos nugarinė, 0,8–1,2 kg	Vielinės grotelės + universalus padėklas	2 1	180–200	50–70
Keptos daržovės, 0,4–0,6 kg	Universalus padėklas	3	200–220	20–30

Gaminkite sumaniai

Automatinio gaminimo programos

Toliau esančioje lentelėje pateikiama 20 automatinio gaminimo programų kepti ir skrudinti. Joje nurodytas maisto kiekis, svorių diapazonas ir atitinkamos rekomendacijos. Gaminimo režimai ir laikas iš anksto užprogramuoti jūsų patogumui. Naudotojo vadove rasite keletą automatinio gaminimo programų receptų.

Naudojant 1–8, 18 ir 19 automatinio gaminimo programas, reikės įkaitinti orkaitę (įkaitinimo eiga rodoma ekrane). Maisto produktus į orkaitę sudėkite, pasigirdus įkaitinimo pabaigos signalui.

Tada spauskite „Cooking time“ (gaminimo laikas), kad pradėtumėte automatinį gaminimą.

⚠ DĖMESIO

Išdami maistą iš orkaitės, visuomet mūvėkite virtuvines pirštines.

Nr.	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 1	Bulvių apkepas	1,0–1,5	Vielinės grotelės	3
		Paruoškite šviežią bulvių apkepą orkaitėms pritaikytame inde (22–24 cm). Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, indą pastatykite grotelių viduryje.		
A 2	Daržovių apkepas	0,8–1,2	Vielinės grotelės	3
		Paruoškite šviežią daržovių apkepą orkaitėms pritaikytame inde (22–24 cm). Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, indą pastatykite grotelių viduryje.		
A 3	Lazanija	1,0–1,5	Vielinės grotelės	3
		Paruoškite naminę lazaniją 22–24 cm orkaitėms pritaikytame inde. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, indą pastatykite grotelių viduryje.		
A 4	Obuolių pyragas	1,2–1,4	Vielinės grotelės	3
		Paruoškite obuolių pyragą apvalioje 24–26 cm kepimo skardoje. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, skardą pastatykite grotelių viduryje.		

Nr.	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 5	Lotaringijos apkepas su įdaru	1,2–1,5	Vielinės grotelės	2
		Paruoškite apkepo tešlą ir sudėkite į apvalų 25 cm skersmens apkepų indą. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė pašilo, sudėkite įdarą ir indą pastatykite grotelių viduryje.		
A 6	Biskvitas	0,5–0,6	Vielinės grotelės	3
		Paruoškite tešlą ir sudėkite į juodą apskritą 26 cm skersmens kepimo skardą. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, skardą pastatykite grotelių viduryje.		
A 7	Marmurinis keksas	0,7–0,8	Vielinės grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir sudėkite į apvalią metalinę „gugelhupf“ arba „bundt“ skardą. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, skardą pastatykite grotelių viduryje.		
A 8	Olandiškas keksas	0,7–0,8	Vielinės grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir sudėkite į juodą stačiakampį metalinį kepimo indą (25 cm ilgio). Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, skardą pastatykite grotelių viduryje.		
A 9	Kepta jautienos nugarinė	0,9–1,1	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	2
		1,1–1,3		1
		Įtrinkite jautieną prieskoniais ir palikite šaldytuve 1 val. Riebia puse į viršų padėkite ant grotelių.		
A 10	Kepti ėrienos muštiniai su žolelėmis	0,4–0,6	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4
		0,6–0,8		1
		Ėrienos muštinius užmarinuokite su žolelėmis ir prieskoniais ir sudėkite ant vielinių grotelių.		

Nr.	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 11	Visas viščiukas	0,9–1,1	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	2
		1,1–1,3		1
Viščiuką nuplaukite ir nuvalykite. Įtrinkite prieskoniais ir ištepkite aliejumi. Padėkite ant vielinių grotelių krūtinėle į apačią ir apverskite vos supypsėjus orkaitei.				
A 12	Vištienos krūtinėlė	0,4–0,6	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4
		0,6–0,8		1
Krūtinėlės užmarinuokite ir sudėkite ant vielinių grotelių.				
A 13	Upėtakis	0,3–0,5	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4
		0,5–0,7		1
Žuvį nuplaukite, nuvalykite ir galvomis prie uodegų sudėkite ant vielinių grotelių. Žuvies vidų įtrinkite citrinų sultimis, druska ir žolelėmis. Žuvies odelės paviršių įpjaukite peiliu. Ištepkite aliejumi ir įtrinkite druska.				
A 14	Lašišos filė	0,4–0,6	Vielinės grotelės + Universalus padėklas	4
		0,6–0,8		1
Gabalėlius ar filė nuplaukite ir nuvalykite. Filė sudėkite ant vielinių grotelių odele į viršų.				
A 15	Pakepintos daržovės	0,4–0,6	Universalus padėklas	4
		0,6–0,8		
Nuplaukite ir paruoškite cukinijų, baklažanų, paprikų, svogūnų ir vyšnių pomidorų griežinėlius. Ištepkite aliejumi, įtrinkite žolelėmis ir prieskoniais. Tolygiai paskirstykite ant padėklo.				
A 16	Keptos bulvių puselės	0,6–0,8	Universalus padėklas	3
		0,8–1,0		
Dideles bulves (200 g kiekviena) supjaustykite puselėmis išilgai. Sudėkite ant padėklo perpjauta puse žemyn, ištepkite aliejumi, ištrinkite žolelėmis ir prieskoniais.				

Nr.	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 17	Šaldyti bulvių griežinėliai (traškučiai)	0,3–0,5	Universalus padėklas	3
		0,5–0,7		
Šaldytas bulves tolygiai paskirstykite ant padėklo.				
A 18	Šaldyta pica	0,3–0,6	Vielinės grotelės	3
		0,6–0,9		
Šaldytą picą padėkite vielinių grotelių viduryje. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, įkiškite grotelės. Pirmoji nuostata skirta itališkai picai (plono pagrindo), antroji – storo pagrindo.				
A 19	Naminė pica	0,8–1,0	Universalus padėklas	2
		1,0–1,2		
Paruoškite naminę picą užmaišę mielinę tešlą ir padėkite ant padėklo. Svorį sudaro tešla ir pagardai, pavyzdžiui, padažas, daržovės, kumpis ir sūris. Pradėkite programą. Pasigirdus pyptelėjimui, pranešančiam, kad orkaitė įkaito, įkiškite padėklą.				
A 20	Rauginta tešla	0,5–0,6	Vielinės grotelės	2
		0,7–0,8		
Tešlą užmaišykite dubenyje, uždenkite plėvele. Padėkite grotelių viduryje. Pirmoji nuostata yra picų ir pyragų tešlai, antroji – duonos.				

Gaminkite sumaniai

Bandomieji patiekalai

Pagal standartą EN 60350-1

1. Kepinių kepimas

Kepimo rekomendacijos skirtos kepat įkaitintoje orkaitėje. Padėklus visuomet dėkite nuožulnia puse priekyje.

Maisto rūšis	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Nedideli pyragaičiai	Universalus padėklas	3		165	25–30
		2		165	28–33
		1 + 4		155	35–40
Trapios tešlos kepiniai	Universalus padėklas	1 + 4		140	28–33
Neriebus biskvitas	Vielinės grotelės + biskvitų skarda (padengta tamsiu sluoksniu, ø 26 cm)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1 + 4		155	45–50
Obulių pyragas	Vielinės grotelės + 2 biskvitų skardos * (padengtos tamsiu sluoksniu, ø 20 cm)	1 padėta įstrižai		160	70–80
	Universalus padėklas + Vielinės grotelės + 2 biskvitų skardos ** (padengtos tamsiu sluoksniu, ø 20 cm)	1 + 3		160	80–90

* Du pyragai padedami ant grotelių (kairėje gale ir priekyje dešinėje).

** Du pyragai padedami viduryje vienas ant kito.

2. Kepsninės funkcija

Pašildykite tuščią orkaitę 5 min. prieš naudodami funkciją „Large Grill“.

Maisto rūšis	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Baltos duonos skrebutis	Vielinės grotelės	5		250 (maks.)	1–2
Jautienos mėšainiai * (12 vnt.)	Vielinės grotelės + Universalus padėklas (varvantiems taukams surinkti)	4 1		250 (maks.)	1 ^{-as} 18–22 2 ^{-as} 7–10

* Apverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko.

3. Skrudinimas

Maisto rūšis	Priedas	Lygis	Kaitinimo tipas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Visas višta *	Vielinės grotelės + Universalus padėklas (lašams surinkti)	3 1		205	80–100

* Praėjus pusei laiko, apverskite.

Techninė priežiūra

Valymas

⚠ DĖMESIO

Prieš valydami orkaitę ir priedus įsitikinkite, kad jie šalti. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietų šepėčių, metalinių šveistukų ir skudurėlių, metalinių kempinių, peilių ar kitokių abrazyvinių medžiagų.

Orkaitės vidus

- Orkaitės vidų valykite švariu skudurėliu ir švelniu valikliu arba šiltu muiluotu vandeniu.
- Durelių sandariklio nevalykite rankomis.
- Kad nepažeistumėte emaliuotų paviršių, naudokite tik įprastus orkaitių valiklius.
- Sunkiai pašalinamas dėmės valykite specialiu orkaitių valikliu.

Orkaitės išorė

Orkaitės išorę, pavyzdžiui, dureles, rankenėlę ir ekraną, valykite švariu skudurėliu ir švelniu valikliu arba šiltu muiluotu vandeniu. Nusausinkite popieriniu rankšluosčiu arba sausu rankšluosčiu.

Gali būti purvo ir riebalų, ypač aplink rankenėlę, dėl iš vidaus sklindančio karšto oro. Rekomenduojame valyti rankenėlę po kiekvieno naudojimo.

Priedai

Priedus plaukite po kiekvieno naudojimo ir nusausinkite arbatos indų pašluoste. Sunkiai išvalomus nešvarumus pašalinsite maždaug 30 min. pamerkę priedus į šiltą muiliną vandenį prieš plaudami.

Katalizinio emalio paviršius (turi ne visi modeliai)

Nuimamos dalys yra padengtos tamsiu pilku kataliziniu emaliu. Cirkuliuojant orai konvekcinio šildymo metu,

jos gali būti išstptos aliejumi ir riebalais.

Tačiau šie nešvarumai sudega 200 °C ar aukštesnėje temperatūroje.

1. Iš orkaitės vidaus išimkite visus priedus.
2. Išvalykite orkaitės vidų.
3. Pasirinkite konvekcinį režimą, nustatykite didžiausią temperatūrą ir 1 val. trukmę.

📖 PASTABA

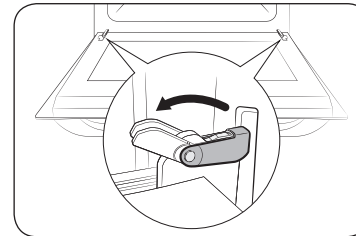
Katalizinės dalys yra padengtos arba iš vienos, arba iš 3 pusių, atsižvelgiant į modelį.

Durelių išėmimas

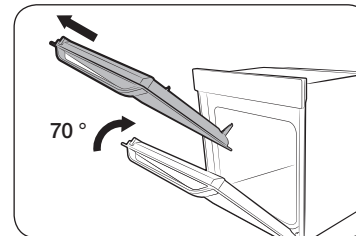
Naudojant įprastai, orkaitės durelių išimti nereikia, bet jei būtina jas išimti, pavyzdžiui, norint nuvalyti, vadovaukitės šiais nurodymais.

⚠ ATSARGIAI

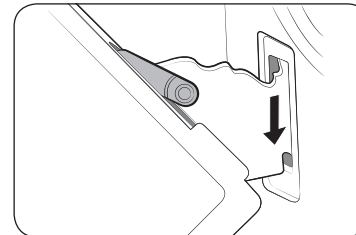
Orkaitės durelės yra sunkios.



1. Atidarykite dureles ir visiškai atidarykite abiejų vyrių gnybtus.



2. Pridarykite dureles maždaug 70° kampu. Abiem rankomis suimkite orkaitės dureles per vidurį ir traukite (kelkite), kol galėsite išimti vyrius.

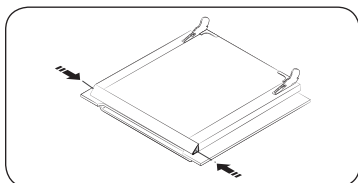


3. Nuvalytas dureles uždėsite atlikę 1 ir 2 veiksmus atgaline tvarka. Vyrių gnybtai turi būti uždaryti iš abiejų pusių.

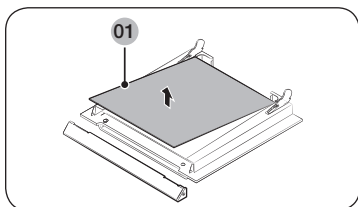
Techninė priežiūra

Durelių stiklo išėmimas

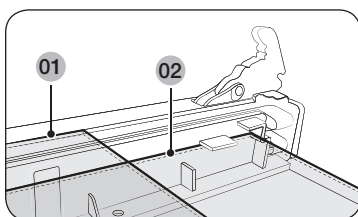
Orkaitės durelės turi tris stiklo sluoksnius, uždėtus vienas ant kito. Juos šalima išimti ir nuvalyti.



1. Paspauskite durelių kairėje ir dešinėje esančius mygtukus.



2. Atkabinkite dangtelį ir išimkite 1 ir 2 stiklo sluoksnius.



3. Nuvalytus stiklo sluoksnius įdėsite atlikę 1 ir 2 veiksmus atgaline tvarka. Pažiūrėkite į paveikslėlį, ar teisingai įdėjote 1 ir 2 sluoksnius.

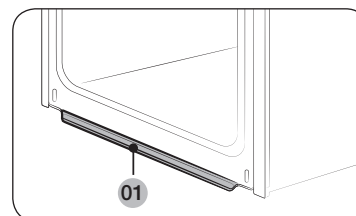
01 1 stiklas

01 1 stiklas
02 2 stiklas

PASTABA

Dėdami 1 stiklo sluoksnį, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais.

Vandens rinktuvas



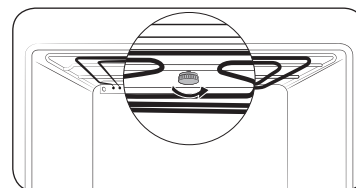
01 Vandens rinktuvas

Vandens rinktuvas renka ne tik perteklinę drėgmę, susidarantią gaminant, bet ir maisto likučius. Reguliariai ištuštinkite ir valykite vandens rinktuvą.

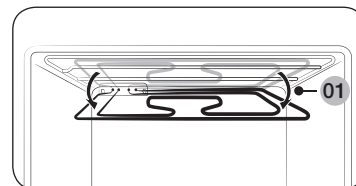
DĖMESIO

Jei pastebėjote vandens nutekėjimą iš rinktuvo, susisiekite su vietiniu „Samsung“ techninės priežiūros centru.

Viršaus valymas (atsižvelgiant į modelį)

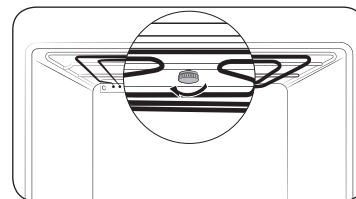


1. Galite nuleisti kepsninės kaitinimo elementą, kad nuvalytumėte el. orkaitės viršų. Prilaikydami kepsninės kaitinimo elementą, prieš laikrodžio rodyklę atsukite apskritą veržlę.



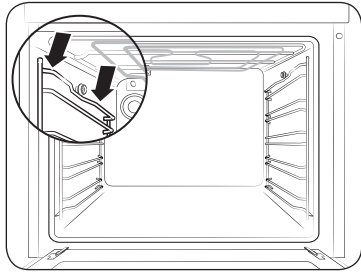
01 Apie 12°

2. Kepsninės kaitinimo elemento priekis palinksta į apačią ir jo negalima išimti iš el. orkaitės. Nespauskite kaitinimo elemento žemyn, galite jį deformuoti.

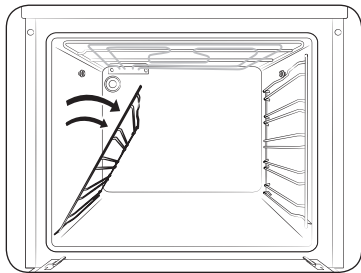


3. Išvalę el. orkaitės viršų, pakelkite kepsninės kaitinimo elementą į pradinę padėtį ir pagal laikrodžio rodyklę prisukite apskritą veržlę.

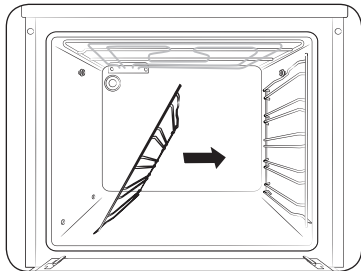
Šoninių griovelių išėmimas (atsižvelgiant į modelį)



1. Spauskite šoninio griovelio viršutinės dalies vidurį.



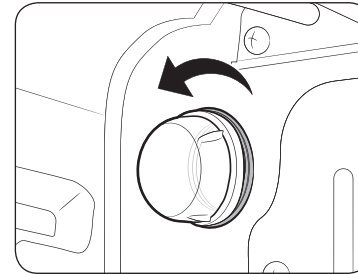
2. Pasukite šoninį griovelį maždaug 45°.



3. Ištraukite šoninį griovelį iš dviejų apatinių ertmių.

Keitimai

Lemputės



1. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę, nuimkite stiklinį gaubtelį.
2. Pakeiskite orkaitės lempuotę.
3. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Priešinga eilės tvarka atlikdami 1 veiksmą, vėl uždėkite stiklinį gaubtelį.

⚠ DĖMESIO

- Prieš keisdami lempuotę, išjunkite orkaitę ir ištraukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik 25–40 W / 220–240 V, 300 °C temperatūrai atsparias lemputes. Tinkamų lempučių rasite vietiniame „Samsung“ techninės priežiūros centre.
- Keisdami halogeninę lempuotę, visuomet naudokite sausą skudurėlį. Skudurėlis reikalingas tam, kad ant lempučių nepaliktumėte pirštų atspaudų ir prakaito, dėl ko sutrumpėja lempučių eksploatacijos laikas.

Trikčių šalinimas

Kontrolinė lentelė

Jei naudojant orkaitę kilo problemų, pirmiausia peržiūrėkite toliau esančią lentelę ir išbandykite siūlomus sprendimus. Jei problema nedingsta, susisiekite su vietos „Samsung“ techninės priežiūros centru.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Mygtukų neįmanoma tinkamai nuspausti.	• Tarp mygtukų gali būti pašalinių medžiagų.	• Pašalinkite pašalines medžiagas ir pabandykite dar kartą.
	• Jutiklinis modelis: drėgna išorė.	• Nuvalykite drėgmę ir bandykite dar kartą.
	• Įjungta užrakinimo funkcija.	• Patikrinkite, ar įjungta užrakinimo funkcija.
Nerodomas laikas.	• Nėra maitinimo.	• Patikrinkite, ar orkaitė gauna maitinimą.
Orkaitė neveikia.	• Nėra maitinimo.	• Patikrinkite, ar orkaitei tiekiamas maitinimas.
Orkaitė išsijungia veikimo metu.	• Gali būti, kad ištraukas kištukas.	• Įkiškite kištuką.
Veikimo metu dingsta elektros tiekimas.	• Nepertraukiamas gaminimas ilgai trunka.	• Jei ilgai gaminate, leiskite orkaitei atvėsti.
	• Neveikia vėsinamasis ventiliatorius.	• Pamėginkite išgirsti ventiliatoriaus skleidžiamą garsą.
	• Orkaitė įrengta tokioje vietoje, kur blogas vėdinimas.	• Išlaikykite gaminio įrengimo vadove nurodytus tarpus.
	• Į vieną kištukinį lizdą jungiami keli kištukai.	• Junkite tik vieną kištuką.
Orkaitė negauna maitinimo.	• Nėra maitinimo.	• Patikrinkite, ar orkaitei tiekiamas maitinimas.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Naudojant orkaitę, jos išorė karšta.	• Orkaitė įrengta tokioje vietoje, kur blogas vėdinimas.	• Išlaikykite gaminio įrengimo vadove nurodytus tarpus.
Durelių negalima tinkamai atidaryti.	• Tarp durelių ir gaminio vidaus įstrigę maisto likučiai.	• Gerai išvalykite orkaitę ir vėl pabandykite atidaryti dureles.
Vidaus lemputė šviečia blankiai arba neužsidega.	• Lemputė užsidega ir užgęsta.	• Lemputė automatiškai išsijungia po tam tikro laiko, kad taupytyt elektros energiją. Ją vėl įjungsitė, nuspaudę orkaitės apšvietimo mygtuką.
	• Po gaminimo lemputė pasidengia pašaline medžiaga.	• Išvalykite orkaitės vidų ir patikrinkite.
Prisilietus prie orkaitės, nutrenkia elektra.	• Netinkamai įžeminta elektros tiekimo grandinė	• Patikrinkite, ar tinkamai įžeminta elektros tiekimo grandinė.
	• Naudojate neįžemintą kištukinį lizdą	
Laša vanduo.	• Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų (priklauso nuo maisto produkto). Tai nėra gaminio gedimas.	• Leiskite orkaitei atvėsti ir nuvalykite sausa pašluoste.
Per tarpą dūrelėse sklinda garai.		
Orkaitės viduje lieka vandens.		
Šviesos ryškumas orkaitėje kinta.	• Ryškumas kinta atsižvelgiant į galios pokyčius.	• Galios pokyčiai gaminant nėra gedimas, todėl nereikia nerimauti.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Gaminimo procesas užbaigtas, bet vėsinamasis ventilatorius tebesisuka.	<ul style="list-style-type: none"> Ventiliatorius automatiškai veikia kurį laiką, kad išvėdintų orkaitės vidų. 	<ul style="list-style-type: none"> Tai nėra gaminio gedimas, todėl nereikia nerimauti.
Orkaitė neįkaista.	<ul style="list-style-type: none"> Atidarytos durelės. 	<ul style="list-style-type: none"> Uždarykite dureles ir bandykite iš naujo.
	<ul style="list-style-type: none"> Netinkamai nustatyti orkaitės parametrai. 	<ul style="list-style-type: none"> Žr. skyrių apie orkaitės naudojimą ir iš naujo nustatykite parametrus.
	<ul style="list-style-type: none"> Perdegė saugiklis arba suveikė jungtuvas. 	<ul style="list-style-type: none"> Pakeiskite perdegusį saugiklį nauju arba įjunkite elektros tiekimą. Jei taip nutinka dažnai, kvieskite elektriką.
Naudojant iš el. orkaitės sklinda dūmai.	<ul style="list-style-type: none"> Naudojant pirmą kartą. 	<ul style="list-style-type: none"> Orkaitę naudojant pirmą kartą, iš kaitinimo elemento gali eiti dūmai. Tai nėra gedimas ir, orkaitę panaudojus 2–3 kartus, dūmų turėtų nebelikti.
	<ul style="list-style-type: none"> Ant kaitinimo elemento yra maisto. 	<ul style="list-style-type: none"> Leiskite orkaitei pakankamai atvėsti ir nuo kaitinimo elemento pašalinkite maistą.
Naudojant el. orkaitę, užuodžiamas degėsių ar plastiko kvapas.	<ul style="list-style-type: none"> Naudojate plastikinius ar kitokius indus, kurie nėra atsparūs karščiui. 	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite aukštai temperatūrai pritaikytus stiklinius indus.

Problema	Priežastis	Veiksmas
Orkaitė neveikia. Orkaitė netinkamai gamina.	<ul style="list-style-type: none"> Gaminant atidaromos durelės. 	<ul style="list-style-type: none"> Dažnai neatidarinėkite durelių, nebent gaminate maistą, kurį reikia vartyti. Jei dažnai darinėsite dureles, vidaus temperatūra nukris ir maistas gali nevisiškai iškepti.
Valymo garais funkcija neveikia.	<ul style="list-style-type: none"> Per aukšta temperatūra. 	<ul style="list-style-type: none"> Leiskite el. orkaitei atvėsti ir tada naudokite valymo garais funkciją.

Trikčių šalinimas

Informaciniai kodai

Jei orkaitė neveikia, ekrane gali būti rodomas informacinis kodas. Peržiūrėkite toliau esančią lentelę ir išbandykite siūlomus sprendimus.

Kodas	Reikšmė	Veiksmas
C-d1	Durelių užrakto gedimas.	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Jeigu problema neišnyksta, 30 sekundžių ar ilgesniam laikui atjunkite visą elektros tiekimą ir po to vėl prijunkite. Jei problema išlieka, susisiekite su techninės priežiūros centru.
C-20	Jutiklio sutrikimai	
C-21		
C-22		
C-F1	Atsiranda tik nuskaitant / įrašant į EEPROM atmintį	
C-F0	Nėra ryšio tarp pagrindinės spausdintinio montažo plokštės ir antrinės spausdintinio montažo plokštės.	
C-F2	Atsiranda esant ryšio problemai tarp integruotosios jutiklinės grandinės ir pagrindinės arba antrinės relės	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Jeigu problema neišnyksta, 30 sekundžių ar ilgesniam laikui atjunkite visą elektros tiekimą ir po to vėl prijunkite. Jei problema išlieka, susisiekite su techninės priežiūros centru.
C-d0	Mygtukų problema Atsiranda paspaudus ir kurį laiką laikant mygtuką.	Nuvalykite mygtukus ir įsitikinkite, kad ant jų ar šalia nėra vandens. Išjunkite orkaitę ir bandykite dar kartą. Jei problema išlieka, susisiekite su „Samsung“ vietos techninės priežiūros centru.
S-01	Apsauginis išsijungimas Orkaitė ilgai veikė tam tikra nustatyta temperatūra. • Mažiau nei 105 °C – 16 val. • Nuo 105 °C iki 240 °C – 8 val. • Nuo 245 °C iki maks. temp. – 4 val.	Tai nėra sistemos gedimas. Išjunkite orkaitę ir išimkite maisto produktus. Tada vėl pabandykite normaliai naudoti.

Priedas

Gaminio duomenų lentelė

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelio identifikatorius	NV70K2340RS NV70K2340RB
Kiekvienos ertmės energijos vartojimo efektyvumo indeksas (EEI cavity)	94,0
Kiekvienos ertmės energijos efektyvumo klasė	A
Elektrinės orkaitės ertmėje standartinei įkrovai įkaitinti per tam tikrą kiekvienos ertmės įprastinės veiksenos ciklą suvartojamos energijos kiekis (galutinė elektros energija) (ES <small>elektros ertmė</small>)	0,99 kWh per ciklą
Elektrinės orkaitės ertmėje standartinei įkrovai įkaitinti per tam tikrą kiekvienos ertmės priverstinio cirkuliuojamo veiksenos ciklą suvartojamos energijos kiekis (galutinė elektros energija) (ES <small>elektros ertmė</small>)	0,79 kWh per ciklą
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis (elektrinis arba dujų) kiekvienoje ertmėje	elektra
Kiekvienos ertmės tūris (V)	70 l
Orkaitės rūšis	Įmontuoti
Prietaiso masė (M)	34,2 kg

Duomenys nustatyti vadovaujantis standartu EN 60350-1 ir Komisijos reglamentais (EB) Nr. 65/2014, (EB) Nr. 66/2014.

Energijos taupymo patarimai

- Gamindami orkaitės dureles atidarykite tik norėdami apversti maistą. Be reikalo nedarinėkite durelių, kad išlaikytumėte temperatūrą orkaitės viduje ir taupytumėte el. energiją.
- Planuokite orkaitės naudojimą, kad nereikėtų jos junginėti gaminant skirtingus patiekalus (taupysite energiją ir sumažinsite orkaitės pašildymo laiką).
- Jei gaminimo laikas ilgesnis nei 30 min., orkaitę galima išjungti likus 5–10 min. iki gaminimo laiko pabaigos ir taupyti energiją. Likusio karščio užteks užbaigti gaminimo procesą.
- Kai tik įmanoma, vienu metu gaminkite daugiau nei vieną maisto produktą.

Atmintinė

TURITE KLAUSIMŲ ARBA PASTABŲ?

ŠALIS	PASKAMBINKITE	ARBA APLANKYKITE MŪSŲ SVETAINĘ ADRESU
LIETUVA	8 800 77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIJA	8000 7267	www.samsung.com/lv/support
ESTIJA	800 7267	www.samsung.com/ee/support



DG68-00759A-01