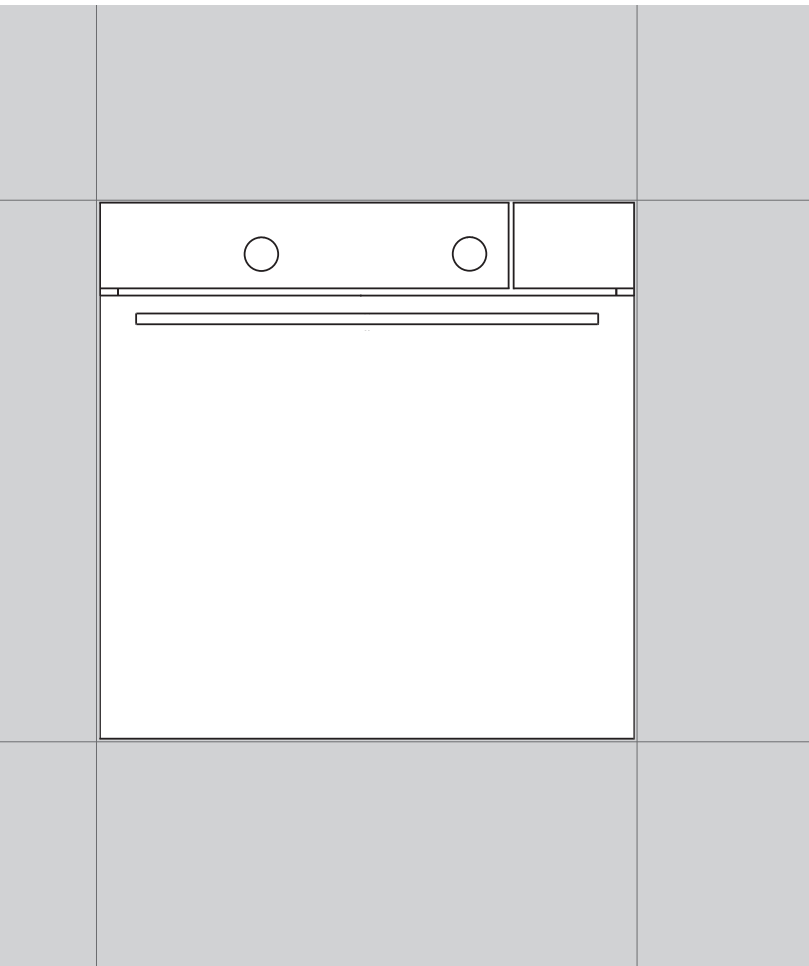


LT

IŠSAMIOS COMBI GARO ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

gorenje



Dėkojame jums už

pasitikėjimą tir už tai, kad
įsigijote mūsų prietaisą.

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

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

Prijungimo ir montavimo instrukcijos
yra ant atskiro lapo.

INaudojimo instrukcija taip pat yra
mūsų interneto svetainėje:

www.gorenje.com



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

TURINYS

4 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 6 Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu	IVADAS
7 COMBI GARO ORKAITĖ 11 Techninės specifikacijos 12 Valdymo įtaisas	
14 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ 14 Troškinimas garuose 15 Vandens bako pripildymas	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
16 SMAISTO RUOŠIMO ETAPAI (1-6) 16 1 Veiksmas: JUNGIMAS IR NUSTATYMAI 20 2 Veiksmas: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 22 3 Veiksmas: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 26 4 Veiksmas: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 27 5 Veiksmas: KEPIMO PRADŽIA 27 6 Veiksmas: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS	KEPIMO VEIKSMAI
28 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	
49 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 50 Tradicinis orkaitės valymas 51 Garų funkcijos naudojimas valyti orkaitei 52 Garo sistemos valymas 53 Filtro putų valymas 54 Vielinių krepiamųjų bėgelių nuėmimas ir valymas 55 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas 58 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas 59 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
60 TRIKČIŲ LENTELĖ	GEDIMŲ ŠALINIMAS
61 ŠALINIMAS	

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.

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

ĮSPĖJIMAS: naudojimo metu pasiekiamos dalys 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.

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

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

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

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektros saugos taisykles.

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

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

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

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

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

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro 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 ir teisingas garo orkaitės naudojimas

Palaikykite prietaisą kambario temperatūroje ilgesnį laiką, prieš prijungdami jį prie elektros tinklo. Taip visi jo komponentai galės prisitaikyti prie kambario temperatūros. Jei orkaitė laikoma neigiamoje arba beveik neigiamoje temperatūroje, kyla pavojus, kad gali sugesti kai kurie jos komponentai, ypač siurbliai.

Prietaiso negalima naudoti žemesnėje negu 5 °C temperatūroje. Žemesnėje temperatūroje prietaisas gali neveikti normaliai. Jei tokiomis sąlygomis prietaisas yra įjungiamas, gali sugesti siurbliai.

Jei prietaisas tinkamai neveikia, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitėje jokių daiktų, kurie gali sukelti pavojų, orkaitę įjungus.

Nenaudokite distiliuoto vandens, kuris nėra tinkamas gerti (pvz., distiliuoto vandens baterijoms, kuriame yra rūgštis).

Baigus virti arba tebeverdant garuose ir atidarant orkaitės dureles (su garų sistemomis), įsitikinkite, atidarykite jas tik iki visiškai praviros padėties; priešingu atveju garai iš orkaitės gali neigiamai įtakoti valdymo pulto veikimą.

Baigus kepimą garuose, orkaitėje lieka šiek tiek garų. Orkaitės dureles atidarykite atsargiai, nes yra pavojus nusiplikyti garais. Išvalykite orkaitę, kai ji atvės iki kambario temperatūros.

Baigus kepimą garų sistemoje likęs vanduo išpumpuojamas atgal į vandens rezervuarą. Todėl vanduo ten gali būti karštas. Atsargiai ištuštinkite vandens rezervuarą.

Norėdami išvengti kalkių nuosėdų, po virimo palikite dureles praviras ir leiskite orkaitė ertmei atvėsti iki kambario temperatūros.

Garų ciklo metu neaptartina atidaryti durelių, nes taip padidės energijos suvartojimas ir suintensyvės vandens kondensato susidarymas.



DĖMESIO!

Nudegimo pavojus ir pavojus sugadinti prietaisą.

• Išleistas garas gali sukelti nudegimus. Būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles, kai ši funkcija yra aktyvuota. Iš orkaitės gali išsiveržti garas.



DĖMESIO!

Skysčiui naudokite tik vandenį. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens.

PRIEŠ PRIJUNGIANT ORKAITĘ:

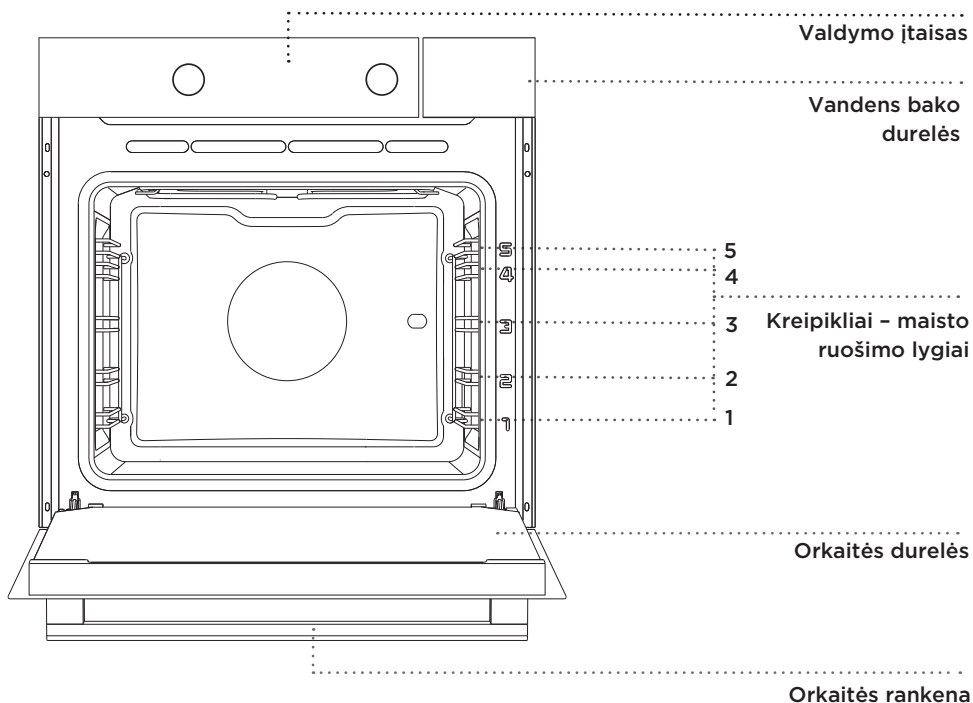


Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

COMBI GARO ORKAITĖ

(ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS- (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO))

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



VIELINIAI BĖGELIAI

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

3 ir 4 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMSI BĖGELIAI

Teleskopinius ištraukiamus bėgelius galima montuoti antrame ir trečiame lygyje.

Ištraukiami bėgeliai gali būti iš dalies arba visiškai ištraukiami.

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

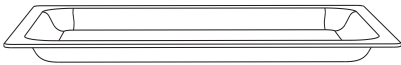
AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

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


ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)

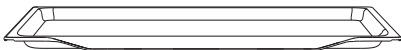


STIKLINIS KEPIMO INDAS naudojamas maisto ruošimui visose orkaitės sistemose ir maisto gaminimui mikrobangomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

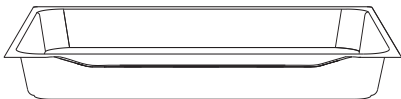


TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.


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



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.

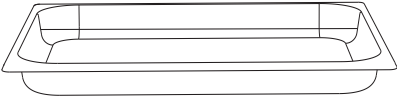
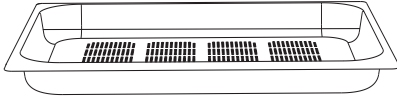


GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsa ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

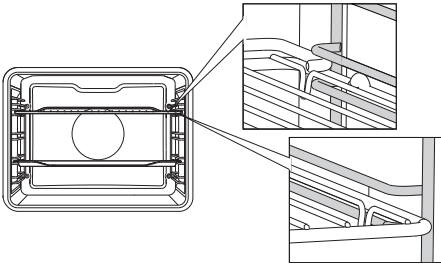
 Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



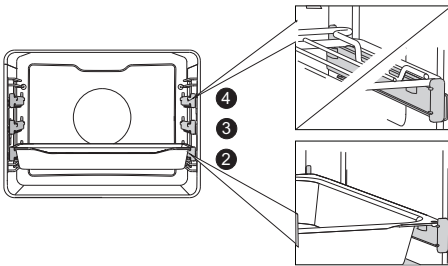
Kai kepimo reikmenys pakaitinami, jų forma gali pasikeisti. Tai neturi įtakos jų funkcionalumui, o pradinė forma atsistato atvėsus.



GARO KOMPLEKTAS (INOX) naudojamas valgio gaminimui garuose. Įdėkite perforuotą dėklą į vidurinį lygį, o lašų padėklą – vienu lygiu žemiau.



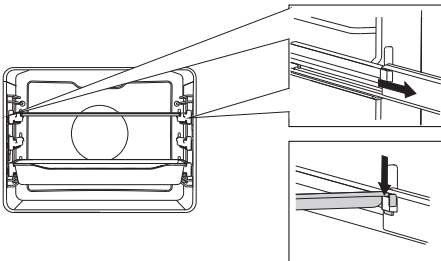
Tinklelis arba padėklas visada turi būti įstatytas į griovelį tarp dviejų vielinių kreiptuvių.



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

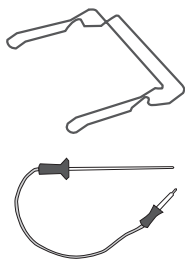


Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



SINCHRONIZACIJOS JUOSTA

Ant pilnai įtraukiamų teleskopinių kreiptuvų galima montuoti arba nuimti vieną juostą. Pirmiausia visiškai ištraukite abu kreiptuvus iki norimo lygio. Įkiškite juostą į du plyšius ant kreiptuvų ir pastumkite kreiptuvus ranka, kol jie sustos.



Su **KEPIMO SKARDOS LAIKIKLIU** galima lengvai išimti keptuves iš orkaitės, joms dar neataušus.

ZONDAS kepti didelius mėsos gabalus.

(Priklausomai nuo modelio)

NUKALKINIMO PRIEMONĖ garų sistemos valymui.

POPIERIAUS JUOSTELĖ fvandens kietumo patikrinimui.

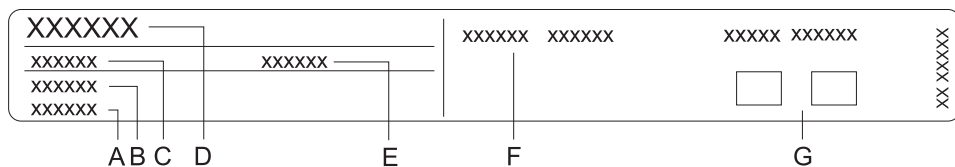
MECHANINIS DURŲ UŽRAKTAS apsaugo nuo orkaitės durelių atidarymo, kol užraktas yra užrakintas. Norėdami jį atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, traukdami dureles į išorę.



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

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

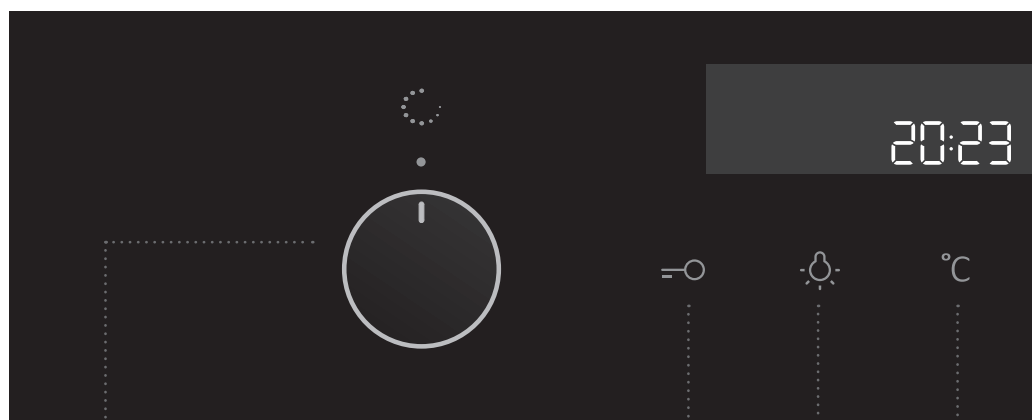


- A Serijos numeris
- B ID
- C Tipas
- D Gamintojas
- E Modelis
- F Techniniai duomenys
- G Atitikties simboliai

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 SISTEMA
PASIRINKIMO
RANKENĖLĖ
(priklausomai nuo
modelio)

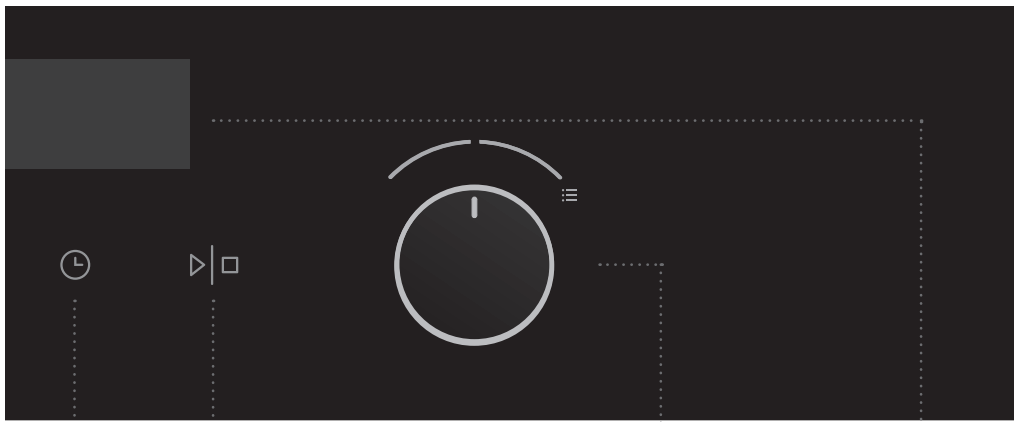
2 MYGTUKAS
ĮJUNGIMO/
IŠJUNGIMO
UŽRAKTAS NUO
VAIKŲ

3 APŠVIETIMO
MYGTUKAS
ORKAITĖ

4 ĮJUNGIMO
MYGTUKAS
TEMPERATŪRA

PASTABA:

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



5 PROGRAMOS LAIKMĀTIS

Maisto gaminimo trukmė

Maisto gaminimo pabaiga

Signalas

Laikrodis

6 PALEIDIMO / STABDYMO MYGTUKAS Naudokite šį mygtuką pradėti arba nutraukti programą.

7 NUSTATYMŲ RANKENĖLĖ (-/+)

Naudokite šį mygtuką norėdami nustatyti laiką, temperatūrą.

8 MAISTO RUOŠIMO INFORMACIJOS IR LAIKRODŽIO EKRANAS

PASTABA:

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

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių. Kai orkaitė įkaista pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

TROŠKINIMAS GARUOSE

Sveikas, natūralus kepimas garuose išsaugo visą maisto skonį, gaminant šiuo būdu nesklinda kvapai. Į vandenį nereikia dėti druskos, žolelių ir prieskonių.

Toliau aprašyti kepimo garuose privalumai:

Maisto gaminimas (apskrudinimas, skrudinimas) prasideda orkaitei pasiekus 100 °C temperatūrą.

Lėtas virimas maisto gaminimas (apskrudinimas, skrudinimas) taip pat vyksta žemesnėje temperatūroje.

Tai išsaugoma daug vitaminų ir mineralinių medžiagų, kadangi tik nedidelė dalis iš jų yra ištirpinamas kondensate, kuris liečiasi su maistu.

Kepimo metu nereikia papildomai vartoti jokių riebalų. Garai gerai išsaugo maisto skonį. Dėl jų maistas neprisigeria pašalinių kvapų nuo grotelių arba keptuvės. Be to, neprarandamos maistinės medžiagos, nes maistas neatskiedžiamas vandeniu. Garai neskleidžia skonio ar kvapo; Todėl mėsa arba žuvis galima virti kartu su daržovėmis. Garas taip pat tinka maisto blanširavimui, atšildymui ir pašildymui ar šilto maisto išlaikymui.

VANDENS BAKO PRIPILDYMAS

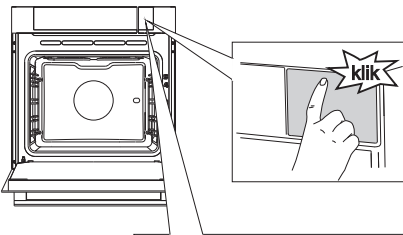
Bakas skirtas atskirai pripildyti garintuvą vandeniu. Bako tūris yra maždaug 1,3 l (aukščiausias vandens lygis – žr. žymą). Šio vandens kiekio užtenka maždaug 3 val. Virimui, nustačius maksimalų garo ciklą (karštas oras su garu arba dideliu galingumu veikianti sistema).



Prieš pirmą naudojimą išvalykite vandens baką.



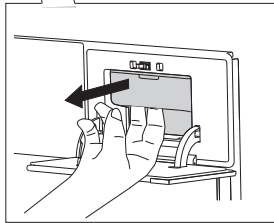
Į vandens baką visada pilkite švarų šaltą vandentiekio vandenį, geriamą vandenį iš butelio be priedų arba distiliuotą maistui tinkamą vandenį. Į baką reikia pilti 20 °C (+/- 10 °C) temperatūros vandenį.



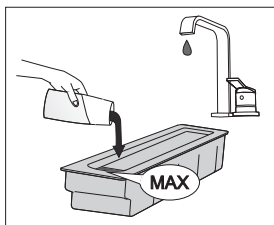
1 Norėdami atidaryti banko dureles, paspauskite lipduką pažymėtą vietą.



Vėliau lipduką galima nuimti.

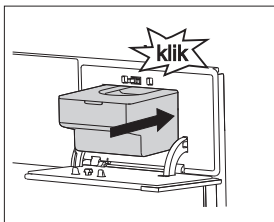


2 Vandens baką nuo korpuso galima nuimti suėmus už įranton.



3 Atidarykite dangtį. Išplaukite baką vandeniu.

Sumontuokite baką. Prieš naudojimą pripilkite šviežio vandens iki maksimalios žymos ant bako.



4 Įstumkite vandens baką į korpusą iki galutinės padėties (kol pasigirs trumpas spragtelėjimas). Tada paspauskite bako dureles, norėdami jas uždaryti.



Baigus virimą, garo sistemoje likęs vanduo išpumpuojamas atgal į vandens baką. Vandens bako dangtį galima plauti įprastais neabrazyviniais skystais valikliais arba indaplovėje.

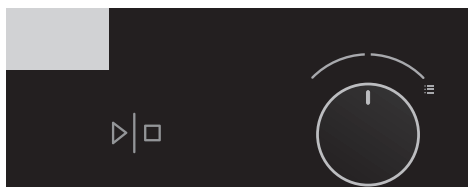
SMAISTO RUOŠIMO ETAPAI (1-6)

1 VEIKSMAS: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI

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

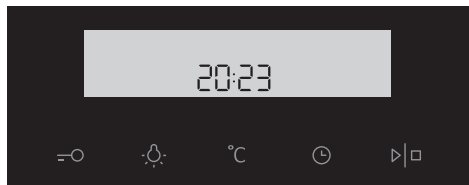
Parametrai yra aprašyti žemiau.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



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

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



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

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

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

NUOSTATOS

Jei norite pakeisti parametrus, pasukite nustatymų rankenėlę į dešinę ir palaikykite tris sekundes. Paspauskite START/SOP piktogramą ir slinkite per atitinkamus parametrus arba nustatymus. Norėdami pakeisti parametą, pasukite nustatymų rankenėlę į dešinę arba į kairę.

ŠVIESUMO LYGIS

Pasirinkite iš trijų skirtingų ryškumo lygių. Vidutinis lygis yra numatytasis nustatymas. Lygius galima nustatyti sukant rankenėlę.



Žemas ryškumo lygis



Vidutinis ryškumo lygis



Didž. ryškumo lygis

GARSO LYGIS

Vidutinis lygis yra numatytasis nustatymas. Garsumą galima nustatyti sukant rankenėlę.



Žemas garsumas



Numatytasis vidutinis garsumas



Garsumo lygis didž.



Garsumas išjungtas

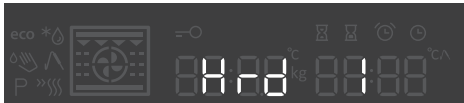
VANDENS KIETUMAS (veikia tik garo orkaitėse)

Vandens kietumo testą reikia atlikti prieš pirmąjį naudojimą.

Vieną (1) sekundę vandenyje sudrėkinkite popierinę testo juostelę (pridedama prie prietaiso). Palaukite vieną minutę ir stebėkite, kiek juostelių atsiras ant popieriaus. Įveskite informaciją apie juostelių skaičių į prietaisą.

	4 žalios juostelės	Minkštas	Hrd 1
	1 raudona juostelė	Kietokas	Hrd 2
	2 raudonos juostelės	Vidutinis kietumas	Hrd 3
	3 raudonos juostelės	Kietas	Hrd 4
	4 raudonos juostelės	Labai kietas	Hrd 5

Galite rinktis iš penkių skirtingų vandens kietumo variantų. Vandens kietumo lygis 5 yra numatytasis nustatymas; matomas tekstas. Lygius galima nustatyti sukant rankenėlę.



NUKALKINIMAS (veikia tik garo orkaitėse)

Nukalkinimo procesą galite įjungti, nustatymų rankenėle pasirinkdami įjungti „ON“ arba išjungti „OFF“ ir patvirtindami, spaudžiant START/STOP piktogramą. Nukalkinimo „on“ yra numatytasis nustatymas.



1 VEIKSMAS – Įpilkite nukalkinimo priemonės į vandens indą.

VEIKSMAS – Nukalkinimo procedūra baigta. Išpilkite skystį, išskalaukite baką ir įpilkite šviežio vandens skalavimui.



3 ŽINGSNIS/pabaiga – Skalavimas baigtas.
Išvalykite baką ir iššluostykite orkaitę.
Taip pat išvalykite filtro putas (žr. skyrių
FILTRO PUTŲ VALYMAS).

END

Paspauskite START/STOP piktogramą išeiti iš nustatymų meniu ir grįžti į laukimo režimą.
Taip pat galite išeiti iš nustatymų meniu 3 sekundes palaikydami sistemos pasirinkimo
rankenėlę kairėje, arba sukdami sistemos pasirinkimo rankenėlę.

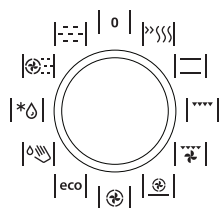


Jei norite pakeisti parametrus, pasukite nustatymų rankenėlę į dešinę ir palaikykite tris
sekundes. Paspauskite START/SOP piktogramą ir slinkite per atitinkamus parametrus arba
nustatymus. Norėdami pakeisti parametą, pasukite nustatymų rankenėlę į dešinę arba į
kairę.



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

2 VEIKSMAS: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS







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



Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.

SISTEMOS	APRAŠYMAS	NUSTATYTA TEMPERATŪRA (°C)	MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
GREITAS KEPIMO SISTEMOS			
»»»»	ĮKAITINIMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkaiinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160	30-230
— —	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTVUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti / skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200	30-230
▼▼▼▼	GRILIS Veikia 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 mažesnią kiekį maisto, sumuštiniai, mėsą arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui.	230	30-230
▼▼▼▼ ✻	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvai ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170	30-230
⊕ —	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTVUVAS Veiks apatinis šildytuvai, apvalus šildytuvai, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams.	200	30-230
⊕	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnių arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.	180	30-230

SISTEMOS	APRAŠYMAS	NUSTATYTA TEMPERATŪRA (°C)	MIN.–MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
eco	ECO KEPIMAS ¹⁾ Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180	120-230
	VALYMAS GARU Garas sudrėkina orkaitės ertmę. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius.	70	/
AUTOMATINĖ SISTEMA			
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.	/	/
KOMBINUOTOS SISTEMOS/GARŲ SISTEMOS			
	COMBI GARAS + KARŠTAS ORAS Naudojama kepimui ir atšildymui. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos. Galimos trys parinktys: - AUKŠTAS: eskalopų, kepsnių ir nedidelių mėsos gabalų kepimas - VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA vėsių/šaldytų patiekalų, virtų žuvų filė ir daržovių apkepų pašildymas - ŽEMAS: didelių mėsos gabalų kepimas (kepsniai, nepjaustytos vištos), mielinės tešlos kepimas (duona ir bandelės), lazanija ir t.t.	160	30-230
	GARAS²⁾/SOUS VIDE Ši sistema naudojama kepti mėsą, daržoves, vaisius ir garnyrus. Yra lėto maisto gaminimo procedūra su vakuume užsandarintu maistu, jį verdant tam tikrą tiksliai palaikomoje temperatūroje. Sous vide metodas tinka mėsos, žuvies ir visų rūšių vaisių ir daržovių gaminimui. Tokiu būdu paruoštas maistas yra sultingas ir išsiskiria sodresniu skoniu.	100	40-100

¹⁾ Dar 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.

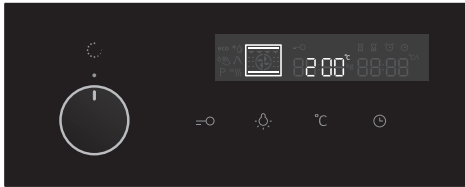
²⁾ Laipsnių reguliavimas

3 VEIKSMAS: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

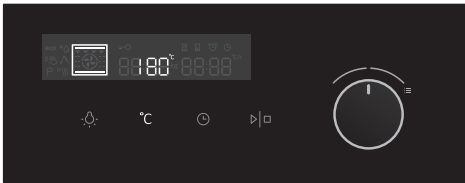
Kiekvienoje virimo sistemoje yra pagrindiniai arba numatytieji parametrai, kuriuos galima koreguoti.

Norėdami pakeisti nustatymus, paspauskite atitinkamą mygtuką (prieš paspaudžiant START/STOP mygtuką). Kai kurie parametrai su kai kuriomis programomis neveikia; tokius atvejus rodo garsinis signalas.

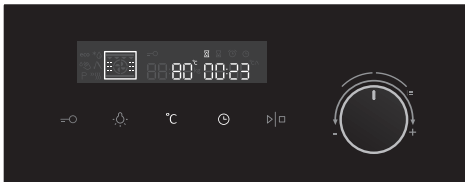
MAISTO RUOŠIMO TEMPERATŪROS IR GARŲ FUNKCIJOS KEITIMAS



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



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



3 Palieskite TEMPERATŪROS ir LAIKO mygtuką ir pasirinkite parametrus sukdami nustatymų rankenėlę.



Kai kuriose sistemose didžiausia temperatūra yra ribojama.

Renkantis Combi garo programą, pirmiausia pasirinkite norimą temperatūrą ir laiką. Patvirtinus su START mygtuku, ekrane pasirodys »int« ir lygio juostos, rodant garų intensyvumo nustatymą (numatytasis nustatymas yra »mid«).

Naudokite tinkamą rankenėlę (nustatymų rankenėlę), norėdami pasirinkti iš trijų skirtingų garo intensyvumo lygių.

Kad patvirtintumėte pasirinktą intensyvumo lygį ir pradėti Combi garo programą, dar kartą paspauskite START mygtuką.

GARO INTENSYVUMO LYGIAI



Žemas garo intensyvumo lygis



Vidutinis garo intensyvumo lygis vidurio



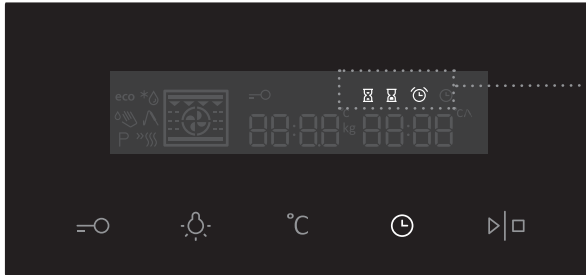
Aukštas garo intensyvumo lygis

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirma pasukite KEPIMO SISTEMOS pasirinkimo rankenėlę; tada nustatykite temperatūrą. Kelis kartus palieskite LAIKMAČIO mygtuką ir pasirinkite simbolį.

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

Palieskite START simbolį pradėti kepimą. Bus rodomas PRAĖJĘS KEPIMO LAIKAS.



Laikmačio funkcijos ekranas



Kepimo laiko nustatymas

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



Nustatymas atidėtas paleidimas

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

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: vidurdienis

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00:00

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

Nustatykite kepimo laiko pabaigą (18:00)

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



Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos.

Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas.

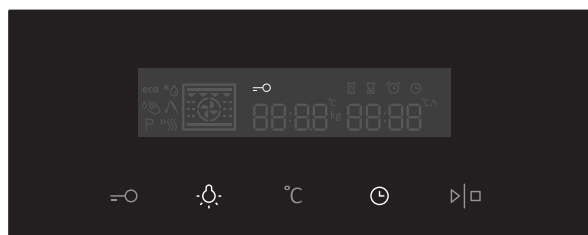


Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.


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

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

4 VEIKSMAS: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Ijunkite / išjunkite funkcijas paspaudę atitinkamą mygtuką arba kelis mygtukus.

 Kai kurių funkcijų kai kuriose sistemose nėra; tokius atvejus rodo garsinis signalas.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

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

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

Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks įprastai; Tačiau nebus galima keisti nustatymų.

Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, sistemų (kepimo režimų) arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Vienintelis galimas pakeitimas yra baigti kepimą pasukant pasirinkimo rankenėlę į „0“. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

ORKAITĖS APŠVIETIMAS

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

Baigus kepimą ar virimą šviesa dega dar vieną minutę.

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

+ BUDĖJIMAS

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

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

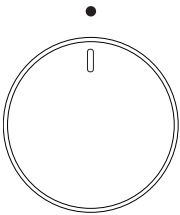
5 VEIKSMAS: KEPIMO PRADŽIA


Palieskite START/STOP simbolį maisto ruošimą.



6 VEIKSMAS: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

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



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

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

SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

Jei kepimo lentelėje nerandate savo patiekalo, raskite panašaus maisto informaciją. Rodoma informacija taikoma kepimui viename lygyje.

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

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

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

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

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

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

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

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.



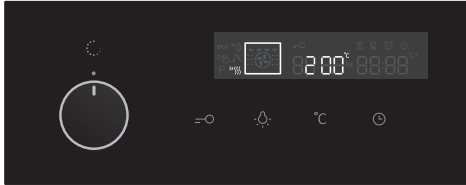
Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

KEPIMO SISTEMOS

GREITAS PAŠILDYMAS




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

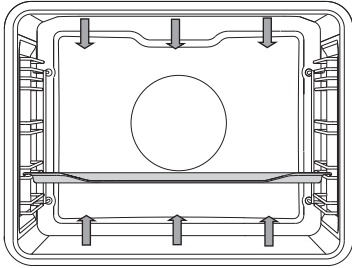


Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į greito pakaitinimo padėtį.

Bus rodoma nustatyta temperatūra. Ši nustatyta temperatūra gali būti koreguojama.

 Jį įjungus, orkaitė pradės kaisti. Ekране mirksės simbolis „°C“. Kai pasiekiamą nustatyta temperatūra, kaitinimas baigiamas ir skamba garsinis signalas. Akustinį signalą galima nutildyti paspaudus bet kurį mygtuką; po vienos minutės jis nutils automatiškai.

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



2

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.

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

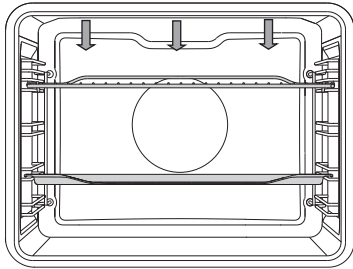
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Daržovių sufle	2	190-210	35-45
Saldi suflė	2	170-190	40-50
Duoniukai *	3	190-210	20-30
Balta duona, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Grikių duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pilno grūdo duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ruginė duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltų duona, 1 kg *	3	180-190	50-60
Graikinių riešutų pyragas	2	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	30-40
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	3	200-210	20-30
Pyragėliai su kopūstais*	3	190-200	25-35
Vaisių pyragas	2	130-150	80-100
Morengai	3	80-90	110-130
Želė užpildyti suktinukai	3	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.

GRILIS



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

Didžiausia leidžiama temperatūra: 230 °C

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą. Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.

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

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

Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys su krauju	180 g/gabalas	4	230	20-25
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	4	230	25-30
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	4	230	30-35
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	4	240	20-25
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	5-10
Atviri sumuštiniai	/	4	230	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	4	230	10-15
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	4	230	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	4	230	15-20
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	4	230	20-25
Veršienos eskalopas	140 g/gabalas	4	230	15-20
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	4	230	10-20
Mėsos duona	150 g/gabalas	4	230	15-20
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	200g/gabalas	4	230	15-20
SKRUDINTA DUONA				
6 griežinėliai duonos	/	4	230	1-4
Atviri sumuštiniai	/	4	230	2-5

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

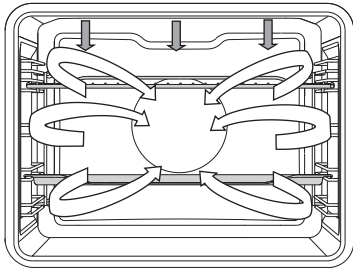
Grilio šildytuvus, tinklelis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstinės ir mėsos žnyplės.



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

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

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

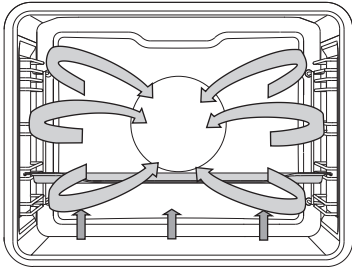


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvis ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	180-200	90-110
Kiaulienos kepsnys	1500	2	170-190	90-120
Kiaulienos mentė	1500	2	160-180	100-130
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Mėsos kepsnys	1500	2	160-180	70-90
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



2

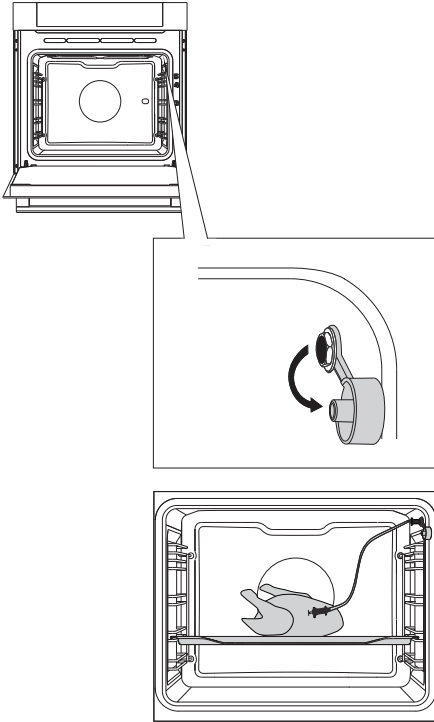
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventilatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žr. VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	60-70
Pica*	3	210-220	10-15
Lotaringiškas pyragas, apskrudintas	2	190-200	50-60
Obuolių suktinukai, sluoksniuota tešla	2	170-180	50-60

Kepti su mėsos zondų (priklausomai nuo modelio)

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

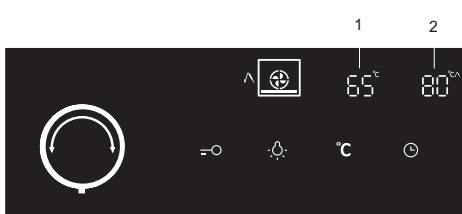


1 Nuimkite metalinį dangtelį (lizdas yra priekiniame viršutiniame kampe orkaitės dešinėje sienelėje).

.....

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

.....



3 Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite. Ekrane pasirodys simbolis, nustatyta orkaitės temperatūra ir mėsos zondų nustatyta temperatūra. Paspauskite START mygtuką.

- 1 Orkaitės temperatūra
- 2 Mėsos zondų temperatūra



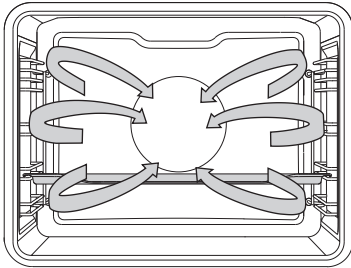
Veikimo metu bus rodoma esama orkaitės temperatūra ir esama mėsos zondo temperatūra. Naudojimo metu temperatūrą galima reguliuoti. Kai pasiekiami nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso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

Baigę kepti uždėkite mėsos zondo lizdo metalinį dangtelį.



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

KARŠTAS ORAS



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

Mėsos kepinimas:

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

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	2	160-180	90-120
Višta, visa	1500	2	170-190	70-90
Antis	2000	2	160-180	120-150
Žąsis	4000	2	150-170	170-200
Turkija	5000	2	150-170	180-210
Vištienos krūtinėlė	1000	3	180-200	50-60
Įdaryta vištiena	1500	2	180-200	110-130

Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Biskvitus ir sausainius galima kepti negiliose kepimo skardose keliais lygiais vienu metu (2 ir 3).

Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos yra tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje. Visada dėkite kepimo indus ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles.

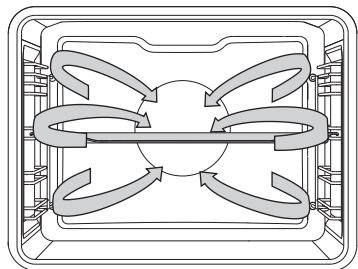
Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDIRIJA			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	30-40
Trupininis pyragas	3	160-170	25-35
Slyvų pyragas	2	150-160	30-40
Biskvitinis vyniotinis*	3	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Pynutė (pinta mielių tešlos bandelė)	2	160-170	35-50
Obuolių suktinukai	3	170-180	50-60
Pica*	3	200-210	15-20
Sausainiai, apskrudinti*	3	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti*	3	140-150	20-30
Mažos bandelės *	3	140-150	20-30
Sausainiai, mieliniai	3	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	3	170-180	20-30
Kremu įdaryti pyragaičiai	3	180-190	25-45
ŠALDYTA TEŠLA			
Obuolių ir varškės pyragas	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Orkaitėje keptos bulvės	3	200-210	25-40
Orkaitėje kepti krocketai	3	200-210	20-35



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

ECO MAISTO GAMINIMAS



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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg,	2	190-200	110-130
Kiaulienos kepsnys, 2 kg,	2	190-200	130-150
Jautienos kepsnys, 1 kg,	2	200-210	100-120
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/gabalas	3	190-200	40-50
Žuvies file, 100 g/gabalas	3	200-210	25-35
KONDITERIJA			
Presuoti sausainiai	3	170-180	15-25
Maži pyragaičiai	3	180-190	30-35
Biskvitinis vyniotinis	3	190-200	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	180-190	55-65
DARŽOVĖS			
Bulvių užkepėlė	2	180-190	40-50
Lazanja	2	190-200	45-55
ŠALDYTA TEŠLA			
Bulvytės, 1 kg	3	220-230	35-45
Vištienos kepsneliai, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Žuvies lazdelės, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

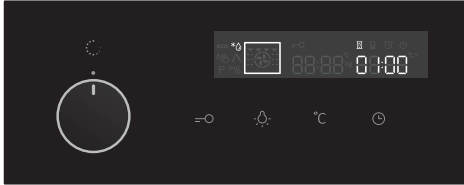
ATITIRPINIMAS



Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvus neveikia.

Veikia tik ventiliatorius. Naudokite šią funkciją, norėdami lėtai atšildyti šaldytą maistą (tortai, pyragai, duona, bandeles ir užšaldyti vaisiai).

Pasirinkę atitinkamą simbolį galite nurodyti atitirpinimo pradžios ir pabaigos laiką.



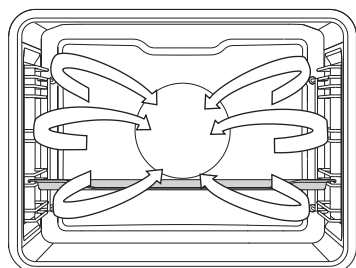
Pasukite **KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ** į atšildymą. Bus rodomas **LAIKAS**. Šį nustatytą laiką galima koreguoti. Paspauskite **START** mygtuką.

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

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

KOMBINUOTOS SISTEMOS/GARŲ SISTEMOS

KARŠTAS ORAS SU GARAIS

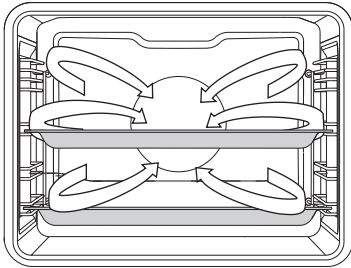


Vanduo iš garų generatoriaus patenka į orkaitės ertmę garų pavidalu. Be to, veikia apvalus šildytuvas su ventiliatoriumi, užtikrindamas nuolatinę karšto oro ir garų cirkuliaciją.

 Pripilkite į vandens rezervuarą šviežio vandens.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Garų intensyvumas	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Jautiena / kojos	1000	2	1	160-180	80-110
Jautienos nugarinė	1000	2	2	170-190	50-70
Veršiena / kojos	1000	2	1	170-190	80-110
Ėriena	1000	2	1	170-190	60-90
Višta, visa	1500	2	1	170-190	65-85
Paukštiena / krūtinėlės	1000	3	3	170-190	50-60
Kiauliena / file	1000	2	2	170-190	50-70
Žuvis	200 g/gabalas	3	2	180-200	25-35
Bulvės su brokoliais	1000	3	1	180-200	45-60

GARAS



Vanduo iš garų generatoriaus patenka į orkaitės ertmę garų pavidalu.



Pripilkite į vandens rezervuarą šviežio vandens.

Mėsa

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Rauginti kopūstai ir dešrelės	700	3	100	35-45
Jautienos kepsnys	1000	3	100	45-55
Vištienos krūtinėlė	1000	3	100	25-35
Krevetės	1000	3	100	25-35
žuvies filė	500	3	80	20-25
Žuvies kepsniai	500	3	80	25-30
Žuvis	400	3	100	25-35
Midijos	1000	3	100	20-25
"Frankfurter dešra	1000	3	85	15-20

Daržovės

Maisto rūšis	Svoris (g)	Santykis maistas: skystis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Pupelės	500	/	3	100	50-60
Pupelės – sėklos	500	1:2	3	100	80-90
Žirniai	500	/	3	100	20-25
Kalafiorai – nepjaustyti	500	/	3	100	20-30
Kalafiorai – pjaustyti	500	/	3	100	15-20
Brokoliai, nepjaustyti	500	/	3	100	15-25
Brokoliai – pjaustyti	500	/	3	100	15-20
Morkos – nepjaustytos	500	/	3	100	20-30
Morkos – supjaustytos	500	/	3	100	15-25
Kukurūzai	500	/	3	100	20-30
Avinžrniai	500	1:2	3	100	70-80
Pankoliai	500	/	3	100	15-25
Kaliaropės	500	/	3	100	20-30
Burokėliai – nepjaustyti	500	/	3	100	50-60
Paprikos	500	/	3	100	15-20
Ridikėliai	500	/	3	100	15-20
Briuselio kopūstai	500	/	3	100	15-25
Šparagai	500	/	3	100	15-25
Špinatai	500	/	3	100	5-10
Mangoldai	500	/	3	100	15-20
Mišrios daržovės	1000	/	3	100	20-30
Kopūstai	500	/	3	100	30-40
Kiniškas kopūstas	500	/	3	100	25-35
Baklažanai	500	/	3	100	15-20
Cukinijos	500	/	3	100	10-15
Bulvės, nepjaustytos	500	/	3	100	30-40
Bulvės, pjaustytos	500	/	3	100	25-35

Makaronai/ryžiai/grūdai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Santykis maistas: skystis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Balti ryžiai	200	1:2	3	100	25-35
Rudieji ryžiai	200	1:2	3	100	60-70
Rizotas	Receptas	1:2	3	100	30-40
Makaronai	200	1:2	3	100	15-25
Viso grūdo makaronai	200	1:2	3	100	15-25
Sorai	250	1:1	3	100	25-35
Kukuliai	500	/	3	100	15-25
Koldūnai	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuskusas	500	1:1	3	100	15-20
Ravioliai	500	/	3	100	15-20

Desertai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Santykis maistas: skystis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Šokolado tirpinimas*	200	/	3	50	20-30
Želatinos mirkymas / tirpinimas *	1 pakelis	/	3	50	15-20
Ryžių pudingas	Receptas	1:4	3	100	30-40
Mielinė tešla	Receptas	/	3	40	25-35
Karamelė kremui	Receptas	/	3	100	40-50

* Uždenkite indą dangčiu arba folija

Kiaušinių patiekalai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Minkštai virti kiaušiniai	200	3	100	10-15
Kietai virti kiaušiniai	200	3	100	15-20
Išleisti kiaušiniai	200	3	100	13-17
Plakta kiaušienė	200	3	100	10-15
Omletas su kumpiu	Receptas	3	100	15-20

Vaisiai

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Obuolių griežinėliai	500	3	100	5-15
Abrikosų skiltelės	500	3	100	5-15
Vyšnios	500	3	100	10-15
Agrastai	500	3	100	5-15
Kriaušė – gabaliukai	500	3	100	5-15
Slyvos	500	3	100	5-15
Rabarbarai	500	3	100	5-15
Nektarinai	500	3	100	5-10

Atitirpinimas

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Atšildymo laikas (min.)
Šaldyta mėsa	1000	2	50	45-55
Šaldyta paukštiena	1500	2	50	55-65
Šaldyta žuvis, 200 g/gabalas	1000	3	50	40-50
Šaldyti vaisiai	500	3	50	15-25
Šaldytas paruoštas maistas	1000	3	60	50-65



SOUS VIDE (MAISTO RUOŠIMAS GARUOSE)

Paskaninkite maistą prieskoniais ir užsandarinkite jį plastikiniame maišelyje, tinkančiame vakuuminiam sandarinimui ir virimui garuose. Padėkite užsandarintą maišelį su maistu ant perforuoto dėklo ir įdėkite jį į vidurinę orkaitės lentyną.

Po virimo išimkite maistą iš maišelio. Norėdami gauti intensyvesnį skonį, maistą galite greitai apipilti karštu aliejumi.

Patiekalas	Storis (cm)	Temperatūros piktograma (°C)	Kepimo laikas (minutės)
MĖSA			
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	3	60	150-180
Jautienos kepsnys, pilnai iškeptas	3	70	140-170
Kiaulienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	3	65	70-100
Kiaulienos kepsnys, pilnai iškeptas	3	70	70-100
Avienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	2	60	90-120
Avienos kepsnys, pilnai iškeptas	2	70	70-100
Veršienos kepsnys, pilnai iškeptas	3	60	90-120
Vištienos krūtinėlė be kaulų	3	65	90-120
Anties krūtinėlė be kaulų	3	65	120-150
Kalakutienos krūtinėlė be kaulų	3	65	180-210
Žuvies filė	1	55	40-60
Žuvies kepsnys	2	55	40-60
Krevetės	/	60	30-40
Aštuonkojai, čiuptuvai	/	85	180-240
Geldelės	/	60	40-60
Morkos, kapotos/pjaustytos	1	85	90-120
Bulvės, pjaustytos kubeliais	2	85	100-130
Šparagai	/	85	50-70
Baklažanai	1	85	50-70
Vaisiai, gabaliukai	/	70	90-120

Baigus virti arba tebeverdant garuose ir atidarant orkaitės dureles (su garų sistemomis), įsitikinkite, atidarykite jas tik iki visiškai praviros padėties; priešingu atveju garai iš orkaitės gali neigiamai įtakoti valdymo pulto veikimą.

 Norėdami išdžiovinti orkaitės vidų, nustatykite karštą orą ir apatinį šildytuvą , 170 °C temperatūrai 15 minučių. Pasibaigus programai, palikite orkaitės dureles atvėsti mažiausiai dvi minutes, kad išėitų garas ir prietaiso vidus išdžiūtų.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



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

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

Aliuminio apdaila (priklausomai nuo modelio)

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

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.

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

Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas (priklausomai nuo modelio)

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

Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Valykite rankenėles ir durų rankeną švelnia šluoste ir skystu valikliu, skirtu švelniems lakuotiems paviršiams. Taip pat galite naudoti valiklius, skirtus paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.



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

TRADICINIS 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 švariu 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.

GARŲ FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI

Su garo valymo funkcija ir drėgnu skudurėliu galite lengvai pašalinti riebalus ir nešvarumus nuo orkaitės sienelių.

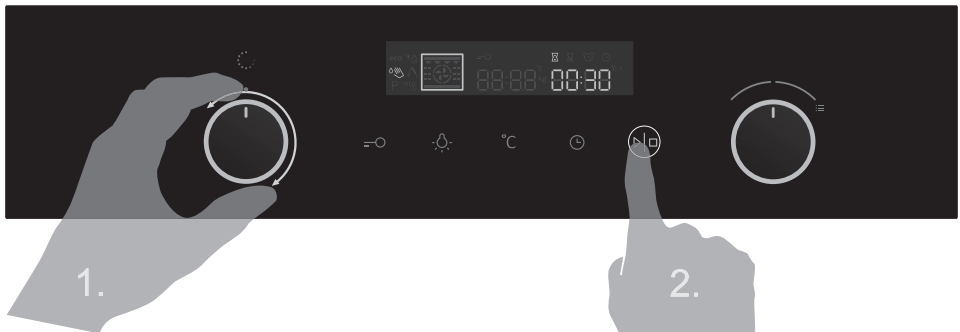
Garų naudojimas valymui


Garų valymo funkciją naudokite tik kai orkaitė visiškai atvės. Jei orkaitė yra karšta nešvarumus ir pašalinti sunkiau.

Pasibaigus programai, maisto dalelės ant emaliuotų sienelių pakankamai atmirksta ir jas galima nuvalyti drėgnu skudurėliu.

Prieš paleidžiant garo valymo funkciją, į vandens rezervuarą įpilkite šviežio vandens.

1. Pasirinkite garo valymo funkciją
2. Laikykite Start/Stop mygtuką, norėdami pradėti garo valymo procesą.



 Paleidus programą, palaukite, kol praeis ant ekrano nurodytas laikas. Baigus garo valymo programą, palaukite, kol orkaitė pakankamai atvės, kad būtų galima saugiai išvalyti orkaitės vidų nenusideginus.



Garų valymo funkciją naudokite , kai orkaitė visiškai atvės.

GARO SISTEMOS VALYMAS

Valymas priklauso nuo vandens kietumo lygio.


Vandens kietumo	°N	Spalvotų brūkšnelių ant bandymo juostelių skaičius
Soft	0-3 dH	4 žali brūkšneliai/kietumas 1
Kietokas	3-7 dH	1 raudonas brūkšnelis/ kietumas 2
Vidutinis kietumas	7-14 dH	2 raudoni brūkšneliai / kietumas 3
Kietas	14-21 dH	3 raudoni brūkšneliai / kietumas 4
Labai kietas	>21 dH	4 raudoni brūkšneliai / kietumas 5

Rekomenduojame naudoti nukalkinimo priemonę, nes su ja gausite kokybiškus garo sistemos valymo rezultatus.

Pratekėjus tam tikram vandens kiekiui per garų sistemą, ekrane pasirodys ženklas „**dCal on**“, rodantis, kad nukalkinimo programa buvo įjungta. Norėdami kad įjungti nukalkinimo programą, galite paliesti START/STOP mygtuką (žr. 18 psl.).

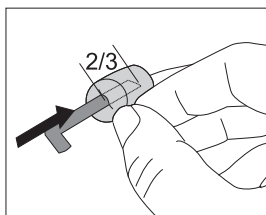
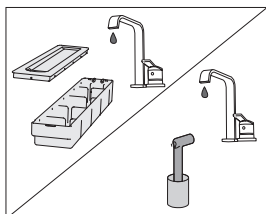
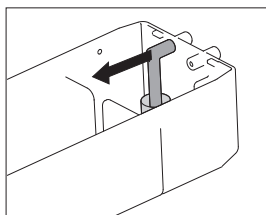
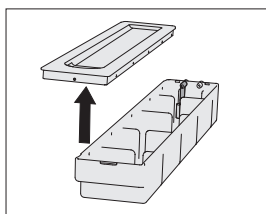


1. Įpilkite nukalkinimo priemonės į vandens indą.
2. Vyksta nukalkinimo procedūra
3. Nukalkinimo procedūra baigta. Išpilkite skystį, išskalaukite baką ir įpilkite šviežio vandens skalavimui.
4. Skalavimas baigtas. Išvalykite baką ir iššluostykite orkaitę.
Taip pat išvalykite filtro putas (žr. skyrių FILTRO PUTŲ VALYMAS)

-- Jei kol kas nenorite vykdyti garų sistemos nukalkinimo programos, galite atšaukti programą pasukdami programos pasirinkimo ratuką, kad pasirinktumėte „off“. Ekrane pasirodys „**dCal off**“. Patvirtinkite pasirinkimą paspausdami START/STOP mygtuką. Nukalkinimo programą galite atšaukti tris kartus. Po to sistema atjungs garo funkciją.

FILTRO PUTŲ VALYMAS

💡 Bet kada galite išvalyti vandens baką arba nukalkinti prietaisą bei išvalyti filtro putas.



1 Atsukite vandens banko dangtelį.

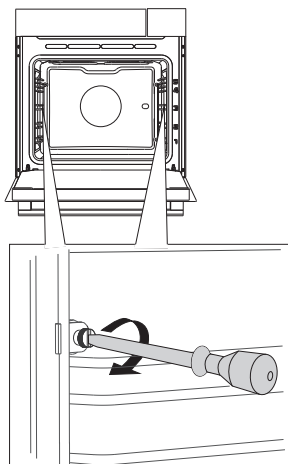
2 Atjunkite įleidimo vamzdelį nuo vamzdelio antgalio.

3 Nuplaukite įleidimo vamzdelį su filtro putomis po tekančiu vandeniu. Nuskalaukite putas, kad neliktų matomų nešvarumų. Tuomet prietaisas veiks tinkamai ir maistas visada kvėpės šviežiai ir bus skanus.

💡 Filtro putoms atsikabinus nuo įleidimo vamzdelio, pakeiskite jas įkišdami vamzdelį per du trečdalius putų ilgio.

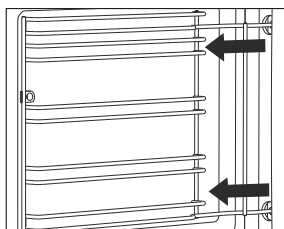
VIELINIŲ KREIPIAMŪJŲ BĖGELIŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



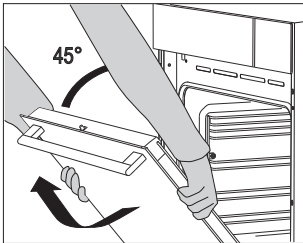
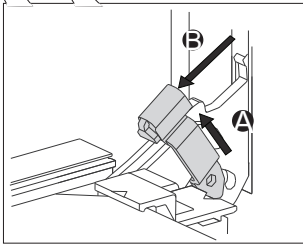
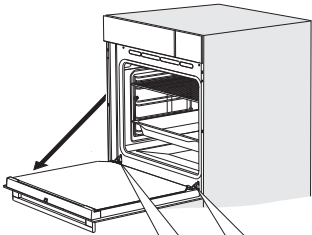
1 Atsukite varžtą.

2 Išimkite kreipiklius iš galinės sienelės skylių.



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


ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).

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

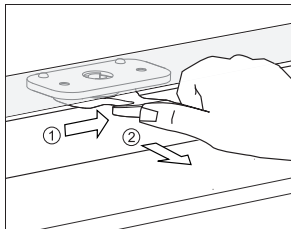
3 Lėtai uždarykite dureles 45 laipsnių kampu (pilnai uždarytų durelių atžvilgiu); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

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




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


DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)



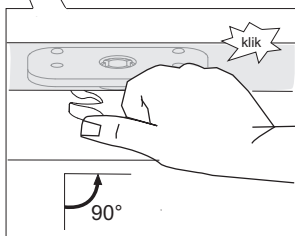
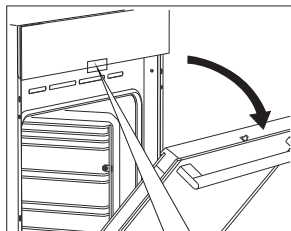
Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

 **Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.**

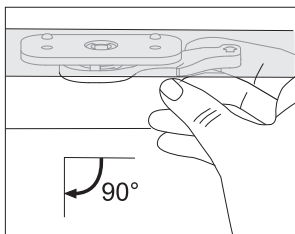
SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

 **Orkaitė turi visiškai atvėsti.**

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



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



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

ŠVELNUS DURELIŲ ATIDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

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

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

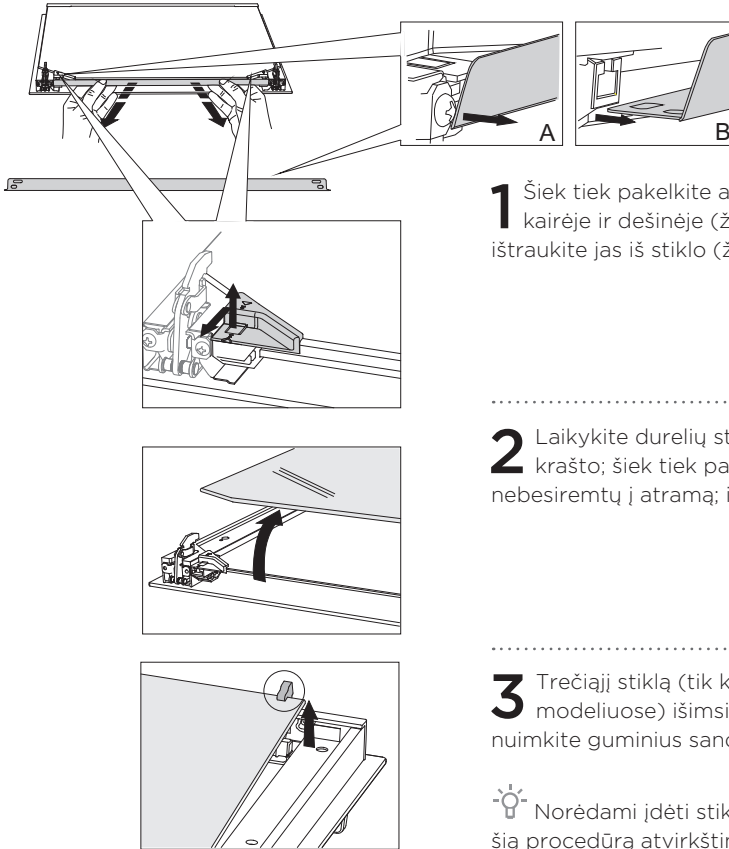
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durelių uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



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

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS


Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių „Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas“).



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

2 Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą; ir jį išimkite.

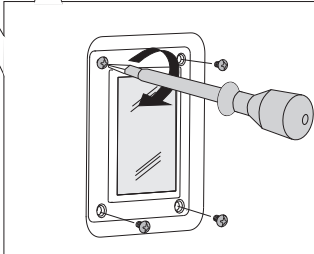
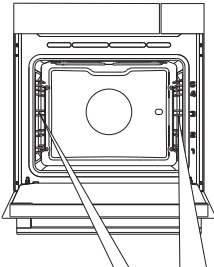
3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėle. Taip atnuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.

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

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

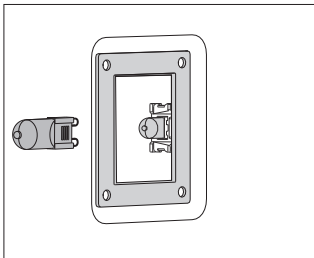
Lemputė yra išseikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, nuimkite padėklus, grotėles ir kreipiklius.

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



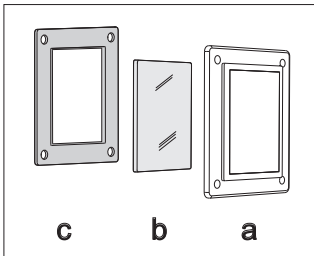
1 Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lempuotės dangteliui ir jai išimti.


PASTABA: Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.



2 Išimkite halogeninę lempuotę.

 Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.



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

TRIKČIŲ LENTELE

Gedimas / klaida	Priežastis
Jutikliai nereaguoja; ekranas įstrigo.	Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir įjunkite jį į tinklą.
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.	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 įgaliojantį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. 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

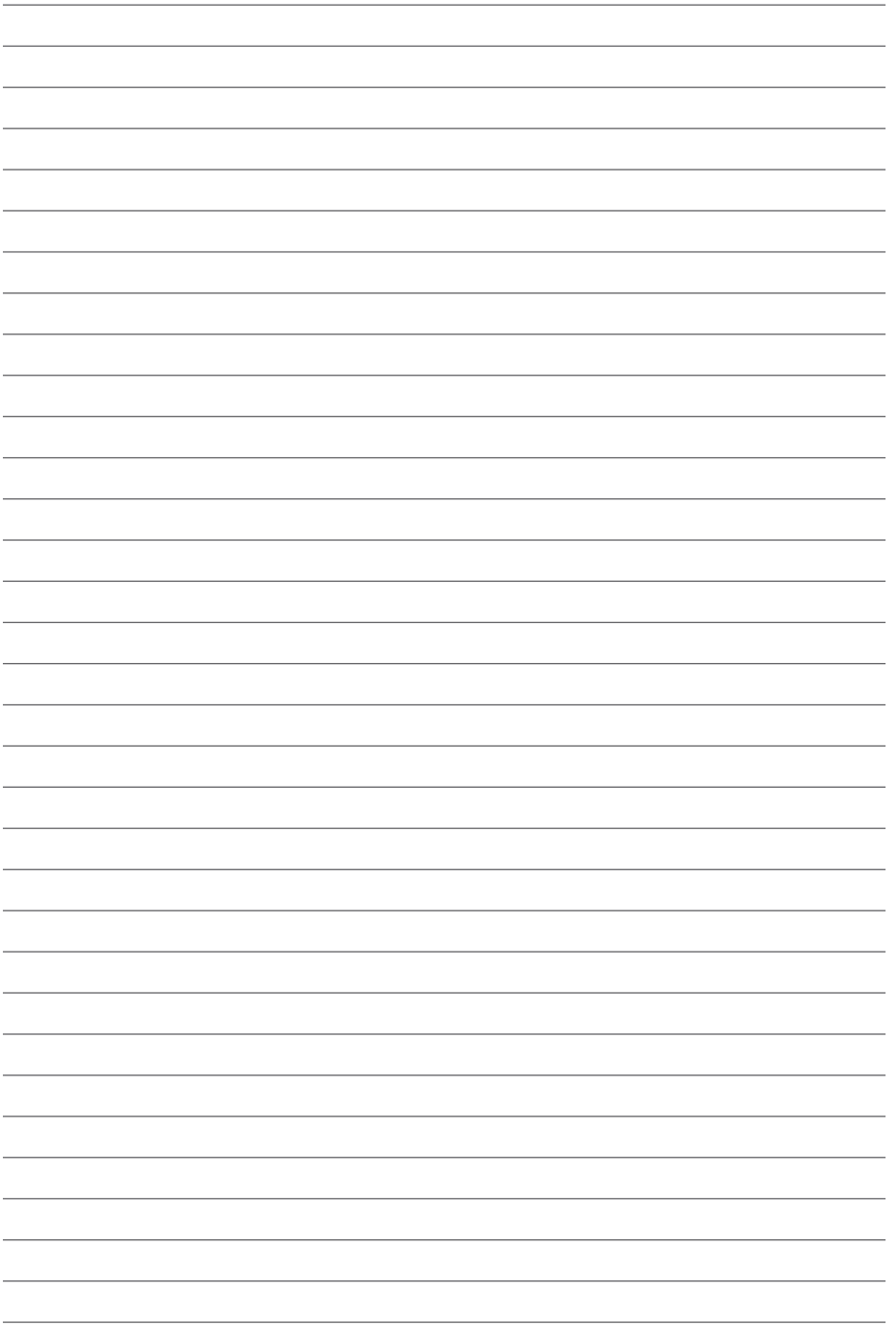


Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdirbti, išmesti arba sunaikinti be jokio pavojaus aplinkai. Šiuo tikslu pakuotės medžiagos yra atitinkamai paženklintos.

Ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad produktas neturi 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 STEAM_IL+_60



It (01-20)