

LT

**IŠSAMIOS ELEKTRINĖS
ORKAITĖS NAUDOJIMO
INSTRUKCIJOS**

gorenje
BY
ora i to

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

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

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

Prijungimo ir montavimo instrukcijos
yra ant atskiro lapo.

Naudojimo instrukcija taip pat yra
mūsų interneto svetainėje:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

TURINYS

4 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 5 Prieš prijungiant orkaitę 6 ELEKTRINĖ ORKAITĖ 10 Valdymo įtaisas 12 Techninės specifikacijos	IVADAS
13 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
14 MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6) 14 1. Veiksmas: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI 15 2. Veiksmas: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 17 3. Veiksmas: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 20 4. Veiksmas: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 22 5. Veiksmas: KEPIMO PROCESO PRADŽIA 22 6. Veiksmas: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS 23 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)	KEPIMO VEIKSMAI
39 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 40 Tradicinės orkaitės valymas 41 „Aqua clean“ funkcijos naudojimas valyti orkaitę 42 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išėmimas ir valymas 43 Katalitinių intarpų įdėjimas 44 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas 47 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas 48 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
49 TRIKČIŲ LENTELĖ	GEDIMŲ ŠALINIMAS
50 ŠALINIMAS	KITA

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI



ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir suprantantys jo keliamus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

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 įkaista. Siekiant išvengti nudegimų, vaikus reikia laikyti atokiai.

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.

PRIEŠ PRIJUNGIANT ORKAITĘ:

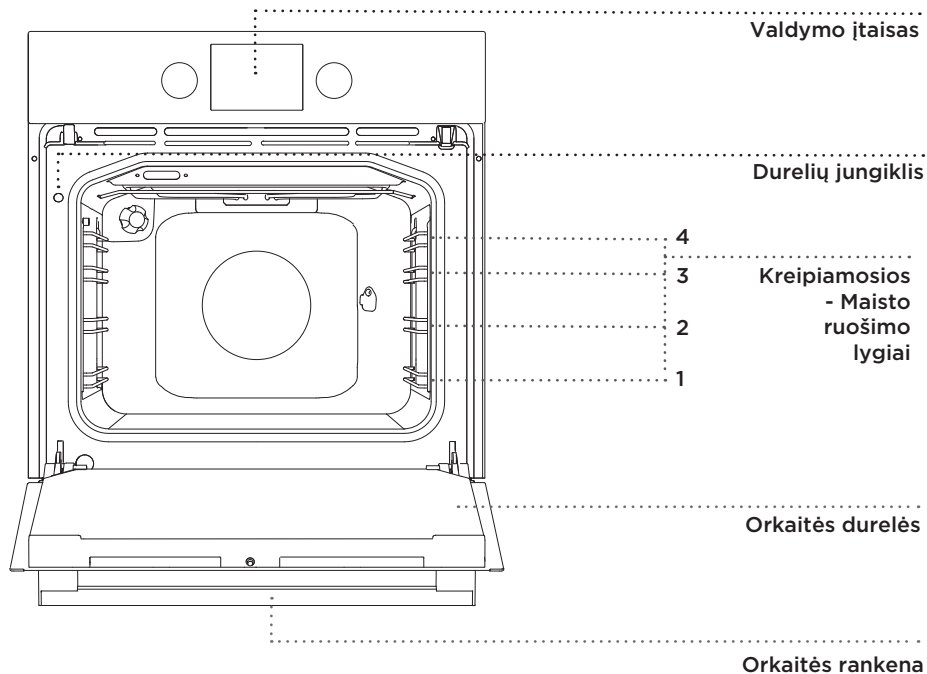


Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

ELEKTRINĖ 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.



ĮSPAUDŽIAMASIS-IŠTRAUKIAMASIS MYGTUKAS

Šiek tiek pastumkite rankenėlę, kol ji iššoks, tada pasukite.



Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenėlę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Stumiamą-traukiamą rankenėlę galima pastumti tik atgal, kai jungiklis yra išjungtoje padėtyje.

VIELINIAI BĖGELIAI

Su vieliniais bėgeliais maistą galiam gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/ bėgeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų). 3 ir 4 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMAI BĖGELIAI

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

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

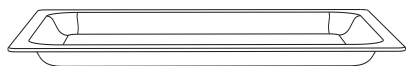
AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

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

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI



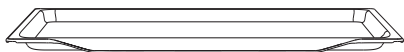
STIKLO Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



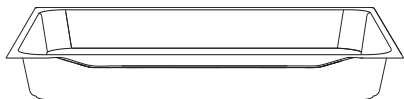
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



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



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



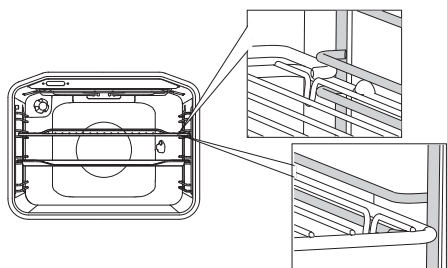
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėšai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



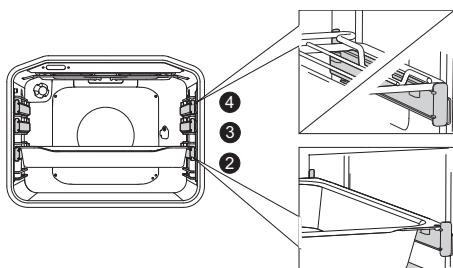
Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.



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



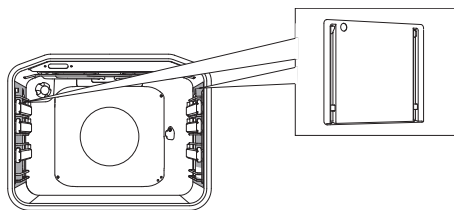
Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



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



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



EASY CLEAN INTARPAI neleidžia
tyškantiems riebalams prilipti prie orkaitės
šonų.

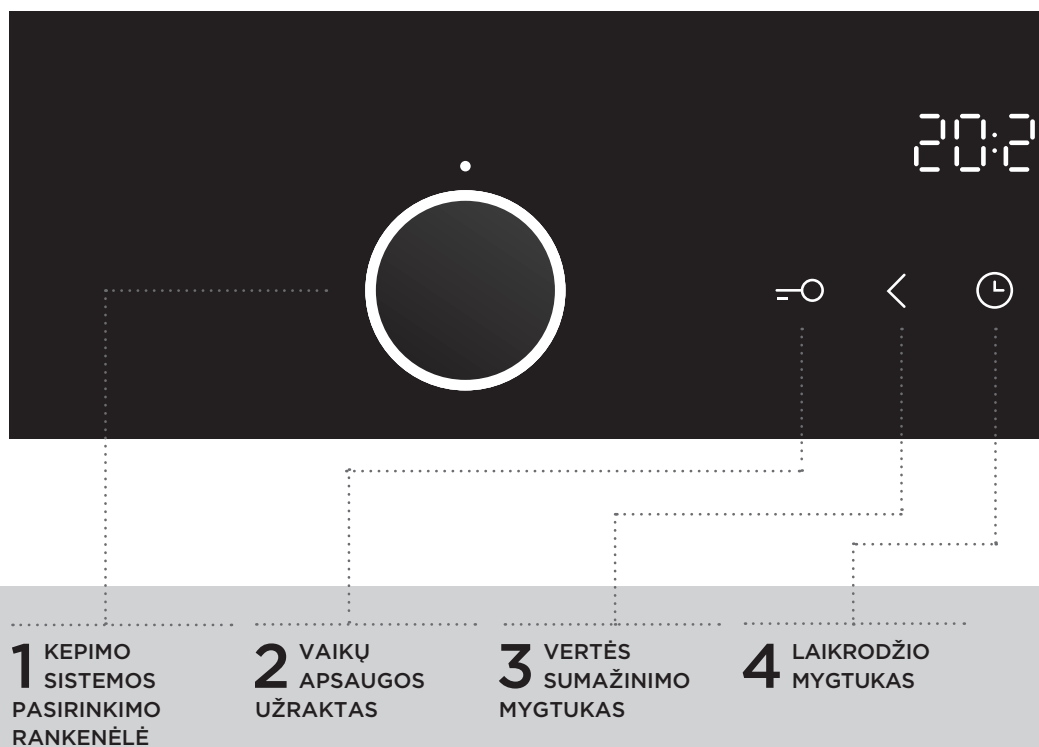


GRILIS-BARAS (mėsos iešmas) naudojamas
kepti mėsą. Rinkinį sudaro iešmo atrama,
iešmas su varžtais ir nuimama rankena.



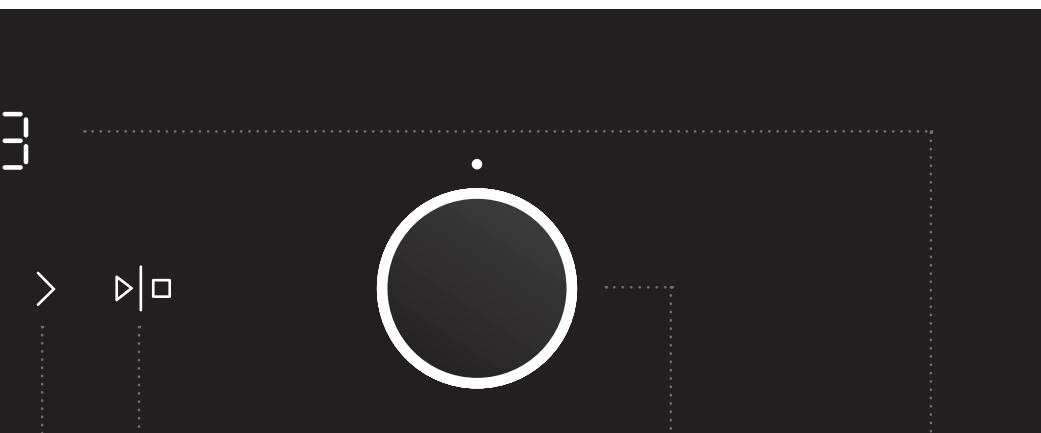
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios
kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

VALDYMO ĮTAISAS



PASTABA:

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



5 VERTĖS
PADIDINIMO
MYGTUKAS

6 START/STOP
mygtukas
pradėti arba
sustabdyti
programai

7 TEMPERATŪROS
RANKENĖLĖ

8 LAIKO EKRANAS

PASTABA:

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

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

(PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

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

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

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transporto įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Kai orkaitė įkaista pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

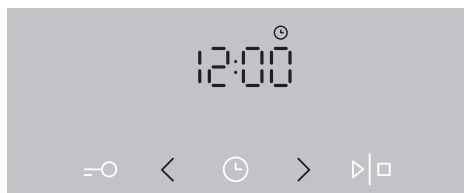
MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6)

1 VEIKSMAS: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI

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

Nustatykite laiką.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



1 Nustatykite laikrodį, paliesdami mygtukus < arba > ir patvirtinkite nustatymą, paliesdami ☹ mygtuką.

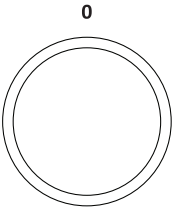


Jei paspausite ir palaikysite vertės nustatymo mygtuką, greitis, kuriuo nustatoma vertė, didės.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta. Norėdami nustatyti esamą laiką (laikrodyje), palieskite laikrodžio mygtuką kelis kartus, kad pasirinktumėte ☹ simbolį.

2 VEIKSMAS: KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS



Rankenėlę pasukite kairėn arba dešinėn pasirinkti virimo programai (žr. programų lentelę, priklausomai nuo modelio).

 Nustatymus taip pat galiam keisti kepimo metu.

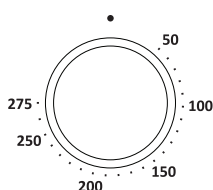
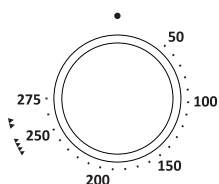
SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
KEPIMO SISTEMOS		
»»»»	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160
==	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200
==	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	180
==	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	180
▼▼	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.	230
▼▼▼	DIDELIS GRILIS Veiks viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepant mažesnę kiekį maisto, sumuštinis, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui.	230
▼▼▼	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veiks grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170
▼▼▼	VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.	170

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.	200
	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.	180
	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Įjungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.	180
	LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje. Nustatykite temperatūrą nuo 140 iki 220 °C.	180
	„AQUA CLEAN“ Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti iš orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.	-
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Tai naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.	-

¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

3. VEIKSMAS: NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

KEPIMO TEMPERATŪROS REGULIAVIMAS



💡 Kai naudojate orkaitės sistema su dideliu griliu ir griliu, nustatykite temperatūros reguliatorių į padėtį



Pasukite rankenėlę, nustatykite norimą TEMPERATŪRĄ.

Įjungus prietaisą paliečiant START mygtuką, ekrane rodoma temperatūros piktograma.

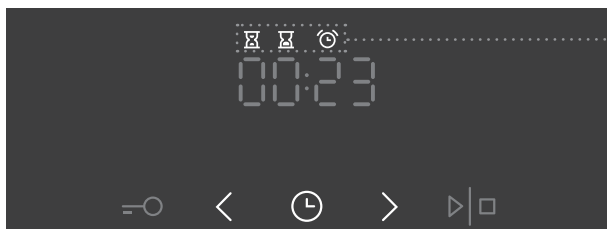
💡 Jei norite išjungti prietaisą, paspauskite START mygtuką ir palaikykite jį maždaug 1 sekundę.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirmiausia pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ; tada nustatykite temperatūrą.

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

Palieskite START simbolį pradėti kepimo procesą. Bus rodomas PRAĖJĘS KEPIMO LAIKAS.



Laikmačio funkcijos ekranas



Kepimo laiko nustatymas

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



Nustatymas atidėtas paleidimas

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

Pavyzdys:

Esamas laikas: vidurdienis

Virimo laikas: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00:00

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

Nustatykite kepimo laiko pabaigą (18:00).

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



Minučių laikmačio nustatymas

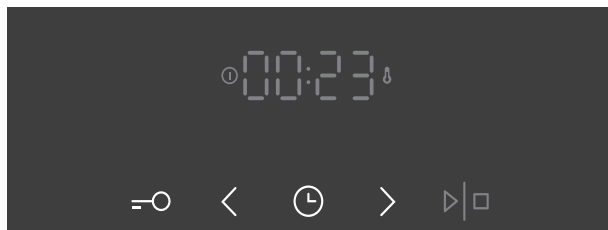
Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas.



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.

Laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“. Bet kokia laikmačio funkcija taip pat gali būti greitai atšaukta vienu metu paspaudus > ir < ir laikant juos tam tikrą laiką.

4. VEIKSMAS: PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Ijunkite / įjunkite funkcijas paspaudę atitinkamą mygtuką arba kelis mygtukus.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami VAIKŲ UŽRAKTO mygtuką. Ekrane 5 sekundėms pasirodo užrašas „Loc“. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų.

Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei užraktas nuo vaikų yra įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, tada orkaitė veiks įprastai, tačiau nebus galima pakeisti nustatymų.

Kai yra įjungtas užraktas nuo vaikų, sistemas galima pakeisti, tačiau negalia pakeisti papildomų funkcijų. Kepimo procesas gali būti nutrauktas pasukant pasirinkimo rankenėlę į „0“.

Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

ORKAITĖS APŠVIETIMAS

Orkaitės apšvietimas bus automatiškai įjungtas kiekvieną kartą, pasirinkus kepimo sistemą.

5sek < GARSINIS SIGNALAS

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

Paspauskite mygtuką < palaikykite jį 5 sekundes. Pirmą ekrane pasirodys „Vol“, po to bus apšviestos dvi juostos. Palieskite < ir > mygtukus, ir pasirinkite vieną iš trijų garsumo lygių (viena, dvi, arba trys juostos). Po trijų sekundžių nustatymas bus automatiškai išsaugotas ir bus rodomas paros laikas.

5sek > MAŽINAMAS EKRANO KONTRASTAS

Kepimo sistemos selektoriaus rankenėlė turi būti padėtyje „0“.

Palaikykite mygtuką > 5 sekundes. Pirmą ekrane pasirodys „bri“, po to dvi apšviestos juostos. Palieskite < ir > mygtuku nustatykite ekrano dimerį (vieną, dvi, arba tris juostas). Po trijų sekundžių nustatymai bus automatiškai išsaugoti.

=○ ⌚ LAIKRODŽIO EKRANO ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami išjungti laikrodžio ekraną, vienu metu palieskite mygtuką ir laikrodžio mygtukus ir palaikykite juos 5 sekundes. Ekrane kelioms sekundėms pasirodys „OFF“; tada užsidegs ⌚ piktograma. Norėdami iš naujo įjungti laikrodžio ekraną, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtuką ir laikrodžio mygtukus, kai nėra įjungta laikmačio funkcija.

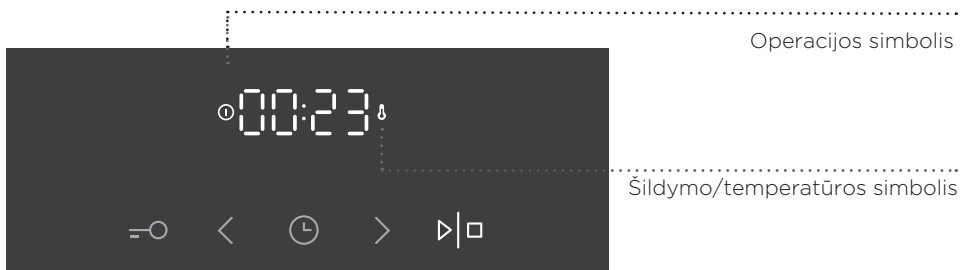


Nutrūkus elektros energijos tiekimui arba išjungus prietaisą papildomi funkcijų nustatymai liks išsaugoti ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garsinį signalą, ekrano dimerį ir užraktą nuo vaikų bus atstatyti į gamyklinius nustatymus.

5. VEIKSMAS: KEPIMO PROCESO PRADŽIA

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

Jei yra pasirinkta laikmačio funkcija, ekrane bus rodoma kepimo trukmė, kepimo laikas.

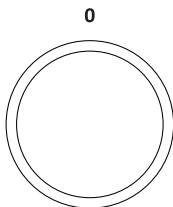


Kol orkaitė kaista, mirksi temperatūros simbolis. Pasiekus nustatytą orkaitės temperatūrą, simbolis išnyks ir pasigirs trumpas pyptelėjimas.

6. VEIKSMAS: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Norėdami sustabdyti virimo procesą, paspauskite START/STOP mygtuką.

Pasukite KEPIMO SISTEMOS SELEKTORIŲ ir temperatūros rankenėlę į padėtį "0".



 Baigus kepimą, visi laikmačio nustatymai yra sustabdomi ir atšaukiami, išskyrus minučių signalą. Bus parodytas laikas (laikrodis). Aušinimo ventiliatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks.

 Panaudojus orkaitę, kondensato kanale (po dūrelėmis) 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 iš šių instrukcijos lentelėse. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepant kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta.

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

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

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

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

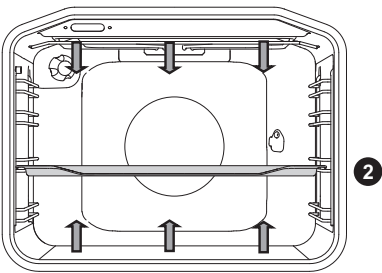
Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

Standartiniai įvairių tipų mėsos iškepimo lygiai ir rekomenduojama galutinį vidaus temperatūra

Maisto rūšis	Maisto vidaus temperatūra (°C)	Mėsos spalva perpjovus ir sulčių spalva
JAUTIENA		
Su krauju	40-45	raudona mėsos spalva, kaip žalia mėsa, nedaug sulčių
Vidutiniškai iškepęs	55-60	rausvokas, daug rausvų sulčių
Vidutinis	65-70	rausvas, nedaug blyškiai rausvų sulčių
Gerai apkepta.	75-80	tolygiai pilkšvai rudos spalvos, nedaug bespalvių sulčių
VERŠIENA		
Gerai apkepta.	75-85	raudonai rudas
KIAULIENA		
Vidutinis	65-70	šviesiai rausvas
Gerai apkepta.	75-85	gelsvai rudas
ĖRIENA		
Gerai apkepta.	79	pilkos, rausvos sultys
AVIENA		
Su krauju	45	raudona mėsos spalva
Vidutiniškai iškepęs	55-60	šviesiai raudona
Vidutinis	65-70	rausva per vidurį
Gerai apkepta.	80	pilka
OŽKIENA		
Vidutinis	70	šviesiai rausva, rausvos sultys
Gerai apkepta.	82	pilka, sultys tik šiek tiek rausvos
PAUKŠTIENA		
Gerai apkepta.	82	šviesiai pilka
ŽUVIS		
Gerai apkepta.	65-70	nuo baltos iki pilka-rudos

KEPIMO SISTEMOS

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



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

Mėsos kepinimas:

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-200	90-110
Kiaulienos mentė	1500	2	180-200	100-120
Kiaulienos vyniotinis	1500	2	180-200	120-140
Mėsos kepsnys	1500	2	200-210	60-70
Jautienos kepsnys	1500	2	170-190	120-140
Veršienos vyniotinis	1500	2	180-200	90-120
Avienos nugarinė	1500	2	180-200	80-100
Triušienos nugarinė	1500	2	180-200	50-70
Elnienos priekinė koja	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vištiena	1500	2	190-210	70-90
ŽUVIS				
Troškinta žuvis	1000 g/gabalas	2	210	50-60

Naudokite šią sistemą kepti vištienai, jei prietaise nėra sistemos. Naudokite šią sistemą kepti picai, jei prietaise sistemos nėra.

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

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	190-200	30-35
Saldi suflė	2	190-200	30-35
Bandelės*	2	190-210	20-30
Balta duona *	2	180-190	50-60
Grikių duona *	2	180-190	50-60
Pilno grūdo duona *	2	180-190	50-60
Ruginė duona *	2	180-190	50-60
Speltų duona *	2	180-190	50-60
Graikinių riešutų pyragas	2	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	25-30
Sūrio pyragas	2	170-180	65-75
Keksiukai	2	170-180	25-30
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	2	200-210	20-30
Kopūstų pyragaičiai	2	185-195	25-35
Vaisių pyragas	2	150-160	40-50
Morengai	2	80-90	120-130
Želė užpildyti suktinukai	2	170-180	30-40

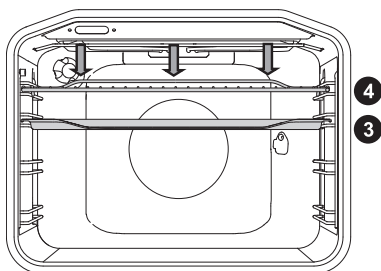
Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Patarimas	Naudojimas
Ar pyragas iškepęs?	- Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. - Jei ant medinio pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Sukrito pyragas?	- Patikrinkite receptą. - Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. - Įsidėmėkite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t.
Pyrago apačia per šviesi?	- Naudokite tamsią kepimo skardą arba padėklą. - Dėkite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje.
Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs?	Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

DIDELIS GRILIS, GRILIS



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

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

Didžiausia leidžiama temperatūra: 240 °C

Pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą penkias minutes.

Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.

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

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 4-o lygio. Įdėkite padėklą į 1 arba 2 lygį.

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

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys, vidut.	180 g/gabalas	3	230	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	230	18-22
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	230	10-15
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	3-6
Atviri sumuštiniai	/	4	230	3-6

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys, su krauju	180 g/gabalas	3	230	15-20
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	3	230	18-25
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	230	20-25
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	230	20-25
Veršienos eskalopas	140 g/gabalas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	230	10-15
Mėsos duona	150 g/gabalas	3	230	10-15
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	200 g/gabalas	3	230	15-25
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	1-3
Atviri sumuštiniai	/	4	230	2-5

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

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

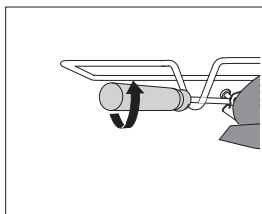
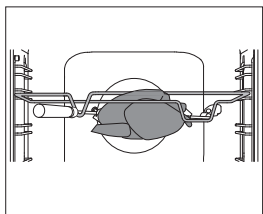
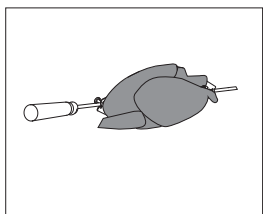
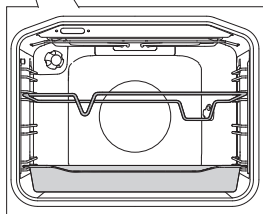
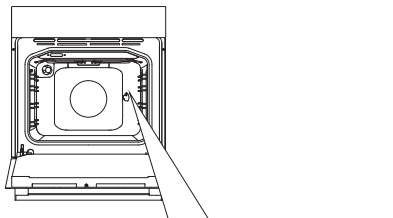


Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.

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

Kepimas su griliu-baru (priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 240°C.



1 Įdėkite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padėkite gilią kepimo skardą į apatinį (1) lygį nuvarvėjimui.

2 Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus.

3 Uždėkite iešmo rankeną ant priekinės iešmo atramos ir įkiškite galą į angą dešinėje pusėje galinėje orkaitės skyriaus sienelėje (anga apsaugota besisukančiu dangteliu).

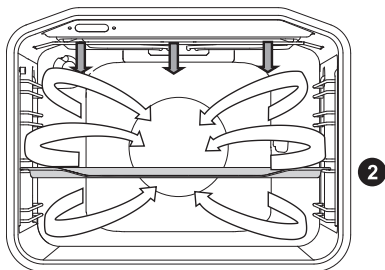
4 Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Ijunkite orkaitę ir pasirinkite „Didelis grilis“ sistemą.



Grilis veiks tik tada, kai durelės uždarytos.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

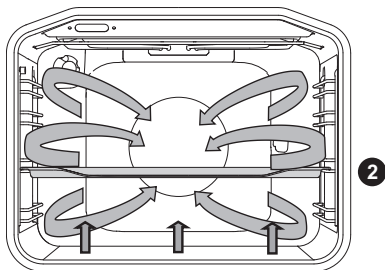


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	150-170	80-100
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-170	60-85
Kiaulienos mentė	1500	2	150-160	120-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150-160	120-140
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena	1500	2	190-210	60-90
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



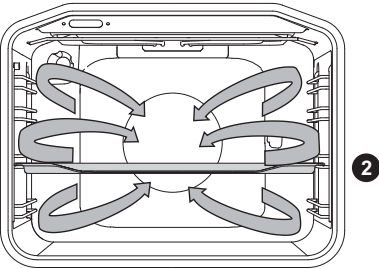
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	65-80
Pica*	2	200-210	15-20
Lotaringiškas pyragas, apskrudintas	2	180-200	35-40
Obuolių pyragas, mielinė tešla	2	150-160	35-40
Obuolių suktinukai, sluoksniuota tešla	2	170-180	45-65

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

KARŠTAS ORAS



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

Mėsos kepinimas:

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

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	2	170-180	140-160
Antis	2000	2	160-170	120-150
Žąsis	4000	2	150-160	180-200
Turkija	5000	2	150-170	180-220
Vištienos krūtinėlė	1000	3	180-200	60-70
Įdaryta vištiena	1500	2	170-180	90-110

Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

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

Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje.

Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite grotelles.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

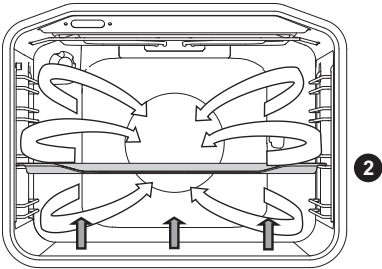
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Obuolių suktinukai	2	170-180	40-60
Sausainiai, apskrudinti*	2	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti*	2	140-150	15-25
Sausainiai, mieliniai	2	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	2	170-180	20-30
ŠALDYTAS MAISTAS			
Obuolių ir varškės pyragas	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Orkaitėje keptos bulvės	2	170-180	20-35
Orkaitėje kepti krocketai	2	170-180	20-35

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



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



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

KONSERVAVIMAS

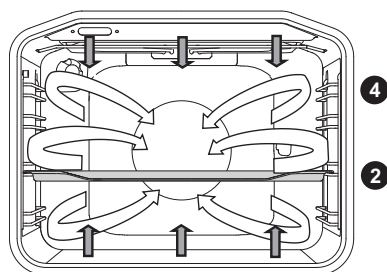
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su
guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais arba
metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio,
pripildyti do paties turinio, ir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

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

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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Tempera- tūra (°C)	Troškinimo laikas (min)	Tempera- tūra ir laikas po to, kai užvirti pra- džios	Laikymo laikas orkaitėje (min)
VAISIAI					
Braškės	2	160-180	30-45	/	20-30
Džiovinti vaisiai	2	160-180	30-45	/	20-30
Vaisių musas	2	160-180	30-45	/	20-30
DARŽOVĖS					
Marinuoti agurkai	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupelės / morkos	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI



Jis naudojamas visų tešlos tipų kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves. Prieš dėdami maistą į įkaitintą orkaitę, palaukite kol lemputė užges pirmą kartą. Norėdami gauti geriausius rezultatus, kepkite tik ant vienos lentynos (lygio).

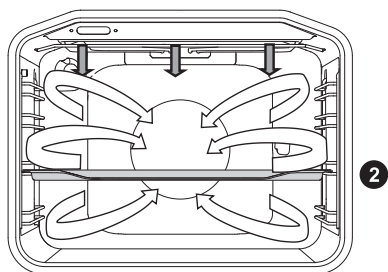
Orkaitę reikia įkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygį, skaičiuojant nuo apačios į viršų.

Pyragų kepimo su viršutiniu ir apatiniu kaitintuvu ir ventiliatoriumi lentelė

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Marmurinis keksas	2	140-150	45-55
Pyragas stačiakampėje kepimo skardoje	2	130-140	45-55
Sūrio pyragas	2	130-140	55-65
Vaisinis pyragas, trupininis	2	140-150	35-45
Biskvitinis pyragas	2	140-150	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	130-140	35-45
Biskvitinis vyniotinis	2	140-150	15-25
Kalėdinis kepsnys	2	130-140	50-60
Želė užpildyti suktinukai	2	150-160	25-35
Marmurinis pyragas	2	130-140	40-50
Paskrudinti sausainiai	2	140-150	15-25
Presuoti sausainiai *	2	130-140	10-15
Maži pyragaičiai, mielinė tešla	2	140-150	15-20
Duona *	2	170-180	45-55
Lotaringiškas pyragas	2	150-160	35-45
Obuolių suktinukai	2	150-160	40-50
Pica*	2	180-190	10-20
Sluoksniuota tešla	2	150-160	18-25

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

GENTLEBAKE



Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje.

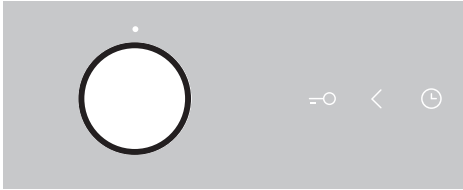
Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	150-170	80-100
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-170	60-85
Kiaulienos mentė	1500	2	150-160	120-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150-160	120-140
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena	1500	2	190-210	60-90
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

ATITIRPINIMAS



Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia.

Maistas atitirpinimui apima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną ir vyniotinius ir šaldytus vaisius.



Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į atšildymą.

Palieskite START/STOP mygtuką pradėti atšildymą.

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 užšaldyti kartu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



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

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

Aliuminio apdaila

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

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.

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

Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas

(priklausomai nuo modelio)

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

Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Nevalykite rankenėlių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir įvertinimo / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupučiu vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos.

Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.

Valdymo įtaisas:

Nevalykite paviršiaus abrazyvinėmis medžiagomis arba aštriais valymo įrankiais.



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

TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

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

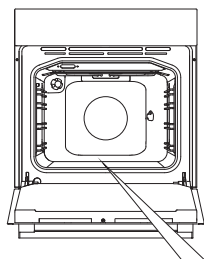
Valykite orkaitę ir priedus po kiekvieno naudojimo, kad nešvarumai nepritegtų ant paviršių. Lengviausia pašalinti riebalus naudojant šiltas pamuiles, kol orkaitė dar šilta.

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švariu vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

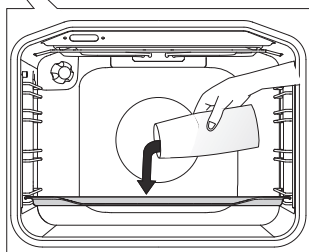
Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

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.

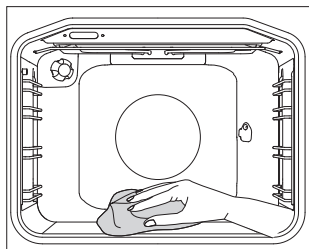
„AQUA CLEAN” FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI



1 Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į „Aqua Clean“. 2. Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 70 °C.



2 Įpilkite 0,6 l vandens į stiklinę arba negilią kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.



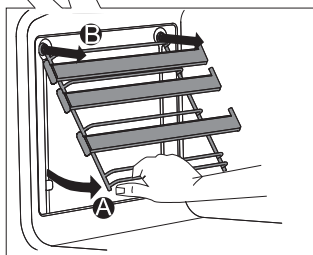
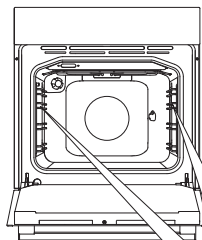
3 Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgnu skudurėliu.



Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

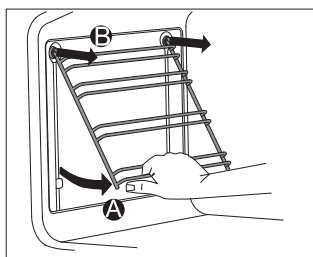
LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



A Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

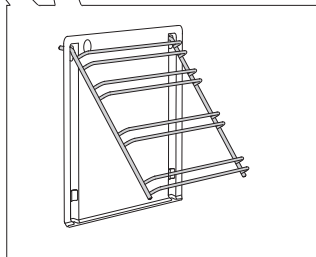
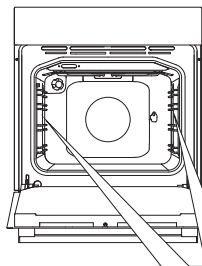
B Išimkite juos iš angų viršuje.



Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

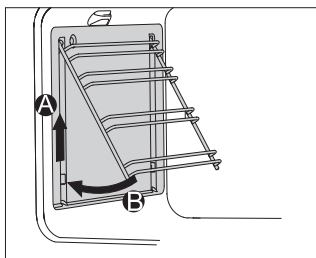
KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

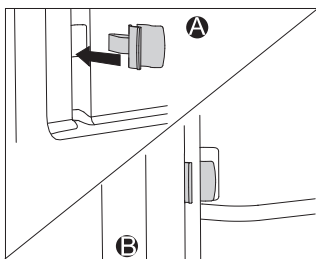


Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.

- 1 Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



- 2 Pakabinkite įdėklus su kreipikliais per angas, ir patraukite į viršų.

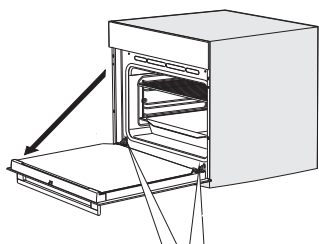


Montuodami pilnai ištraukiamas kreipiamąsias su katalitininiais intarpais, įkiškite vieną priedamų užsegtuvų galą į angas orkaitės dugne, o kitą užsegtuvų galą – į kreipiamąsias. Užsegtuvai kreipiamąsias tvirčiau prilaiko savo vietoje.

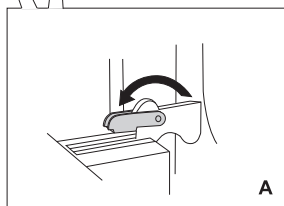


Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

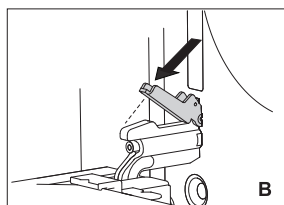
ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS



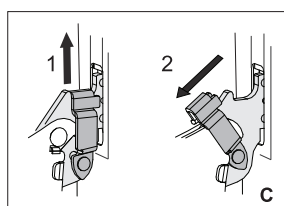
- 1** Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).



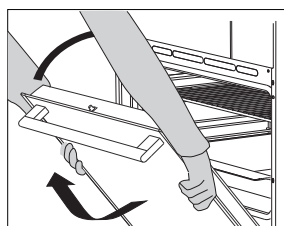
- 2** **A** Pasukite stabdiklius iki galo atgal (įprastinio uždarymo atveju).



- B** Jei prietaisas turi „GentleClose“ sistemą, pasukite durelių skląsčius atgal 90° kampu (2 pav.).



- C** Jei prietaisas turi „GentleClose“ sistemą, šiek tiek pakelkite durelių skląsčius ir patraukite link savęs.



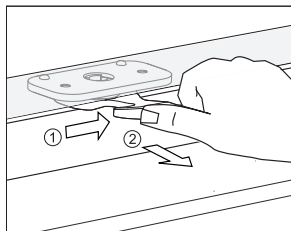
- 3** Lėtai uždarykite dureles, kol skląsčiai susilygiuos su angomis. Šiek tiek dureles ištraukite abu vyrių tarpus ant prietaiso.

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



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

DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)



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



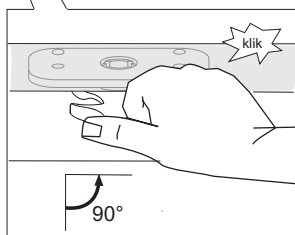
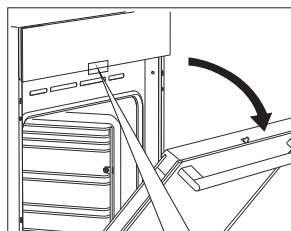
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

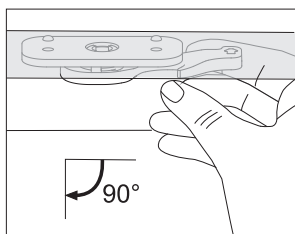


Orkaitė turi visiškai atvėsti.

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



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



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

ŠVELNUS DURELIŲ ATIDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

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

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

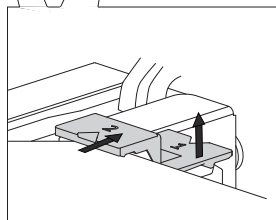
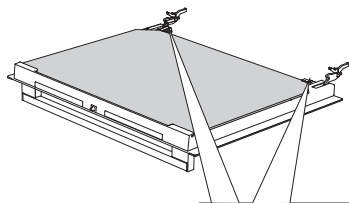
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durelių uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



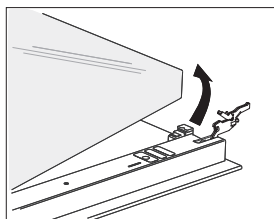
Jei durelės uždaromos per stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖIMAS IR ĮDĖJIMAS

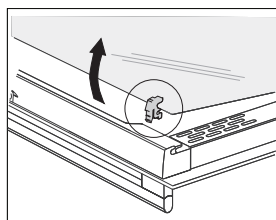
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas").



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



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



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

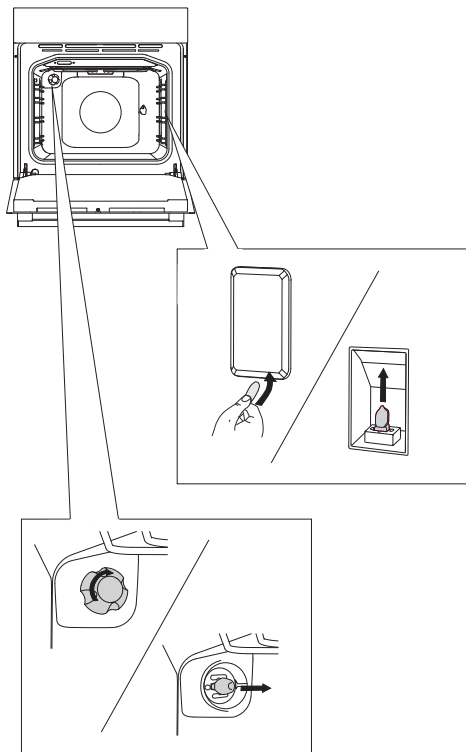


Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženkla (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

(Halogeninė lempa G9, 230 V, 25 W, paprasta lempuotė E14 25W 230V)



Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lempuotės dangteliui ir jį išimti. Išimkite lempuotę.

💡 Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.

Atsukite lempuotės dangtelį ir išimkite lempuotę.

💡 Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

TRIKČIŲ LENTELĖ

Gedimas / klaida	Priežastis
Jutikliai nereaguoja; ekranas pakibo.	• Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir jį įjunkit į tinklą.
Pagrindinis saugiklis dažnai suveikia.	• Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	• Pakeiskite lemputę pagal aprašymą skyriuje. Valymas ir priežiūra.
Tešla neiškepusi.	• Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? • Ar orkaitės durelės uždarytos?
Rodomas klaidos kodas (E1, E2, E3 ir t.t.).	• Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Tada vėl prijunkite ir nustatykite laiką. • Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negali būti taikoma. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.



Prieš prietaiso remontą jį reikia atjungti nuo elektros tinklo. Tam išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

ŠALINIMAS



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

Ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad produktas neturėtų būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turėtų būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdirbimo surinkimo centrą.

Išmesdami produktą teisingai galėsite išvengti bet kokių neigiamų pasekmių ir poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali atsirasti, jei gaminys išmetamas netinkamai. 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 pasilieiname teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

