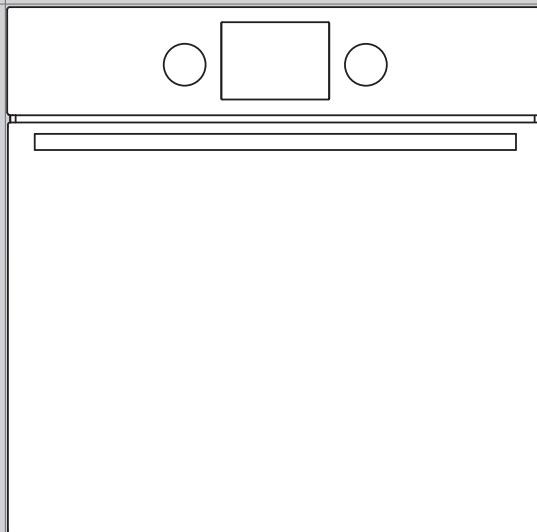


LT

IŠSAMIOS ELEKTRINĖS ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

gorenje



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

Ši išsami instrukcija pateikta, kad
būtų lengviau naudoti šį prietaisą.
Perskaitę instrukcijas sužinosite
daugiau apie savo naujajį 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 numerj
rasite sėskaitoje faktūroje arba
važtarasyje.

Prijungimo ir montavimo instrukcijos
yra ant atskiro lapo.

Naudojimo instrukcija taip pat yra
mūsų interneto svetainėje:

[www.gorenje.com / < http://www.
gorenje.com />](http://www.gorenje.com)



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

TURINYS

4 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 5 Prieš prijungiant orkaitę:	IVADAS
6 ELEKTRINĖ ORKAITĖ 10 Valdymo įtaisas 12 Techninės specifikacijos	
13 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ	PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI PIRMĄ KARTĄ
14 MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6) 14 1. Veiksmas: JUNGIMAS 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	KEPIMO VEIKSMAI
23 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAII)	
39 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 40 Tradicinės orkaitės valymas 41 „Aqua clean“ funkcijos naudojimas valyti orkaitei 42 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išémimas ir valymas 43 Katalitinių intarpų jdėjimas 44 Orkaitės durelių išémimas ir jdėjimas 47 Orkaitės durelių stiklo išémimas ir jdėjimas 48 Lemputės pakeitimas	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
49 TRIKČIŲ LENTELĖ	GEDIMU ŠALINIMAS
50 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. Stenkiteis 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. Stenkiteis 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 aštoriais 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 elektrosaugos taisykles.

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

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistyt.

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiu, 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 neprofesiniai remonto gali kilti sunkaus sužeidimo arba žalos gaminiai 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 nedékite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

PRIEŠ PRIJUNGIAINT ORKAITĘ:



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

Veikimo metu viryklės durelės ypač įkaista. Trečiasis stiklas arba papildoma apsauga skirti sumažinti išorinio paviršiaus temperatūrą (tik kai kuriuose modeliuose).

Orkaitės durelių vyriaus gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedékite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles, valydamai orkaitę. Nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sédeti.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

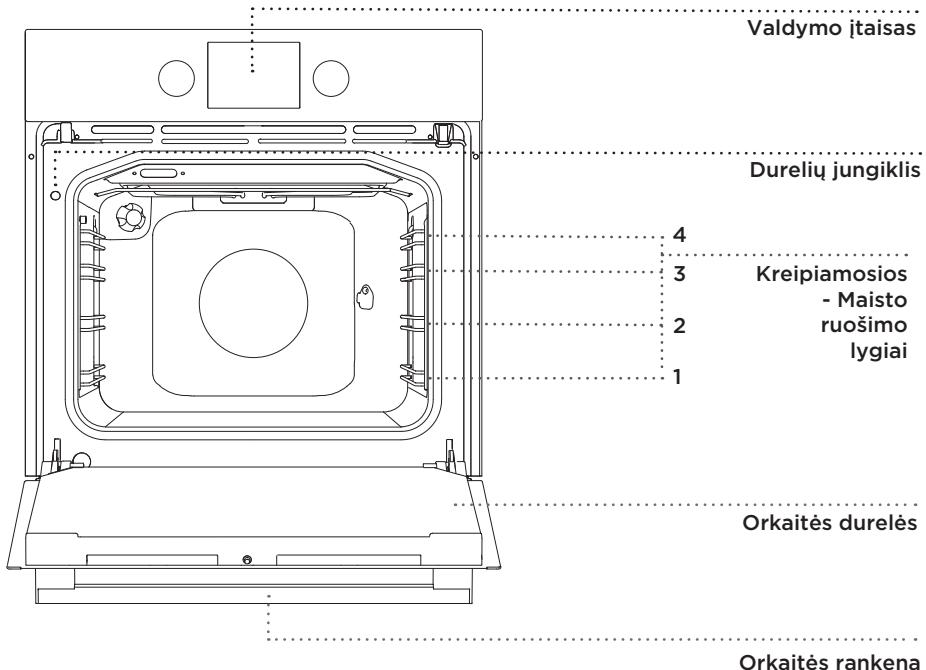
Prietaisą saugu naudoti su ir be padéklo kreipiamujų.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

ELEKTRINĖ ORKAITĖ

(ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS – PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

Illustracijoje parodytas vienas iš jmontuojamų prietaisų modelių. Kadangi prietaisai, kuriems parengta ši instrukcija, gali skirtis, kai kurios instrukcijoje aprašytoj funkcijos ir įranga jūsų prietaise galiausiai būti kitokie.



ISPAUDŽIAMASIS-IŠTRAUKIAMASIS MYGTUKAS

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

 Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenelę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Stumiamą-traukiamą rankenelę 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 IŠTRAUKIAMI BĖGELIAI

Teleskopinius išstraukiamus bėgelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Išstraukiami bėgeliai gali būti iš dalies arba visiškai išstraukiami.

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 atvésina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį.

ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

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

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI



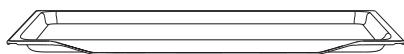
STIKLO Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padéklą.



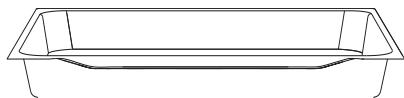
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



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



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



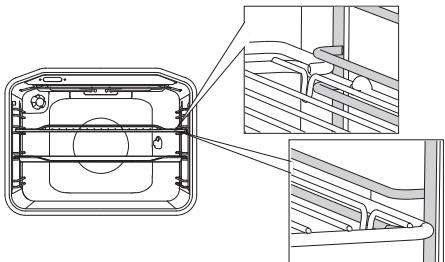
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mésai ir drégnai tešlai. Jí taip pat galima naudoti kaip lašų padékla.



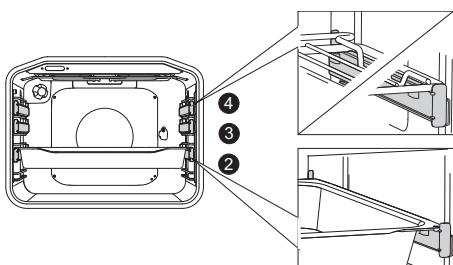
Kepimo metu nestatykite gilius kepimo skardos ant pirmojo bégelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o giliai kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padékla.



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



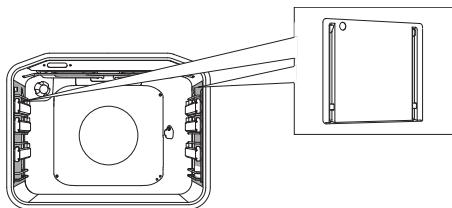
Tinklelis arba padékla visada turi būti iutrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



Teleskopiniai ištraukiamais bégeliais pirmiausia ištraukite bégelius iš vieno lygio ir ant jų padékite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galio įstumkite juos ranka.



Itraukę teleskopinius bégelius iki galio į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



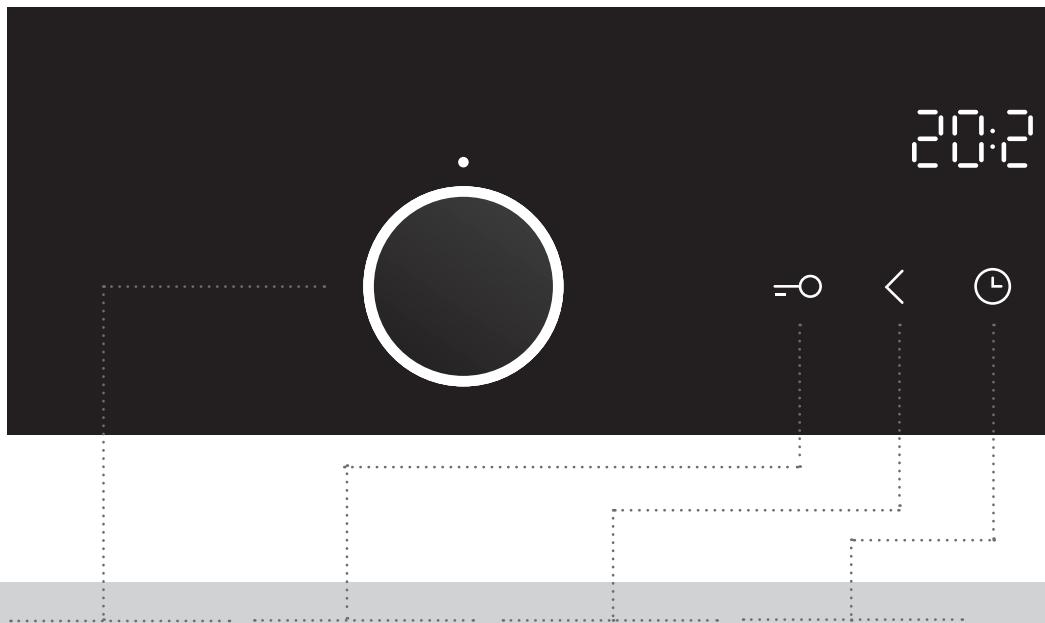
EASY CLEAN INTARPAI neleidžia tyškantiems riebalams prilipti prie orkaitės šonų.

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



1 KEPIMO
SISTEMOS
PASIRINKIMO
RANKENĖLĖ

2 VAIKŲ
APSAUGOS
UŽRAKTAS

3 VERTĖS
SUMAŽINIMO
MYGTUKAS

4 LAIKRODŽIO
MYGTUKAS

PASTABA:

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

3

> ▶□



5 VERTĖS
PADIDINIMO
MYGTUKAS

6 START/STOP
mygtukas
pradėti arba
sustabdyti
programai

7 TEMPERATŪROS
RANKENĖLĖ

8 LAIKO EKRANAS

PASTABA:

Mygtukai reaguos geriau, jei juos liesite 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
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	
ART. Nr:		XXXXX NL
SER. Nr: XXXXXX		

Duomenų plokštelyje 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, išskaitant 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 išvédinkite kambarį.

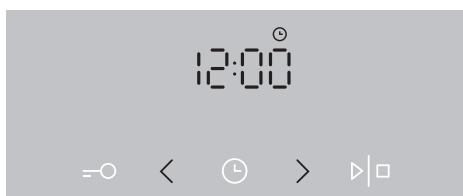
MAISTO RUOŠIMO PROCESO ETAPAI (1-6)

1. VEIKSMAS: ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI

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

Nustatykite laiką.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



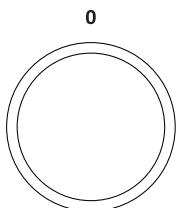
1 Nustatykite laikrodį, paliesdami mygtukus < arba > ir patvirtinkite nustatymą, paliesdami ☺ mygtuką.

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

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta. Norédami 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).



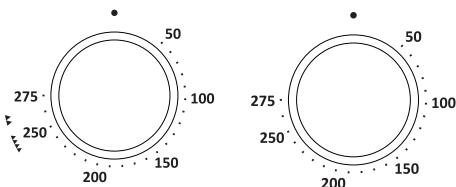
Nustatymus taip pat galiam keisti kepimo metu.

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
KEPIMO SISTEMOS		
»»»	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti 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 kieko 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 mažesnį kiekį maisto, sumuštinius, 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 tinkamai apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170

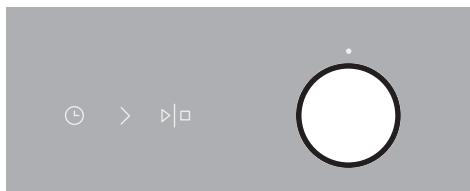
SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinkা paruošti užkeptiems patiekalamams.	170
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drēgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.	200
	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galiinės 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 Ijungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniamas kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.	180
	LÉKSTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lékstes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtu galima ilgiau išlaikyti	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Ši funkcija leidžia kepti švelniai, létai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinkা kepti mėsą, žuvį 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 démes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.	-
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvas neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Tai naudojama létai 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 reguliatoriu j padėtį .



Pasukite rankenėlę, nustatykite norimą TEMPERATŪRĄ.

Ijungus prietaisą paliečiant START mygtuką, ekrane rodoma temperatūros piktograma.

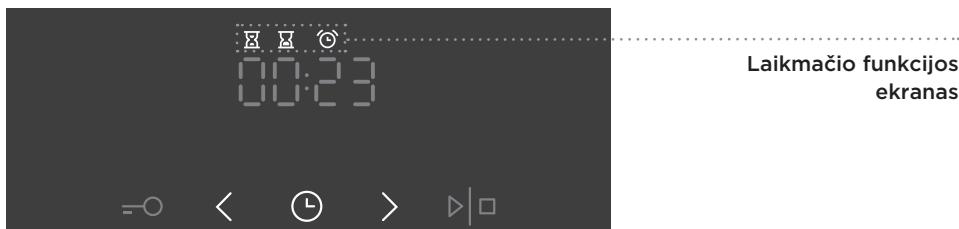
Jei norite išjungti prietaisą, paspauskite START mygtuką ir palaikykite jį maždaug 1 sekundę.

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 PRAÉJĘS KEPIMO LAIKAS.



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 palaufs iki kepimo pradžios, o simbolis bus apšvietas. 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.

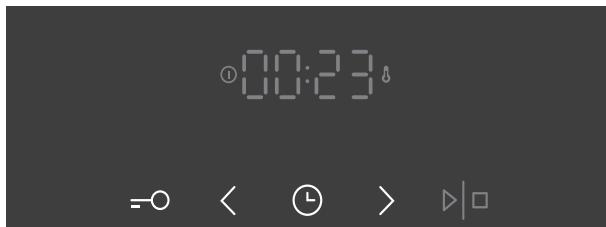
Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas.



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 / išjunkite funkcijas paspaudę atitinkamą mygtuką arba kelis mygtukus.

⊖ UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Išrinkite paliesdami VAIKŲ UŽRAKTO mygtuką. Ekrane 5 sekundėms pasirodo užrašas „Loc“. Palieskite mygtuką vėl, norédami 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 nejungta (rodomas tik dienos laikas).

Paspauskite mygtuką < palaikykite jį 5 sekundes. Pirma 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 selektorius rankenėlė turi būti padėtyje „0“.

Palaikykite mygtuką > 5 sekundes. Pirma 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 IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norédami išjungti laikrodžio ekraną, vienu metu palieskite mygtuką ir laikrodžio mygtukus ir palaikykite juos 5 sekundes. Ekrane keliami sekundėms pasirodys „OFF“; tada užsidegs ⊖ piktograma. Norédami iš naujo ijjungti laikrodžio ekraną, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtuką ir laikrodžio mygtukus, kai nėra ijjungta 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

Pradékite 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.

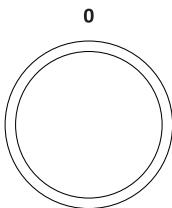


Kol orkaitė kaista, mirksi temperatūros simbolis. Pasiekius nustatyta orkaitės temperatūrą, simbolis išnyks ir pasigirs trumpas pyptelėjimas.

6. VEIKSMAS: ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Norédami sustabdyti virimo procesą, paspauskite START/STOP mygtuką.

Pasukite KEPIMO SISTEMOS SELEKTORIUĮ ir temperatūros rankenélę 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 durelémis) 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. Pradékite su mažesne temperatūra ir ja 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 padéklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.

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

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

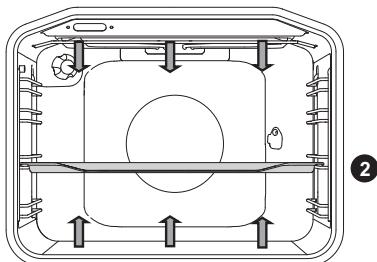
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vésinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

Standartiniai įvairių tipų mėsos iškepimo lygiai ir rekomenduojama galutinė 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 iškepės	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
ĒRIENA		
Gerai apkepta.	79	pilkos, rausvos sultys
AVIENA		
Su krauju	45	raudona mėsos spalva
Vidutiniškai iškepės	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

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



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

Mėsos kepimas:

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

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĒSA				
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 lygi ir tamsias kepimo skardas arba padéklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padéklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padéklai prastai atspindi karštį. Visada dékite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Daržovių suflė	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
Graikiinių 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

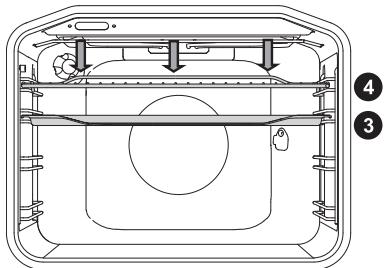
Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Patarimas	Naudojimas
Ar pyragas iškepės?	<ul style="list-style-type: none"> Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. Jei ant medinio pagaliuko néra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepės.
Sukrito pyragas?	<ul style="list-style-type: none"> Patirkrinkite receptą. Kita kartą naudokite mažiau skysčio. Įsidémekite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t.
Pyrago apačia per šviesi?	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite tamšią kepimo skardą arba padéklą. Dékite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje.
Pyragas su drėgnu įdaru neiškepės?	<ul style="list-style-type: none"> 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 infraraudonujų spinduliu (grilio) šildytuvą penkias minutes.

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

Kepimas ant grilio tinkta traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalam (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. Idékite padéklą į 1 arba 2 lygi.

Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisiviltų. 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/gabala	3	230	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabala	3	230	18-22
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabala	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabala	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.)
MĒSA				
Jautienos kepsnys, su krauju	180 g/gabalas	3	230	15-20
Jautienos kepsnys, gerai iškėpės	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 / filé	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 neprisiviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvj sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padékite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdamai.



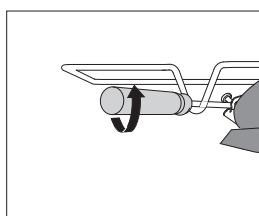
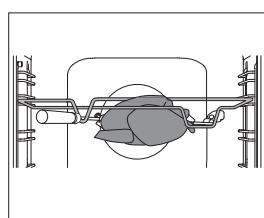
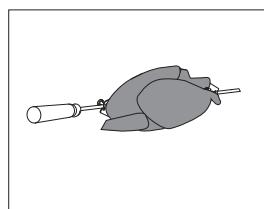
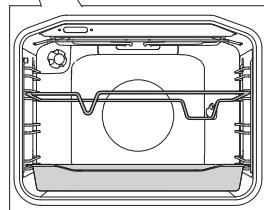
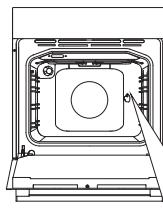
Kai naudojate grili (infraraudonujų spinduliu) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.

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

Kepimas su griliu-baru

(priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilj-barą yra 240°C.



- 1** Iđékite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padékite gilią kepimo skarda į apatinį (1) lygį nuvarvėjimui.

- 2** Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus.

- 3** Uždékite 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.

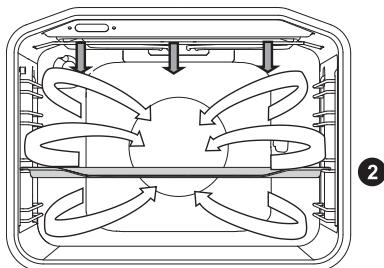
Ijunkite orkaitę ir pasirinkite „Didelis grilis“ sistemą.



Grilis veiks tik tada, kai durelės uždaryto.



GRILIS SU VENTILIATORIUMI

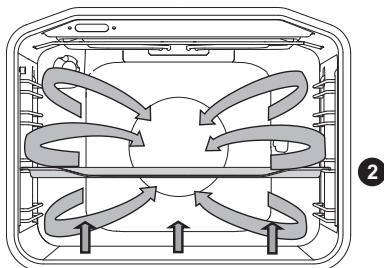


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(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				
Upétakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



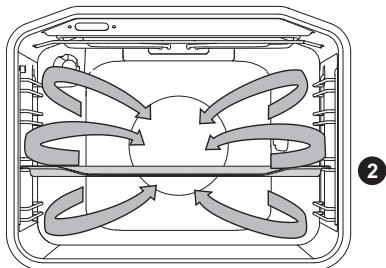
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventilatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(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

Symbolis „**“ 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 kepimas:

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padékla. Nerūdijančio plieno padéklių 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 odelė	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
Išdaryta 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 pridedamą kepimo skardą, išsimkite groteles.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

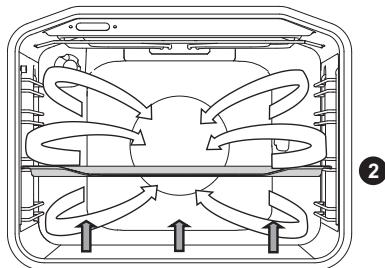
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Obuolių 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 kroketai	2	170-180	20-35

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



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



②

Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.

Naudokite antrą nuo apačios lygį ir negilia kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkuliuoti visoje viršutinėje dalyje.

KONSERVAVIMAS

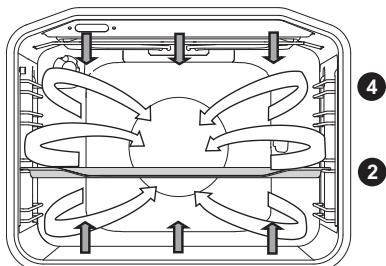
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiai arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandariai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

Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdékite 6 1 litro stiklainius į padéklą. Pastatykite padéklą į antrą orkaitės lygi.

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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatura (°C)	Troškinimo laikas (min)	Temperatura ir laikas po to, kai užvirti pradžios	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 jkaitintą orkaitę, palaukite kol lemputė užges pirma kartą. Norėdami gauti geriausius rezultatus, kepkite tik ant vienos lentynos (lygio).

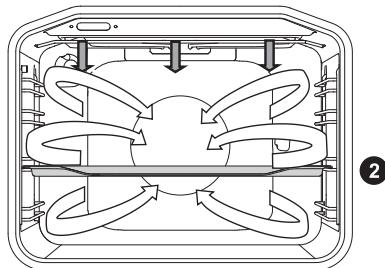
Orkaitę reikia jkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygį, skaičiuojant nuo apačios į viršų.

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
Vaisinio pyragas, trupininis	2	140-150	35-45
Biskvitinis pyragas	2	140-150	25-35
Vaisinio 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

Symbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia jkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

GENTLEBAKE



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

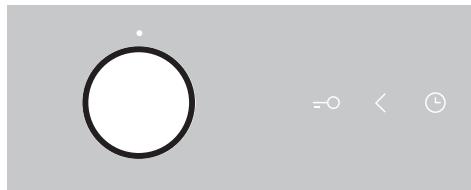
Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĒSA				
Antis	2000	2	150-170	80-100
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-170	60-85
Kiaulienos mentė	1500	2	150-160	120-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150-160	120-140
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena	1500	2	190-210	60-90
ŽUVIS				
Upétakis	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 RANKENĘLE į atšildymą.

Palieskite START/STOP mygtuką pradėti atšildymą.

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

Ipusėjus 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

(priklasomai 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

(priklasomai nuo modelio)

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

Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamu gamintoju.

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.

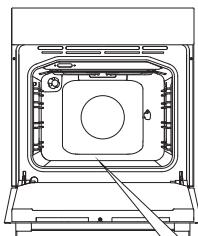
Valykite orkaitę ir priedus po kiekvieno naudojimo, kad nešvarumai nepridegtų ant paviršių. Lengviausia pašalinti riebalus naudojant šiltas pamuiles, kol orkaitė dar šilta.

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

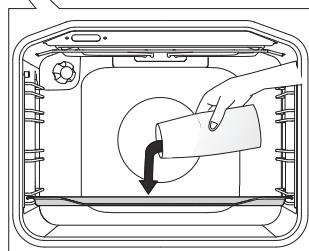
Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

Orkaitė, orkaitės vidus ir kepimo padéklai yra padengti specialiu emaliu ir turi lygu ir atsparų paviršių. Šis specialus sluoksnis leidžia juos lengviau valyti kambario temperatūroje.

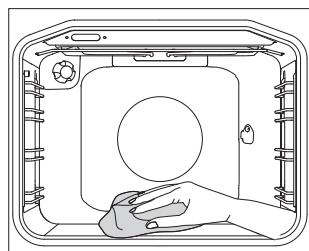
„AQUA CLEAN“ FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI



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



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



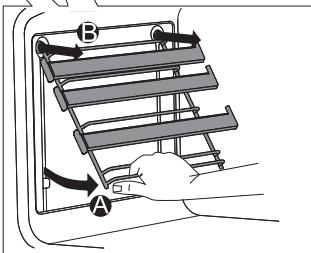
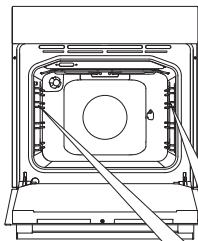
3 Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgnu skudurėliu.



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

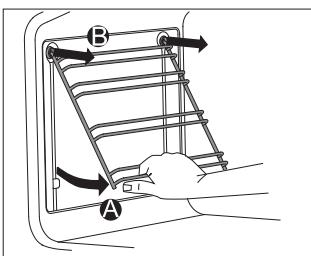
LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



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

B Išimkite juos iš angų viršuje.

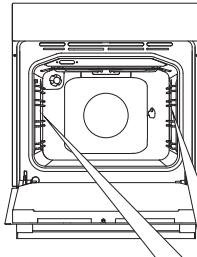


Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

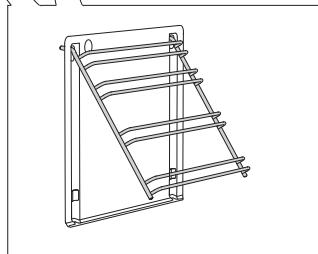


KATALITINIŲ INTARPU ĮDĖJIMAS

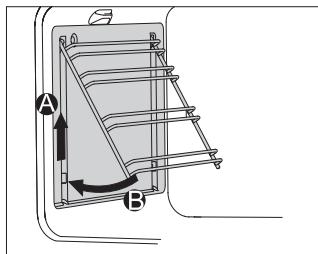
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



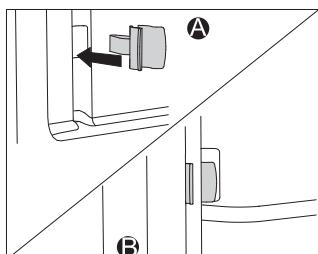
Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.



1 Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



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

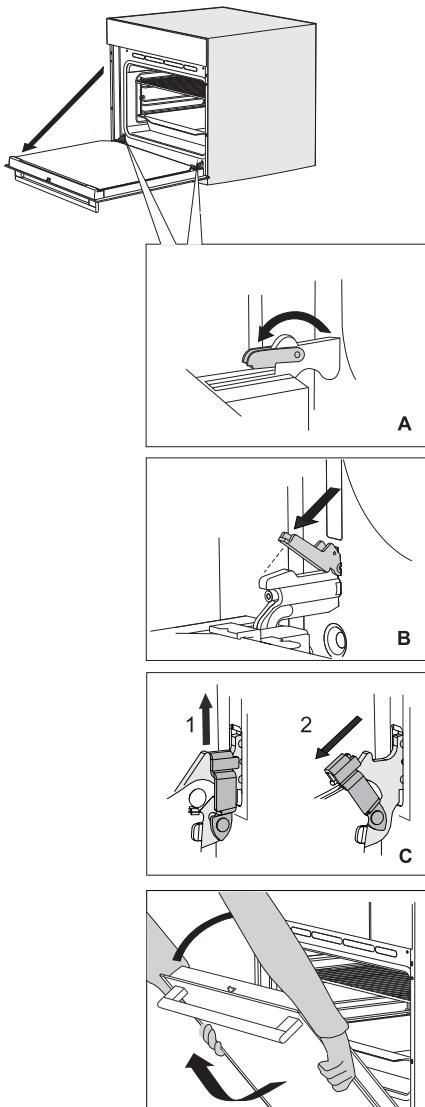


Montuodami pilnai ištraukiamas kreipiamąsias su katalitiniais intarpais, įkiškite vieną pridedamą užsegstuvų galą į angas orkaitės dugne, o kitą užsegstuvų galą - į kreipiamąsias. Užsegstuvai kreipiamąsias tvirčiau prilaiko savo vietoję.



Neplaukite katalitinių intarpu 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 skląščius atgal 90° kampu (2 pav.).

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

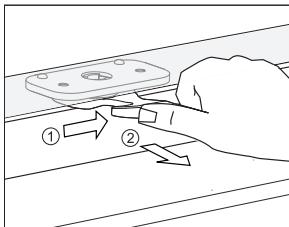
3 Lėtai uždarykite dureles, kol skląščiai susilygiuos su angomis. Šiek tiek dureles ir ištraukite abu vyrių tarpus ant prietaiso.

Norédami jidéti 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 viryo uždarymo, nes jis yra prijungtas prie stiprios pagrindinės spyruoklės. Jei pagrindinė yra spyruoklė su kabinta, yra pavojus susižaloti.

DURŪ SPYNELĖ (priklasomai nuo modelio)



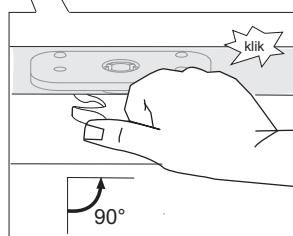
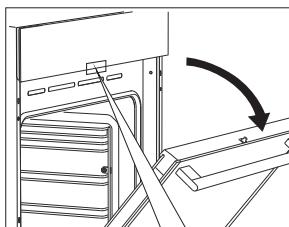
Norédami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

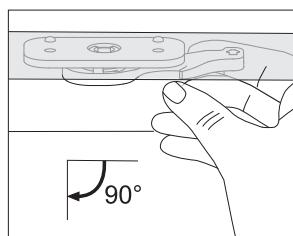
SPYNELĖS IJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

Orkaitė turi visiškai atvėsti.

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



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



Norédami vėl ijjungti užraktą, atidarykite orkaitės dureles ir dešiniuoju smiliumi patraukite svirtelę link savęs.

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

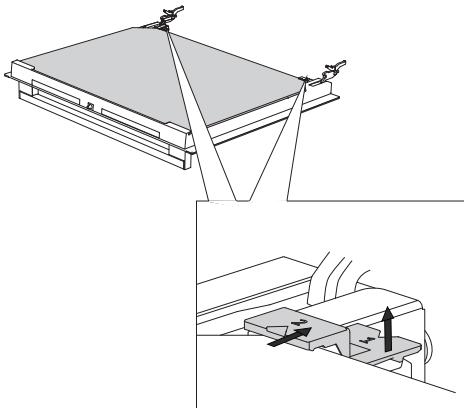
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



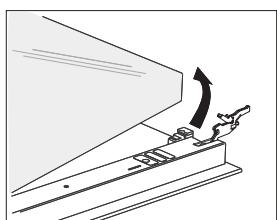
Jei durelės uždaromos per stipria jėga, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĒMIMAS IR ĮDĖJIMAS

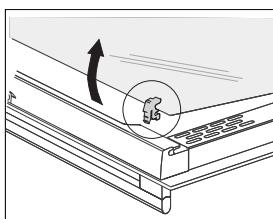
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "Orkaitės durelių nuémimas ir uždėjimas").



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.



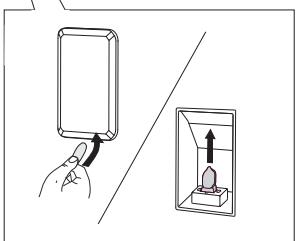
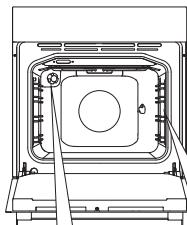
3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakélé. Taip at numkite gumininius sandariklius nuo stiklo.

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

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Lemputė yra išeikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lemputę, nuimkite padéklus, groteles ir kreipiklius.

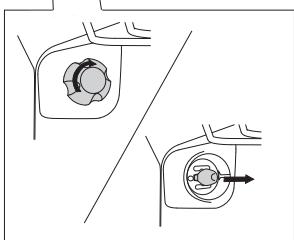
(Halogeninė lempa G9, 230 V, 25 W, paprasta lemputė E14 25W 230V)



Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lemputės dangtelio ir ją išimti. Išimkite lemputę.



Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.



Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite lemputę.



Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

TRIKČIŲ LENTELĖ

Gedimas / klaida	Priežastis
Jutikliai nereaguoja; ekranas pakibo.	<ul style="list-style-type: none">Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išsimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir ji įjunkit į tinklą.
Pagrindinis saugiklis dažnai suveikia.	<ul style="list-style-type: none">Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	<ul style="list-style-type: none">Pakeiskite lemputę pagal aprašymą skyriuje. Valymas ir priežiūra.
Tešla neiškepusi.	<ul style="list-style-type: none">Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą?Ar orkaitės durelės uždarytos?
Rodomas klaidos kodas (E1, E2, E3 ir t.t.).	<ul style="list-style-type: none">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 laikotés aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotaji techninės priežiūros specialistą. Jei prieikia remonto arba pateikiamas garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negali būti taikoma. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.



Prieš prietaiso remontą ji reikia atjungti nuo elektros tinklo. Tam išsimkite 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 galésite 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 pasilikame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

EVP_MULTI_IL



A standard linear barcode is positioned above the number 492656. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

492656

lt (03-20)