

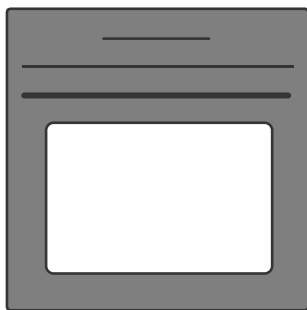
Hisense

life reimagined

LT

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA ĮMONTUOTOS ORKAITĖS



BO3PY5I

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

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaitykite 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.

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:



INFORMACIJA!

Informacija, patarimas arba rekomendacija



ĮSPĖJIMAS!

Įspėjimas – bendras pavojus



Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

Turinys

Sauga	4
Saugus ir teisingas orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu	5
Kiti svarbūs saugos įspėjimai	6
Prietaiso aprašymas	8
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą	8
Valdymo įtaisas	9
Prietaiso įranga	10
Valdymo lemputė	10
Kreipiamosios	10
Orkaitės durelių jungiklis	11
Aušinimo ventiliatorius	11
Orkaitės įranga ir priedai	11
Prieš naudojant pirmą kartą	13
Įjungimas pirmą kartą	14
Nustatymų pasirinkimas	15
Profesionalus režimas („pro bake“)	15
AUTOMATINIS REŽIMAS („auto bake“)	20
PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS („extra bake“)	23
Užrakinimo mygtukai	23
Kepimo pradžia	25
Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	26
Bendrųjų nustatymų pasirinkimas	27
Bendrieji kepimo patarimai	29
Maisto ruošimo stalas	30
Maisto ruošimas su temperatūros zondų	35
Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis	37
Valymas ir priežiūra	38
Automatinis orkaitės valymas – pirolizė	39
Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas	41
Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas	42
Lemputės pakeitimas	43
Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė	44
Specialūs įspėjimai ir gedimai	44
Šalinimas	45
Kepimo testas	46

Sauga

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS – ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektrosaugos taisykles.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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).

Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar psichinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jiems buvo suteikta priežiūra ar nurodymai dėl prietaiso naudojimo saugiu būdu ir jei jie supranta susijusius pavojus. Vaikams su prietaisu negalima žaisti. Vaikams be priežiūros draudžiama naudoti prietaisą ir imtis naudotojo priežiūros darbų.

ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai turi laikytis atokiai nuo prietaiso.

ĮSPĖJIMAS! Dirbant 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.

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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 viryklei, nes jie gali sukelti elektros smūgį.

ĮSPĖJIMAS! Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo, siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

Niekada nepilkite vandens tiesiai į orkaitės ertmės dugną. Dėl temperatūros skirtumų emalio danga gali būti pažeista.

Saugus ir teisingas orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu

Prieš pirolizinį valymą prietaisas turi būti tinkamai paruoštas (žr. skyrių „Automatinis orkaitės valymas - pirolizė“).

Prieš pradėdami valyti, iš orkaitės ertmės pašalinkite visus išpilsto skysčio ant visų judančių dalių likučius.

Automatinio valymo proceso metu orkaitė įkaista iki labai aukštos temperatūros, be to, išorėje ji taip pat yra labai karšta. Kyla pavojus nusideginti! Laikykite vaikus atokiai nuo orkaitės.

Kiti svarbūs saugos įspėjimai

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.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektros saugos taisykles.

Rekomenduojame, kad (dėl prietaiso svorio) prietaisą neštų ir montuotų bent du asmenys.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nestovėkite ir nesėdėkite ant atvirų orkaitės durelių ir nesiremkite į jas. Be to, nedėkite jokių sunkių daiktų ant orkaitės durelių.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įspainuoja į orkaitės dureles, jie gali būti pažeisti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpąjį jungimą. Todėl užtikrinkite, kad kitų prietaisų maitinimo laidai visada būtų saugiai atstumu.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neiškllokite orkaitės ertmės aliuminio folija ir ant orkaitės dugno nedėkite kepimo padėklų ar kitų virtuvės reikmenų. Jie trukdys ir sumažins oro cirkuliaciją orkaitėje, sulėtins kepimo procesą ir suardys emalio dangą.

Kepimo metu rekomenduojame vengti atidaryti orkaitės dureles, nes tai padidina energijos suvartojimą ir kondensato kaupimąsi.

Kepimo pabaigoje ir kepimo metu būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles, nes kyla nudegimo pavojus.

Norėdami išvengti kalkių nuosėdų kaupimosi, kepdami arba naudodami orkaitę palikite praviras orkaitės dureles, kad orkaitės ertmė atvėstų iki kambario temperatūros.

Valykite orkaitę, kai ji visiškai atvės.

Vienos dizaino linijos skirtingų prietaisų arba jų komponentų atspalviai gali nesutapti dėl įvairių faktorių, tokių kaip skirtingi kampai, iš kurių žiūrima į prietaisą, skirtingų spalvų fonas, medžiagos ir patalpos apšvietimas.

Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Orkaitę galima saugiai naudoti su kepimo skardos kreipiančiosiomis arba be jų.

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

Dienos laiko rodymo ekrane nuokrypis neturi įtakos prietaiso veikimui ir gali atsirasti dėl elektros tinklo dažnio svyravimų.

Prieš įjungdami automatinį valymą, atidžiai perskaitykite ir laikykitės visų skyriuje „Valymas ir priežiūra“ pateiktų instrukcijų, kuriose aprašytas teisingas ir saugus šios funkcijos naudojimas.

Automatinio valymo metu nedėkite nieko ant orkaitės dugno.

Pirolizuotas valymas susijęs su labai aukšta temperatūra, dėl kurios iš maisto produktų likučių gali išsiskirti dūmai ir garai. Pirolizuoto valymo metu rekomenduojame užtikrinti gerą virtuvės vėdinimą. Smulkūs gyvūnai ar augintiniai yra labai jautrūs dūmams, išsiskiriantiems pirolizuoto orkaitės valymo metu. Pirolizuoto valymo metu rekomenduojame juos išvesti iš virtuvės ir po valymo kruopščiai išvėdinti virtuvę.

Valymo metu neatidarykite orkaitės durelių.

Įsitikinkite, kad ant durelių kreipiklio užrakinimo angos nepatektų jokie pašaliniai daiktai, nes jie gali užblokuoti automatinį durų užraktą orkaitės valymo metu.

Automatinio valymo metu nelieskite paviršių ir jokių metalinių prietaiso dalių!

Automatinio valymo proceso metu nutraukus elektros tiekimą, programa bus nutraukta po dviejų minučių, o orkaitės drelės liks užrakintos. Drelės bus atrakintos, kai prietaisas pajus, kad orkaitės ertmės centre temperatūra nukrito iki žemesnės nei 150 °C.

Po savaiminio valymo orkaitės ertmė ir jos priedai gali pakeisti spalvą ir prarasti blizgesį. Tai neturi įtakos jų veikimui.



Dėmesio – karštas paviršius pirolitinio valymo metu



ĮSPĖJIMAS!

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

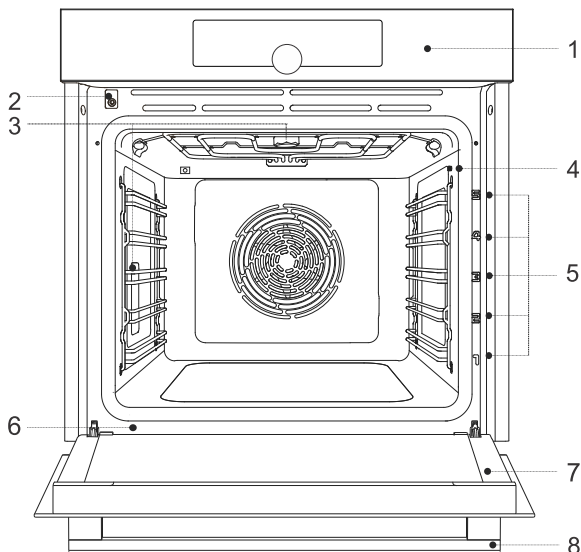
Prietaiso aprašymas



INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

Pagrindinę jūsų prietaiso įrangą sudaro vielos kreiptuvai, negili kepimo skarda ir grotelės.

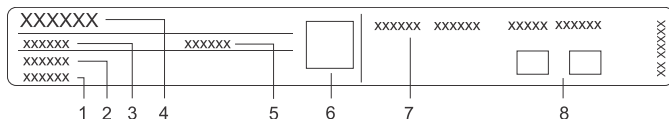


1. Valdymo įtaisas
2. Durų užraktas su jungikliu
3. Apšvietimas
4. Temperatūros zondo lizdas

5. Kreipiamosios – maisto ruošimo lygiai
6. Techninių duomenų plokštelė
7. Orkaitės durelės
8. Durelių rankena

Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą.

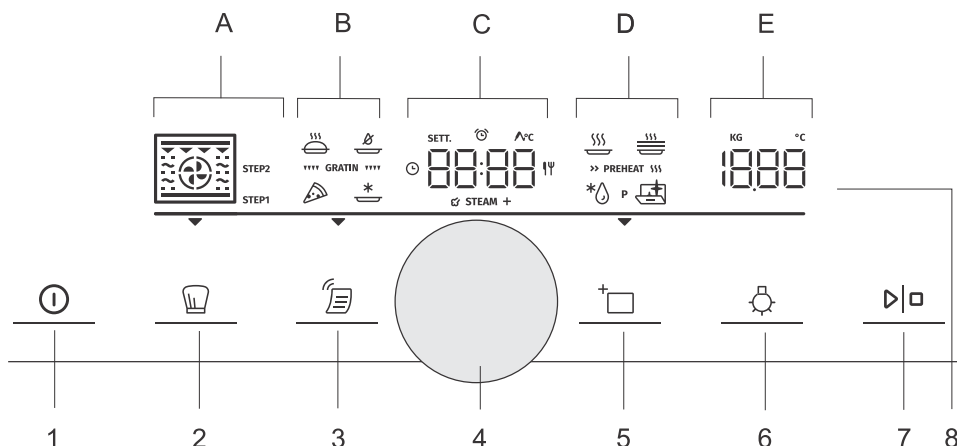


1. Serijos numeris
2. Modelis
3. Tipas
4. Prekės ženklas

5. ID/kodas
6. QR kodas (priklausomai nuo modelio)
7. Techninė informacija
8. Atitikties ženklai ir (arba) simboliai

Valdymo įtaisas

(priklausomai nuo modelio)



1. įjungimo/ išjungimo mygtukas
2. („pro bake“) profesionalaus kepimo režimo mygtukas
3. („auto bake“) automatinio kepimo režimo mygtukas
4. Nustatymų pasirinkimas ir patvirtinimo rankenėlė
 - sukdami rankenėlę pasirinkite nustatymą
 - paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte nustatymą
5. („extra bake“) papildomo kepimo mygtukas papildomoms funkcijoms ir bendriesiems prietaiso nustatymams
6. (šviesa) mygtukas orkaitės apšvietimui įjungti ir išjungti
7. Paleidimo | sustabdymo mygtukas, skirtas galima pradėti arba sustabdyti ir patvirtinti nustatymus
8. Ekranas:
 - A. kepimo sistemos, pakopinis režimas (STEP)
 - B. specialios kepimo sistemos, automatinės programos, koliravimas
 - C. laikrodis, laikmačio funkcijos, temperatūros zondas, kepimo laikas
 - D. specialios programos, pašildymas
 - E. temperatūra, svoris

— Apšviesta eilutės dalis – rodoma šiuo metu pasirinkta sritis nuo A iki E.

▼ Rodyklė rodo pasirinktą pagrindinį nustatymą (pro bake), (auto bake), (extra bake).

☀ INFORMACIJA!

Norėdami, kad mygtukai geriau reaguotų, lieskite mygtukus didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai bus patvirtinta trumpu garso signalu (jei funkcija yra).

Prietaiso įranga

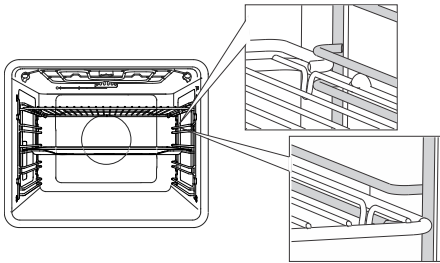
Valdymo lemputė

Orkaitės šviesa: orkaitės lemputė įjungiama, atidarius arba uždarius orkaitės dureles, įjungus orkaitę, baigiant kepimo procesą ir palietus valdymo bloko orkaitės šviesos mygtuką.

Kreipiamosios

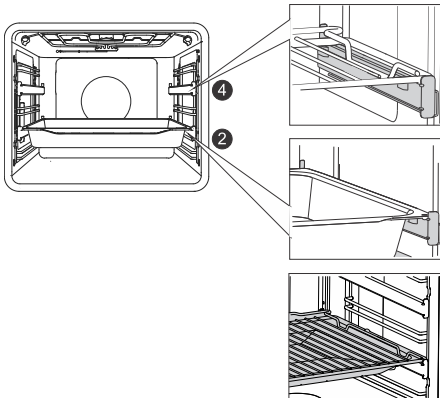
- Vadovai leidžia gaminti maistą ar kepti 5 lentynos lygiuose.
- Kreipiamųjų, į kuriuos galima įdėti lentynas, aukščio lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.
- 4 ir 5 kreipiamieji lygiai skirti kepimui ant grotelių.
- Įdedant įrangą, ji turi būti tinkamai pasukta.

Vieliniai bėgeliai



Jei tai vielos kreiptuvai, vielinę (grotelių) lentyną ir kepimo skardas visada įstatykite į angą tarp kiekvieno kreipiamųjų lygio viršutinės ir apatinės dalies.

Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai (priklausomai nuo modelio)

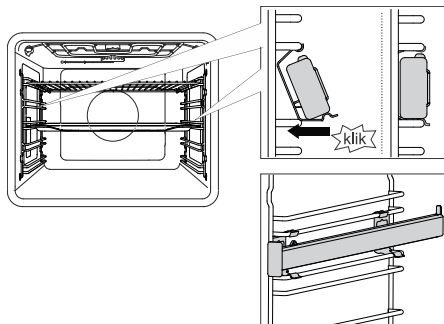


Ištraukiamieji kreiptuvai gali būti montuojami 2-ame ir 4-ame lygiuose.

Jei yra fiksuoti ištraukiami kreiptuvai, dėkite lentyną arba kepimo skardą ant kreiptuvo. Groteles galite dėti tiesiai ant kepimo skardos (negilios arba gilios universalios kepimo skardos) ir ant to paties kreiptuvo; šiuo atveju kepimo skarda veikia kaip lašų padėklas.

Įspaudžiami ištraukiami kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)



Suspaudžiamą ištraukiamą kreipiklį galima įterpti į bet kurią vietą tarp dviejų laidų kreipiklių. Simetriškai uždėkite kreipiklį ant laidų kreipiklių kairėje ir dešinėje orkaitės ertmės pusėje. Pirmiausia pakabinkite viršutinį kreipiklio spaustuką po laidų kreipiklio viela. Tada paspauskite apatinį spaustuką į reikiamą padėtį, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ.

PASTABA. Kreiptuvus galima pritvirtinti bet kuriame aukštyje tarp dviejų vielinių kreiptuvų lygių.

💡 INFORMACIJA!

Įspaudžiamų ištraukiamų kreiptuvų negalima montuoti ant kreipiamųjų su fiksuotu dvigubu lygiu daliniu prailginiu. Tačiau juos galima montuoti ant vieno lygio dalinai ištraukiamų kreiptuvų, iki 3–4 ir 4–5 lygių.

Patikrinkite, ar ištraukiamas kreiptuvas yra tinkamai pasuktas ir ar jis išsitraukia į išorę, t.y. iš orkaitės.

Orkaitės durelių jungiklis

(priklausomai nuo modelio)

Jei orkaitės durelės atidaromos orkaitės veikimo metu, jungiklis išjungia šildytuvą ir ventiliatorių orkaitės ertmėje. Kai durelės yra uždarytos, jungiklis vėl įjungia prietaisą.



ĮSPĖJIMAS!

Naudoti orkaitę su atidarytomis durelėmis ir įjungtu (uždarytu) durelių jungikliu draudžiama. Orkaitė signalizuos apie klaidą ir ją reikės iš naujo nustatyti.

Aušinimo ventiliatorius

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris aušina korpusą, dureles ir prietaiso valdymo bloką. Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius dar trumpai veikia, vėsindamas orkaitę.

Orkaitės įranga ir priedai

(priklausomai nuo modelio)



ĮSPĖJIMAS!

Iš orkaitės išimkite visą įrangą, įskaitant stovų kreipiančiąsias. Įrangą (universalias galias arba negalias kepimo skardas) pirolize galima valyti tik tuo atveju, jei orkaitėje įrengtos papildomos vielinės kreipiančiosios (žr. skyrių „Tiekiamos įrangos valymas pirolize“).

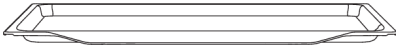


VIELINĖ LENTYNA naudojama keptant ant grotelių arba palaikyti keptuvę, kepimo skardą ar kepimo indą su kepamu maistu.



INFORMACIJA!

Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Todėl šiek tiek pakelkite grotelės priekinę dalį, traukdami jas iš orkaitės.

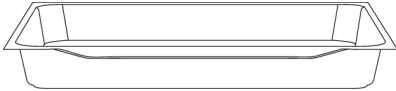


Plokščiems ir mažiems tešlos gaminiams naudojama **NEGILI KEPIMO SKARDA**. Ją taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



ĮSPĖJIMAS!

Negili kepimo skarda gali deformuotis, kai ji įkaista orkaitėje. Kai ji atvės, ji grįš į pradinę formą. Tokia deformacija neturi įtakos jos funkcijai.



GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti daržovėms ir drėgnos tešlos gaminiams. Ją taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



INFORMACIJA!

Keptami niekada nedėkite universalios gilios kepimo skardos į pirmąjį kreiptuvą.



Temperatūros **ZONDAS (KEPIMO JUTIKLIS)**.



ĮSPĖJIMAS!

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

Prieš naudojant pirmą kartą

- Išimkite orkaitės priedus ir visas pakuotes (kartoną, putų polistireną) iš orkaitės.
- Orkaitės priedus ir vidų nuvalykite drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių ar agresyvių audinių ar valiklių.
- Tuščią orkaitę maždaug vieną valandą pakaitinkite su viršutinio ir apatinio šildytuvų sistema 250 °C temperatūroje. Bus juntamas būdingas „naujos orkaitės kvapas“; todėl šio proceso metu kruopščiai vėdinkite kambarį.

Ijungimas pirmą kartą

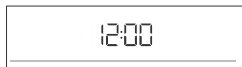
Ijungus prietaisą arba po ilgo elektros energijos nutraukimo ekrane mirksės 12:00.

Pirmiausia pasirinkite ir patvirtinkite šiuos pagrindinius nustatymus.



INFORMACIJA!

Keiskite juos sukdami RANKENĖLĘ. Norėdami patvirtinti norimą nustatymą, paspauskite RANKENĖLĘ arba palieskite mygtuką.



1. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Nustatykite laikrodį/paros laiką. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.



INFORMACIJA!

Norėdami vėliau nustatyti ar reguliuoti laikrodį, žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.



2. GARSO SIGNALO GARSUMAS

Numatytasis nustatymas yra vidutinis garsumas. Ekrano bloke pasirodys ženklas „Vol“ ir šiuo metu nustatyta garso signalo garsumo vertė. Pasukite RANKENĖLĘ, kad padidintumėte arba sumažintumėte mygtukų garsumą.



3. RODYTI DIMERĮ

Numatytasis nustatymas yra vidutinis šviesos intensyvumas. Ekrano bloke pasirodys ženklas „brht“ ir šiuo metu nustatyta ekrano šviesos intensyvumo vertė. Norėdami padidinti ar sumažinti apšvietimo intensyvumą, pasukite RANKENĖLĘ.

Patvirtinus pasirinktus nustatymus, ekrane pasirodys laikrodis. Prietaisas veikia budėjimo režimu.

Nustatymų pasirinkimas

Sąsaja leidžia pasirinkti kelis darbo režimus:

- Profesionalus režimas („pro bake“)
- Automatinis režimas („auto bake“)
- Papildomos funkcijos („extra bake“)
- Pakopinė programa (STEP) profesionaliu režimu („pro bake“)
- Automatinės programos automatinio režimu („auto bake“)

INFORMACIJA!

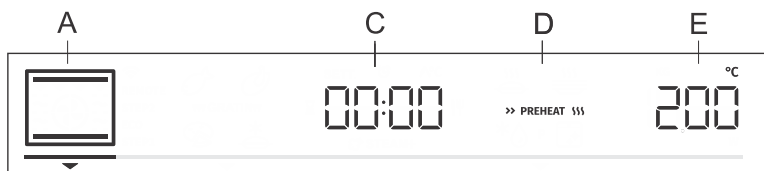
- Norėdami slinkti per nustatymus, pasukite RANKENĖLĘ.
- Pirmiausia patvirtinkite pasirinktą nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ; tada pakeiskite nustatymą.
- Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.
- Linija ir rodyklė nurodo parametro, kurį norite nustatyti, vietą.
- Paspauskite mygtuką  , kad paleistumėte programą.
-  mygtuko veikimas:
 - brief touch: switch the oven on or off, stop the baking process or function.
 - long touch: the oven switches to low power consumption (power saving) mode.

Neveikia joks mygtukas ar rankenėlė, išskyrus  mygtuką. Norėdami įjungti orkaitę, ilgai palieskite šį mygtuką.

Profesionalus režimas („pro bake“)

Ši funkcija leidžia laisvai nustatyti kepimo parametrus vartotojo nuožiūra – kepimo sistemą, temperatūrą, spartų pašildymą ir kepimo laiką.

Palieskite  mygtuką ir nustatykite:



A kepimo sistema

C programos trukmė

D pašildymas

E temperatūra

Be to, galima nustatyti:

- laikmačio funkcijos (žr. skyrių Laikmačio funkcijos)
- pakopinio kepimo režimas (STEP (žr. skyrių „Žingsninė programa“))
- koliravimas (GRATIN) (žr. skyrių „Kepimo pradžia“)

Greitas pašildymas

Naudokite spartaus pašildymo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Norėdami suaktyvinti spartų pašildymą, pasukite RANKENĖLĘ į nustatymą **>> PREHEAT**  (žr. pav., etiketę D). Patvirtinkite pasirinkimą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte visiškai apšviestą ženklą, ir patvirtinkite jį. Dabar funkcija suaktyvinta.

Kai pasiekiami nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrano bloke pasirodys **durelės**. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Programa automatiškai tęs kepimą su pasirinktais nustatymais.



INFORMACIJA!

Kai nustatyta spartaus pašildymo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

Simbolis	Naudojimas
 ☑ STEAM +	KARŠTAS ORAS Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tokiu būdu jis išdžiovina paviršių ir sukuria storesnę plutą. Naudokite šią sistemą mėsai, pyragams ir daržovėms gaminti bei maistui džiovinti ant vienos ar kelių lentynų vienu metu. Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	PICOS SISTEMA Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
 ☑ STEAM +	AIR FRY ¹⁾ Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų. Tinka smulkiems mėsos gabalėliams, žuviai, daržovėms ir iš anksto paruoštiems šaldytiems produktams (bulvytėms, vištienos medalionams). Pridėjus garų, kepimo paviršius geriau iškepa ir susidaro traški plutelė.
	GRILIS SU KARŠTU ORU Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tai išdžiovins paviršių. Kartu su grilio šildytuvu/broileriu taip pat suteiks intensyvesnę spalvą. Greitesniam mėsos ir daržovių kepimui.
	TURBO KEPIMAS Patiekalams, kur pageidautinas vienodas traškumas iš visų pusių. Sistema taip pat tinka kaip pirmasis žingsnis kepimo režimu, nes leidžia greitai paruduoti paviršiui pirmajame etape ir lėtai kepti antrajame etape. Mėsa bus sultinga, su gražiai parudavusia plutele.
	DIDELIS GRILIS Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinius, dešreles ant grotelių, steikus, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra: 240 °C
 ☑ STEAM +	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS ¹⁾ Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas). Įpurškiant garą, maistas geriau paruduoja ir gaunasi traškesnė pluta.
	ŠVELNUS KEPIMAS Švelniam ir kontroliuojamam lėtam švelnaus maisto (minkštų mėsos gabalų) ir konditerijos gaminių kepimui traškiu dugnu.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.
	DIDELIS GRILIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Greitesniam kepimui ant vieno stovo ir trašiam tešlos viršaus parudavimui.
	GRILIS SU APATINIŲ ŠILDYTUVŲ IR VENTILIATORIUMI Optimaliam mielinės tešlos, visų rūšių duonos kepimui ir konservavimui.

1) Kepimo metu sistemos taip pat leidžia įpurkšti garus (žr. skyrių „Virimo proceso pradžia“).



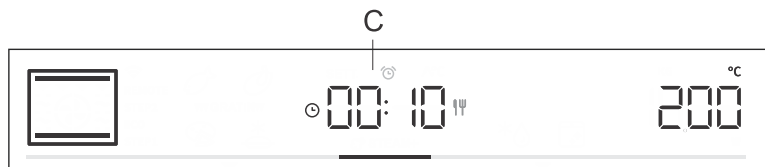
INFORMACIJA!

Šiose sistemose galima naudoti „Kiliravimo“ funkciją (žr. skyrių „Maisto ruošimo proceso pradžia“).

Palieskite mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą. Pasirinkti nustatymai bus rodomi ekrane.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Norėdami pasirinkti laikmačio funkcijas, pasukite RANKENĖLĘ.



Simbolis	Aprašas	Naudojimas
	Kepimo laikas	Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę.
	Minučių signalas	Minučių laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai neįsijungia ir neišsijungia.
	Atidėta pabaiga	Šį režimą naudokite, kai norite, kad orkaitėje esantis maistas būtų pradėtas ruošti su laiko atidėjimu. Įveskite gaminimo trukmę ir pageidaujamą pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai ir baigia veikti norimu laiku.



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nurodyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Ekrane rodoma veikimo trukmė. Sukdami RANKENĖLĘ nustatykite norimą kepimo laiką. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ.

Palieskite mygtuką, kad pradėtumėte kepti.



Minučių laikmačio nustatymas

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

Sukdami RANKENĖLĘ pasirinkite simbolį ir patvirtinkite nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ ir nustatykite trukmę laikmačiu. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Atidėtos pabaigos nustatymas



INFORMACIJA!

Atidėtas paleidimas neįmanomas, kai įjungiama įkaitinimo funkcija.

Naudokite šią funkciją, kai norite pradėti gaminti maistą orkaitėje po tam tikro laiko. Įdėkite maistą į orkaitę, tada nustatykite sistemą ir temperatūrą. Tada nustatykite programos trukmę ir laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas.

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: 12.00 (vidurdienis)

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18.00

Maisto ruošimo trukmės simbolis pasirodys ekrane. Pasirinkite nustatymą ir patvirtinkite jį paspausdami RANKENĖLĘ (mūsų atveju – 2:00 val.). Dar kartą paspauskite RANKENĖLĘ ir pasukite ją, kad pasirinktumėte simbolį .. Patvirtinkite ir nustatykite laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas (mūsų atveju tai 18:00, arba 18 val.). Pageidaujamas maisto ruošimo pabaigos laikas pasirodys ekrane (18.00 val.). Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

Palieskite mygtuką, kad pradėtumėte kepti.

Laukdamas, kol bus įjungta, orkaitė persijungia į dalinį budėjimo režimą (ekranas patamsėja). Orkaitė įsijungs su pasirinktais nustatymais automatiškai (mūsų atveju 16.00 val.). Orkaitė išsijungs nustatytu laiku (mūsų atveju 18.00 val.).



INFORMACIJA!

Maisto ruošimo pabaigos laikas ir laikrodis rodomi pakaitomis ekrane.

Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti. Ekrane bus rodoma **End**. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.



ĮSPĖJIMAS!

Ši funkcija netinka ruošti maistui, kuriam reikia spartaus pašildymo.

Greitai gendančio maisto negalima ilgai laikyti orkaitėje. Prieš naudodami šį režimą, patikrinkite, ar tiksliai nustatytas prietaiso laikrodis.



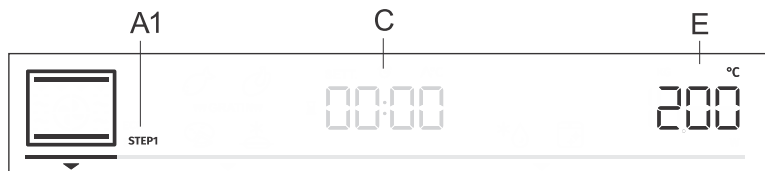
INFORMACIJA!

Pasirinkus laikmačio funkciją, ilgai nuspaudus RANKENĖLĘ galima nustatyti į 00.00.

PAKOPINĖ PROGRAMA

Ši funkcija leidžia kepti dviem etapais (du kepimo etapai iš eilės sujungiami į vieną kepimo procesą).

Funkciją galima nustatyti **pro bake**  režimu.



A1 pirmasis kepimo žingsnis STEP1, (STEP2)

C Programos trukmė/programos pabaiga (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

E Temperatūra

Žingsnis: STEP1

Režime  nustatykite kepimo sistemą ir temperatūrą. Taip pat galite pasirinkti greito pašildymo funkciją. Tada nustatykite kepimo trukmę STEP1 (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“). Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.



INFORMACIJA!

STEP1 galite nustatyti uždelstą paleidimą; tačiau jei tai padarysite, negalėsite įjungti greito pašildymo.

Žingsnis: STEP2

Paspauskite ir palaikykite mygtuką  . STEP2 (antrasis maisto gaminimo etapas) bus rodomas ekrane (pirmasis jau nustatytas). Nustatykite kepimo sistemą, trukmę ir temperatūrą. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

Jei norite, taip pat galite pakeisti STEP1 arba STEP2 prieš juos paleisdami.

Palieskite mygtuką  ir pasirinkite STEP1. Dabar galite keisti nustatymus. Tuomet tą patį atlikite ir STEP2.

Norėdami ištrinti žingsnį, paspauskite ir palaikykite mygtuką  .

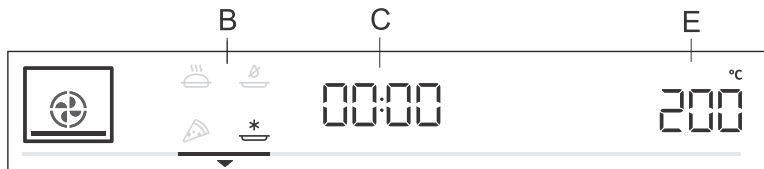
Palieskite mygtuką  , kad pradėtumėte kepti. Pirmiausia orkaitė pradeda veikti su STEP1 pasirinktais parametrais. Kai STEP1 bus baigtas, bus suaktyvintas STEP2.

AUTOMATINIS REŽIMAS („auto bake“)

Šiuo režimu galite pasirinkti specialias kepimo sistemas arba automatines programas (iš anksto nustatytas programas tam tikrų rūšių maistui).

Specialios kepimo sistemos

Palieskite  mygtuką ir nustatykite:



B specialios kepimo sistemos

C programos trukmė (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

E temperatūra

Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite nustatymus. Bus rodomos pasirinktos vertės: Galite keisti temperatūrą ir programos trukmę.

Simbolis	Naudojimas
	ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS¹⁾ Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėšai ir daržovėms.
	PICOS SISTEMA¹⁾ Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
	LĖTAS KEPIMAS²⁾ Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje.
	AIR FRY¹⁾ Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų. Tinka smulkiems mėsos gabalėliams, žuviai, daržovėms ir iš anksto paruoštiems šaldytiems produktams (bulvytėms, vištienos medalionams).

¹⁾ Šiose sistemose galima naudoti „Koliravimo“ funkciją (žr. skyrių „Maisto ruošimo proceso pradžia“).

²⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

Greitas pašildymas

Kai kurių patiekalų maisto ruošimas automatinio režimu taip pat apima spartaus pašildymo funkciją. Ženklas bus visiškai apšviestas. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane pasirodys **durelės**. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Programa automatiškai tęs kepimą su pasirinktais nustatymais.



INFORMACIJA!

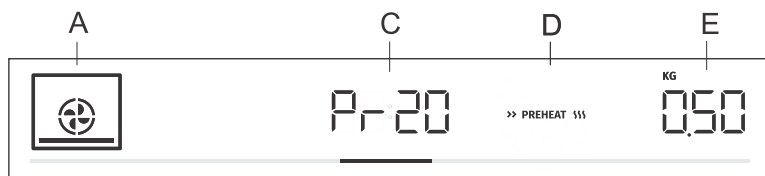
Kai nustatyta spartaus pašildymo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

Automatinės programos

Automatiniu režimu („auto bake“) galite pasirinkti iš daugybės automatinių programų (prietaisas rekomenduos optimalų kepimo būdą, temperatūrą ir kepimo trukmę, priklausomai nuo nurodyto maisto tipo).

Paspauskite ir palaikykite  mygtuką (auto bake), kad ekrane būtų rodomos automatinės programos (žr. lentelę). Jei įmanoma, taip pat galite nustatyti maisto svorį.

Patvirtinkite nustatymus, paspausdami **RANKENĖLĘ**. Palieskite  mygtuką, kad pradėtumėte kepti/ Ekrano bloke pasirodys iš anksto nustatytos reikšmės.



A. Kepimo sistema

C Automatinis programos rodymas/programos trukmė

D Spartus pašildymas

E pasirinktas kiekis

Indikacija	Programos pavadinimas	Įranga	Lygmuo	Pakaitinimas	Sukimas
Pr01	pailgi sausainiai	negili kepimo skarda	3	taip	ne
Pr02	pyragaičiai	negili kepimo skarda	3	taip	ne
Pr03	Biskvitinis pyragas	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	taip	ne
Pr04	nedidelis mielinis kepiny	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr05	sluoksniuota tešla	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr06	obuolių pyragas	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr07	Obuolių štrudelis	negili kepimo skarda	2	ne	ne
Pr08	Šokoladinis suflė	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	3	taip	ne
Pr09	kildymas ir brandinimas	negili kepimo skarda	2	ne	ne
Pr10	duona	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr11	Kiaulienos kepsnys	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr12	Jautienos kepsnys	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr13	Paukštiena, nepjaustyta	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	2	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko

Lentelės tęsinys

Indikacija	Programos pavadinimas	Įranga	Lygmuo	Pakeitinimas	Sukimas
Pr14	Paukštiena – mažesni gabalėliai	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	3	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr15	malto mėsos kepsnys	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr16	Orkaitėje keptas jautienos kepsnys	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	4	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr17	Mėsa – lėtas kepimas	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	2	taip	ne
Pr18	Kepta žuvis	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	4	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr19	keptos bulvės, skiltelės	universalios gili kepimo skarda	3	ne	ne
Pr20	Daržovių suflė	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr21	lazzanija	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr22	pica	negili kepimo skarda	1	taip	ne

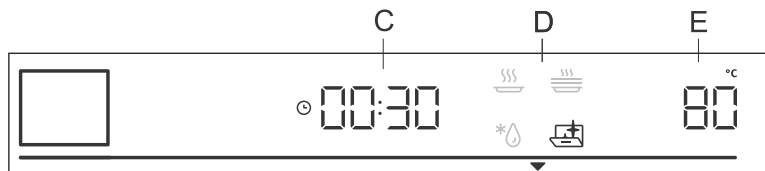


INFORMACIJA!

Koliravimo funkcija gali būti naudojama su kai kuriomis automatinėmis programomis (žr. skyrių „Kepimo pradžia“).

PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS („extra bake“)

Palieskite  mygtuką, kad ekrane būtų rodomos papildomos funkcijos su atitinkamomis iš anksto nustatytais vertėmis.



C kepymo trukmė

D programa

E iš anksto nustatyta temperatūra

Pasukite **RANKENĖLĘ** ir pasirinkite programą. Bus rodomos pasirinktos vertės: Kai kurios programos leidžia nustatyti temperatūrą ir kepyimo laiką.

INFORMACIJA!

Norėdami sukti programas, pasukite **RANKENĖLĘ**. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami **RANKENĖLĘ**.



Pirlolizė

Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumai sudega ir virsta pelenais.



Atitirpinimas

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

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



Pašildymas

Naudojama išlaikyti šiltą maistą, kai jis jau yra paruoštas. Galite nustatyti temperatūrą ir pašildymo pradžios bei pabaigos laiką.



Plokštės pašildymas

Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą. Galite nustatyti temperatūrą ir pašildymo pradžios bei pabaigos laiką.

Užrakinimo mygtukai

Norėdami įjungti užraktą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite (5 sekundes) šviesos mygtuką . Ekrane pasirodys užrašas **Loc**. Kai dar kartą ilgai paspauskite šviesos mygtuką, užraktas nuo vaikų išjungiamas.

- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas, kai neįjungta laikmačio funkcija (rodomas tik laikrodis), orkaitė neveikia.
- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, orkaitė veikia įprastai; tačiau nustatymų pakeisti negalima.
- Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, negalima keisti maisto gaminimo ar kepimo sistemų (režimų) arba papildomų funkcijų. Maisto gaminimo / kepimo / skrudinimo procesą galima sustabdyti arba išjungti.
- Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

Kepimo pradžia



Pradėkite maisto gaminimo procesą paspausdami mygtuką . Kol pirmą kartą pasiekiami nustatyta temperatūra, ekrano įrenginyje pakaitomis bus rodoma srovė ir nustatyta temperatūra. Iš pradžių mirksi temperatūros simbolis. Kai pasiekiami norima temperatūra, ji išsijungia.



INFORMACIJA!

Jei nepasirinkta laikmačio funkcija, ekrano bloke bus rodomas maisto ruošimo laikas. Kai orkaitė pasiekia pasirinktą temperatūrą, sklaidžiamas trumpas garso signalas.

*** GRATIN ***

Papildomas koliravimas

Šią funkciją galite įjungti tik praėjus 10 minučių nuo kepimo pradžios (ekrane pasirodys simbolis *** GRATIN ***).

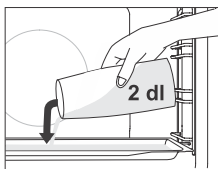
Paspauskite RANKENĖLĘ, kad atidarytumėte nustatymus. Sukite RANKENĖLĘ iki ženklo *** GRATIN *** ir patvirtinkite pasirinkimą. Dar kartą pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite visiškai apšviestą ženklą. Patvirtinkite pasirinkimą. Dabar funkcija suaktyvinta. Ekrane pasirodys 10 minučių (10:00) kepimo laikas.

Norėdami pakeisti trukmę, du kartus paspauskite RANKENĖLĘ ir sukite ją, kad sureguliuotumėte laiką (maks. 30 min.). Patvirtinkite pasirinkimą. Ši funkcija naudojama paskutiniame kepimo etape, kai į maistą dedate padažą (šlapi prieskoniai) arba sausus prieskonius, arba kai norite papildomai paskrudinti plutą. Koliravimo procese ant patiekalo susidarys aukso rudos spalvos pluta, kuri apsaugo maistą nuo išdžiūvimo, tuo pačiu suteikdama malonesnę išvaizdą ir geresnį skonį.



INFORMACIJA!

Funkciją taip pat galima išjungti jai veikiant. Pasukite RANKENĖLĘ į nustatymą *** GRATIN *** .. Pasirinkite pritemdytą ženklą ir patvirtinkite jį paspausdami KNOB.



Sistemose **su garo įpurškimu** įdėkite seklią kepimo skardą į pirmojo lygio kreiptuvą, kol orkaitė vis dar vėsi. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Įdėkite maistą, kurį reikia kepti, ant antrojo lygio ir paleiskite sistemą.



INFORMACIJA!

Jei naudojate gilų kepimo indą, dėkite jį viena lentyna aukščiau, nei nurodyta rekomenduojamų parametrų lentelėje.

Norėdami, kad funkcija veiktų optimaliai, neatidarykite orkaitės durelių ir nepilkite vandens kepimo metu.

Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Pradėkite kepimą, paliesdami mygtuką  . Ekrane rodomas užrašas „**Pabaiga**“ ir skamba garsinis signalas.



INFORMACIJA!

Baigus operaciją, visi laikmačio nustatymai taip pat sustabdomi ir ištrinami, išskyrus laikmatį. Bus parodytas laikas (laikrodis). Aušinimo ventilatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks.

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

Bendrųjų nustatymų pasirinkimas

Spauskite ir palaikykite  mygtuką. Ekrane kelias sekundes pasirodys užrašas „SEtt“. Pasirodys bendras nustatymų meniu.



INFORMACIJA!

Norėdami slinkti per nustatymus, pasukite RANKENĖLĘ. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ arba mygtuką .



Laikrodžio ekranas

Norėdami nustatyti laikrodį, pasukite RANKENĖLĘ. Ekrane pasirodys užrašas **CLoc**. Patvirtinę, galite pasirinkti tarp 12 ir 24 valandų laikrodžio ekrano. Patvirtinkite, nustatykite laikrodį/dienos laiką. Pirmiausia nustatykite minutes. Patvirtinkite, tada nustatykite valandas ir dar kartą patvirtinkite.



Signalų garsumas

Pasirinkite vieną iš trijų pyptelėjimo garsumo lygių. Norėdami pasirinkti **VoL** nustatymą, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite nustatymą ir nustatykite garsumą. Galimi keturi garsumo lygiai (nulis juostų – Išjungta, viena, dvi arba trys juostos).



Ekrano apšvietimas

Pasirinkite vieną iš trijų ekrano šviesos intensyvumo lygių. Norėdami pasirinkti **brht** nustatymą, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite pasirinkimą ir pasirinkite mažesnę arba didesnę intensyvumą. Yra trys galimi apšvietimo lygiai (viena, dvi arba trys juostos).



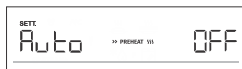
Ekranas – naktinis režimas

Ši funkcija automatiškai pritemdo ekraną (persijungia iš aukšto į žemą apšvietimo lygį) nakties metu (nuo 8.00 iki 6.00 val.) Pasirinkite **nGht** nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad įjungtumėte arba išjungtumėte.



Budėjimo režimas

Ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio rodyklę. Pasirinkite **hidE** nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad įjungtumėte arba išjungtumėte.



Automatinis greitas išankstinis kaitinimas

Ši funkcija leidžia automatiškai greitai įkaitinti kepinimo sistemas, kurios tai leidžia.

Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte **automatinį** nustatymą. Pasirinkite įjungta arba išjungta.



Šabas

Šabo funkcija leidžia išlaikyti šiltą maistą skardoje, neįjungiant ir neišjungiant orkaitės.

Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte Šabą **SAbb**. Pasirinkite ljungta arba Išjungta.

Nustatykite trukmę (nuo 24 iki 72 valandų) ir temperatūrą. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.

Jei norite, kad orkaitės lemputė šviestų visą laiką, įjunkite ją paliesdami simbolį .

Palieskite  mygtuką, kad pradėtumėte atgalinį skaičiavimą. Ekranе pasirodys **SAbb**.

Visi garsai ir veikimas bus išjungti, išskyrus  mygtuką.



INFORMACIJA!

Nutrūkus elektros energijai, Šabo režimas bus išjungtas ir orkaitė grįš į pradinę būseną.



Gamykliniai nustatymai

Ši funkcija leidžia iš naujo nustatyti gamyklinius nustatymus. Ekranе pasirodys užrašas **FAct**. Sukdami RANKENĖLĘ pasirinkite rES. Norėdami patvirtinti, laikykite paspaudę  iki animacijos pabaigos.



ĮSPĖJIMAS!

Nutrūkus elektros srovei arba išjungus prietaisą, papildomi funkcijų nustatymai bus saugomi ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garso signalo garsumą ir ekrano šviesumo reguliatorių, bus iš naujo nustatyti gamyklinius numatytuosius nustatymus.

Bendrieji kepimo patarimai

- Kepimo metu iš orkaitės išimkite visą nereikalingą įrangą
- Naudokite indus, pagamintus iš karščiui atsparių neatspindinčių medžiagų (tiekiamas kepimo skardas, padėklus ir indus, emaliuotus indus, grūdinto stiklo indus). Ryškių spalvų (nerūdijančio plieno arba aliuminio) medžiagos atspindi šilumą. Todėl terminis maisto perdirbimas juose yra ne toks veiksmingas.
- Kepimo skardas ir padėklus visada dėkite į kreiptuvų galą. Kepdami ant grotelių, kepimo indus ar padėklus dėkite ant lentynos vidurio.
- Optimaliam maisto ruošimui rekomenduojame laikytis maisto ruošimo lentelėje nurodytų gairių. Pasirinkite žemiausią nurodytą temperatūrą ir trumpiausią nurodytą maisto ruošimo laiką. Kai šis laikas pasibaigs, patikrinkite rezultatus ir, jei reikia, pakoreguokite nustatymus.
- Kepimo metu neatidarykite orkaitės durelių, nebent tai absoliučiai būtina.
- Nedėkite kepimo skardų tiesiai ant orkaitės ertmės dugno.
- Nenaudokite universalios gilios kepimo skardos 1-ajame kreiptuvo lygyje, kol prietaisas veikia.
- Neuždenkite orkaitės ertmės dugno ar vielos lentynos aliuminio folija.
- Naudodami ilgesnes kepimo programas, galite išjungti orkaitę likus maždaug 10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte sukaup tą šilumą.
- Kepimo indus visada dėkite ant grotelių.
- Kepdami keliais lygiais tuo pačiu metu, į apatinį lygį dėkite universalią gilią kepimo skardą.
- Gamindami maistą pagal senesnių kulinarijų knygų receptus, naudokite apatinio ir viršutinio šildytuvo sistemą (kaip ir įprastose krosnelėse) ir nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą, nei nurodyta recepte.
- Jei naudojate pergamentinį popierių, įsitikinkite, kad jis atsparus aukštai temperatūrai. Visada atitinkamai jį apkarpykite. Pergamentinis popierius neleidžia maistui prilipti prie kepimo skardos ir leidžia lengviau išimti maistą iš kepimo skardos.
- Kepant didesnius mėsos ar konditerijos gabalus su didesniu vandens kiekiu, orkaitės viduje susidarys daug garų, kurie savo ruožtu gali kondensuotis ant orkaitės durelių. Tai normalu ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Po kepimo sausai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.
- Kepdami tiesiai ant grotelių, padėkite universalų gilų dėklą vienu lygiu žemiau, kur jis surinks lašus.

Greitas orkaitės pašildymas: Orkaitę įkaitinkite tik tada, jei to reikia pagal šiose naudojimo instrukcijose pateiktose lentelėse pateiktus receptus. Jei naudojate greito pašildymo funkciją, nedėkite maisto į orkaitę, kol ji nebus visiškai įkaitinta. Temperatūra daro didelę įtaką galutiniam rezultatui. Spartus pašildymas rekomenduojamas švelniems mėsos gabalams (nugarinei), taip pat mielių ir sluoksniuotai tešlai, kuriai reikia trumpesnio kepimo laiko. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Todėl, jei įmanoma, rekomenduojame gaminti kelis patiekalus iš eilės arba kelis patiekalus vienu metu.

„SlowBake“: Leidžia lėtai ir kontroliuojamai gaminti žemoje temperatūroje. Mėsos sultys pasiskirsto tolygiai, o mėsa išlieka sultinga ir minkšta. „SlowBake“ lėtas kepimo būdas tinka švelniems mėsos gabalams be kaulų. Prieš lėtai kepat, kruopščiai iš visų pusių keptuvėje sumaišykite mėsą.

Maisto ruošimo stalas

PASTABA: Patiekalai, kuriems reikia visiškai įkaitintos orkaitės, lentelėje pažymėti viena žvaigždute * . Patiekalai, kuriems pakanka 5 minučių įkaitinimo ciklo, pažymėti dviem žvaigždutėmis ** . Tokiu atveju nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

Patiekalas			°C	min
KONDITERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	3		200-220	60-70
pyragas su įdaru	2		180	60-70
marmurinis pyragas	2		170-180	50-60
tortas su mieline tešla, „Gugelhupf“ („Bundt“ pyragas, biskvitas)	2		170-180	45-55
atviras pyragas, plokštainis	3		170-180	35-45
brauniai	2		170-180	30-35
kepiniai ant kepimo skardų ir lakštų				
štrudelis	2		180-190	60-70
štrudelis, šaldytas	2		200-210	34-45
keksiukas	3	 + kepimo skarda su vandeniu	170-180 *	13-18
Buchtelnas	2		180-190	30-40
sausainiai				
pyragaičiai	3		160 *	25-35
keksai, 2 lygiai	2, 4		155-165 *	30-40
nedidelis mielinis kepinys	2		180 *	17-22
maža mielių tešla, 2 lygiai	2, 4		160 *	18-25
sluoksniuota tešla	3		200-220	30-45
sluoksniuota tešla, 2 lygiai	2, 4		170 *	25-30
sausainiai				
pailgi sausainiai	3		150 *	30-40
pailgi sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150 *	30-40
pailgi sausainiai, 3 lygiai	1, 3, 5		145 *	40-50
sausainiai	3		160-180	40-50
sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150-160 *	20-25

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
morengai	3		80-100 *	120-150
morengai, 2 lygiai	2, 4		80-100 *	120-150
makaronai	3		130-140 *	15-20
makaronai, 2 lygiai	2, 4		130-140 *	15-20
duona				
kildymas ir brandinimas	2		40-45	30-45
duona ant kepimo skardos	2	+ kepimo skarda su vandeniu	190-200	40-55
duona ant kepimo skardos, 2 lygiai	2, 4		190-200 *	40-55
duona skardoje	3		190-200	30-45
duona skardoje, 2 lygiai	2, 4		200-210	30-45
paplotėliai (focaccia)	2		270	15-25
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytinės bandelės)	3	+ kepimo skarda su vandeniu	180-200	20-30
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytiniai suktinukai), 2 lygiai	2, 4		200-210 *	15-20
skrudinta duona	5		240	4-6
atviri sumuštiniai	5		240	3-5
pica ir kiti patiekalai				
pica	1		300 *	4-10
pica, 2 lentynos lygiai	2, 4		210-220 *	25-30
šaldyta pica	2		200-220	10-20
šaldyta pica, 2 lygiai	2, 4		200-220	10-25
pikantiškas pyragas, kišas	2		190-200	50-60
burekas	2		180-190	40-50
MĖSA				
jautiena ir veršiena				
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160
virta jautiena, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
nugarinė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
jautienos kepsnys, lėtai keptas	2		120-140 *	250-300
jautienos kepsniai, gerai iškepti, storis 4 cm	4		220-230	25-30
mėsainiai, storis 3 cm	4		220-230	25-35
veršienos kepsnys, 1,5 kg	2		160-170	120-150
kiauliena				
kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg	3		200-220	100-220
kiaulienos kepsnys, mentė, 1,5 kg	3		180-190	90-120
kiaulienos nugarinė, 400 g	2		80-100 *	80-100
kiaulienos kepsnys, lėtai keptas	2		100-120 *	200-230
kiaulienos šonkauliukai, lėtai keptas	2		120-140 *	210-240
kiaulienos kotletai, storis 3 cm	4		220-230	20-25
naminiai paukščiai				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg	2		170-180	70-90
paukštiena, krūtinėlė	2		170-180	45-60
vištienos šlaunelės	3		210-220	25-40
vištienos sparneliai	4		210-220	25-40
paukštiena, krūtinėlė, lėtai kepta	3		100-120 *	60-90
mėsos patiekalai				
maltos mėsos kepsnys, 1 kg	2		170-180	60-70
keptos dešrelės ant grotelių, bratwurst	4		230 **	8-15
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS				
visa žuvis, 350 g	4		230-240	12-20
žuvies filė, storis 1 cm	4		220-230	8-12
žuvies kepsnys, storis 2cm	4		220-230	10-15
šukutės	4		230 *	5-10
krevetės	4		230 *	3-10
DARŽOVĖS				

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40
keptos bulvės, perpjaautos perpus	3	 + kepimo skarda su vandeniu	200-210 *	40-50
įdaryta bulvė (nelupta bulvė)	3		190-200	30-40
prancūziškos bulvytės, naminės	4		210-220 *	20-30
mišrios daržovės, skiltelės	3	 + kepimo skarda su vandeniu	190-200	30-40
įdarytos daržovės	3		190-200	30-40
TRADICINIAI PRODUKTAI – SUŠALDYTI				
Bulvių šiaudeliai	3		210-220	20-25
prancūziškos bulvytės, 2 lygiai	2, 4		190-210	30-40
Vištienos kepsneliai	4		210-220 *	12-17
Žuvų piršteliai	2		210-220	15-20
lazanija, 400 g	2		200-210	30-40
supjaustytos daržovės	2		190-200	20-30
raguoliai	3		170-180	18-23
KEPTI PUDINGAI, SUFFLÉ IR PATIEKALAI AU GRATIN				
bulvių musaka	2		180-190	35-45
lazanija	2		180-190	35-45
saldus keptas pudingas	2		160-180	40-60
saldus suflė	2		160-180 *	35-45
patiekalai au gratin	3		170-190	30-45
įdarytos tortilijos, enchilados	2		180-200	20-35
keptas sūris	4		240 **	6-9
KITI				
konservai	2		180	30
sterilizavimas	3		125	30
maisto ruošimas bain-marie (dvigubas katilas)	2		150-170 *	/
pašildymas	3		60-95	/

Lentelės tēsinys

Patiekals			 °C	 min
plokštės pašildymas	2		75	15

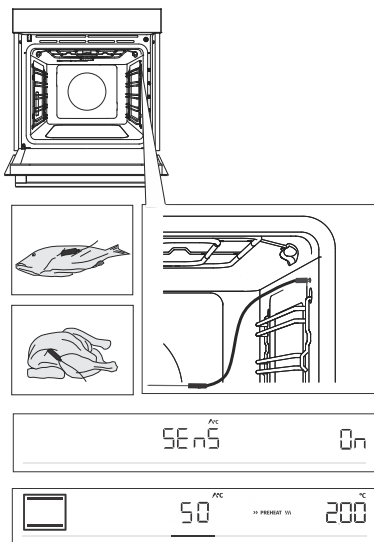
Maisto ruošimas su temperatūros zondų (AKEPIMO JUTIKLIS)

(priklausomai nuo modelio)

Temperatūros zondas leidžia tiksliai stebėti pagrindinę maisto temperatūrą maisto ruošimo metu.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Temperatūros zondas neturėtų būti šalia kaitinimo elementų.



1 Metalinį zondo galą įkiškite į storiausią maisto dalį.

2 Prijunkite zondo kištuką į lizdą, esantį viršutiniame dešiniajame kampe orkaitės ertmės priekyje (žr. pav.). Ekrane pasirodys užrašas **SEnS**. Norėdami suaktyvinti funkciją, pasukite **RANKENĖLĘ** į padėtį **ON**. Norėdami atjungti funkciją, atlikite tą pačią procedūrą. Ekrane pasirinkite **OFF**.

PASTABA: Norėdami įeiti į **SEnS** meniu, sustabdykite dabartinį gaminių procesą ir prijunkite zondą prie lizdo. Įkišus zondą į lizdą, anksčiau pasirinktos arba iš anksto nustatytos orkaitės funkcijos ištrinamos.

3 Pasirinkite norimą sistemą ir virimo temperatūrą (temperatūros diapazone iki 210 °C). Ekrane pasirodys zondo veikimo simbolis ir iš anksto nustatyta temperatūra, kurią galima pakeisti sukančiant **RANKENĖLĘ**. Nustatykite pageidaujamą galutinę savo maisto produkto vidaus temperatūrą (nuo 30 iki 99 °C).

PASTABA. Naudojant zondą, maisto ruošimo trukmės nustatyti negalima.

4 Patvirtinkite nustatymą paliesdami **▷|□** mygtuką.

5 Pasiekus nustatytą pagrindinę temperatūrą, orkaitė nustos veikti. Ekrane pasirodys užrašas „**Pabaiga**“. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurą klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.



INFORMACIJA!

Maisto ruošimo proceso metu ekrane pakaitomis nustatykite ir dabartinę maisto vidaus temperatūrą. Maisto ruošimo proceso metu galite pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba tikslinę maisto vidaus temperatūrą.

Teisingas zondo naudojimas pagal maisto rūšį:

- vištiena: įkiškite zoną į storiausią krūtinės vietą;
- raudona mėsa: įkiškite zoną į ploną dalį, kurioje nėra daug riebalų;
- mažesni gabaliukai su kaulu: įkiškite juos į zoną palei kaulą;
- žuvis: įkiškite zoną už galvos, link stuburo.



ĮSPĖJIMAS!

Po naudojimo atsargiai ištraukite zoną iš maisto, ištraukite iš lizdo orkaitės ertmėje ir nuvalykite.

Jei neprijungus temperatūros zondo ekrane rodomas SEnS, išvalykite lizdą. Pabandykite prijungti ir atjungti temperatūros zoną kelis kartus iš eilės.



INFORMACIJA!

Jei nenaudojate zondo, išimkite jį iš orkaitės.

Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis

Maisto rūšis	mėlyna (žalia)	vidutiniškai su krauju	vidutinis	vidutiniškai gerai iškeptas	gerai iškeptas
VEISELIHA					
jautiena, kepsnys	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
jautiena, nugarinė	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
jautienos kepsnys/kepsnys	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
mėsainiai	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VERŠIENA					
veršiena, nugarinė	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veršiena, kumpis	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
KIAULIENA					
kepsnys, sprandinė	/	/	/	65-70	75-85
kiauliena, nugarinė	/	/	/	60-69	/
maltos mėsos kepsnys	/	/	/	/	80-85
LAMBALIHA					
ėriena	/	60-65	66-71	72-76	77-80
AVIENA					
aviena	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OŽKIENA					
ožkiena	/	60-65	66-71	72-76	77-80
PAUKŠTIENA					
naminiai paukščiai, sveiki	/	/	/	/	82-90
paukštiena, krūtinėlė	/	/	/	/	62-65
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS					
upėtakis	/	/	/	62-65	/
tunas	/	/	/	55-60	/
lašiša	/	/	/	52-55	/

Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Prieš valydami išjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

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

Kad būtų lengviau valyti, orkaitės ertmė ir kepymo skarda bei lakštai yra padengti specialiu emaliu, kad paviršius būtų lygus ir atsparus.

Reguliariai valykite prietaisą ir naudokite šiltą vandenį ir rankų indų plovimo skystį, kad pašalintumėte didesnius nešvarumus kalkių ir kalkes. Naudokite švarų minkštą audinį arba kempinę.

Prietaiso išorė: nešvarumams pašalinti naudokite karštus muilus ir minkštą skudurėlį, tada nuvalykite paviršius sausa šluoste.

Prietaiso vidus: sunkiai valomiems nešvarumams ir riebalams naudokite įprastus orkaitės valiklius. Naudodami šiuos valiklius, kruopščiai nuvalykite prietaisą šlapia šluoste, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

Priedai ir kreipiamieji: valyti karštais muilais ir drėgna šluoste. Sunkiai valomiems nešvarumams ir riebalams rekomenduojame prieš tai juos pamirkyti ir naudoti šepetį.

Jei valymo rezultatai nėra patenkinami, pakartokite valymą.



INFORMACIJA!

Niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių ir priedų (abrazyvinių kempinių ir ploviklių, dėmių ir rūdžių valiklių, stiklo keraminių plokščių grandiklių).

Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

Maisto likučiai (riebalai, cukrus, baltymai) naudojant prietaisą gali užsidegti. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite didesnius nešvarumus nuo orkaitės interjero ir priedų.

Automatinis orkaitės valymas – pirolizė

Naudojant aukštą temperatūrą, ši funkcija leidžia lengvai išvalyti prietaiso vidų, taip pat kai kurią su juo tiekiamą įrangą. Valant sudeginami riebalų likučiai ir kiti nešvarumai.

Yra trys pirolizės (valymo intensyvumo) lygiai, kurių proceso trukmė yra skirtinga:

Lygmuo	Valymo intensyvumas	Valymo tikslas	Programos trukmė
1	Greitas valymas	Nedideli nešvarumai	2 val.
2	Vidutinio intensyvumo valymas	Pastebimi didesni nešvarumai	2 val. 15 min
3	Intensyvus valymas	Sunkiai išvalomi (senesni) nešvarumai	2 val. 30 min

PASTABA. Kuo sunkiau valomi nešvarumai, tuo aukštesnį lygį reikia pasirinkti.

Pasiruošimas pirolizės valymui

Atsižvelgiant į vidutinį orkaitės naudojimo intensyvumą, pirolitinį valymą rekomenduojame atlikti kartą per mėnesį.

- Iš orkaitės išimkite visą įrangą, įskaitant stovų kreipiančiąsias. Įrangą (universalias galias arba negalias kepimo skardas) pirolize galima valyti tik tuo atveju, jei orkaitėje įrengtos papildomos vielinės kreipiančiosios (žr. skyrių „Tiekiamos įrangos valymas pirolize“).
- Iš orkaitės ertmės pašalinkite visus matomus nešvarumus ir maisto likučius.
- Pirolitinį valymą pradėkite tik tada, kai prietaisas yra atvėsęs.
- Jei orkaitėje įrengtos papildomos vielinės kreipiančiosios, įrangą dėkite į antro arba trečio lygio kreipiančiąsias. Nedėkite į pirmo lygio kreipiančiąsias.



1. Palieskite mygtuką, kad ekrane būtų rodomos papildomos funkcijos. Sukite RANKENĖLĖ, kad užsidegtų simbolis ir **P** ir patvirtinkite savo nustatymą. Ekrane pasirodys trys valymo intensyvumo lygiai. Pasukite RANKENĖLĖ, kad pasirinktumėte valymo intensyvumo lygį. Kuo sunkiau valomi nešvarumai, tuo aukštesnį lygį reikia pasirinkti. Vidutinis lygis yra pasirinktas kaip numatytasis nustatymas. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĖ. Palieskite mygtuką. Pradedamas skaičiuoti laikas atgaline tvarka.



2. Po tam tikro laiko orkaitės dūrelės automatiškai užrakinamos jūsų saugumo labui. Kai užraktas yra įjungtas, ekrane pasirodys „Loc“.



3. Kai programa bus baigta, ekrane pasirodys užrašas „End“ ir skambės garsinis signalas.

- Kai pirolizės valymo procesas bus baigtas ir orkaitė atvės, orkaitės dūrelės bus atrakintos automatiškai.
- Visiškai atvėsus orkaitės ertmei, nuvalykite ją karštu muilinu minkštu skudurėliu, kad pašalintumėte bet kokius likučius (pvz., pelenus).



ĮSPĖJIMAS!

Pirolizės metu gali išsiskirti nemalonus kvapas ir dūmai, taip pat dirginantys garai ir dujos. Todėl užtikrinkite, kad procedūros metu patalpa būtų gerai vėdinama, ir neužsibūkite joje ilgesnį laiką. Neleiskite vaikams ar naminiams gyvūnams artintis prie orkaitės.

Maisto gabaliukai ir riebalai pirolizės metu gali užsidegti. Todėl prieš pradėdami procesą, pašalinkite visus nešvarumus iš orkaitės.

Pirolitinio valymo proceso metu prietaiso išorė įkais iki aukštos temperatūros. Nelieskite orkaitės durelių ir niekada nekabinkite ant durelių rankenos degių daiktų, tokių kaip mazgotės ar rankšluosčiai.

Nebandykite atidaryti durelių, kai jos yra užrakintos (pirolizinio valymo metu ir kol prietaisas vėsta po proceso)! Valymo procesas gali būti nutrauktas ir yra nudegimų rizika!

Maži gyvūnai ar augintiniai gali būti ypač jautrūs bet kokiems dūmams. Pirolizės valymo metu rekomenduojame juos išvesti iš kambario ir kruopščiai vėdinti kambarį, kai valymas bus baigtas.

Pirolizinis priedamų priedų valymas

- Pateiktus priedus (universalią gilią kepimo skardą, negilią kepimo skardą) pirolize galima valyti tik tuo atveju, jei orkaitėje įrengti papildomi vielos laikiklių kreiptuvai.
- Įdėkite priedus į griovelį antrame ar trečiame kreiptuvo lygyje – niekada nenaudokite pirmojo kreiptuvo lygio.
- Po pirolitinio valymo palaukite, kol įranga atvės, ir išvalykite karštu muilu ir drėgnu skudurėliu.



ĮSPĖJIMAS!

Jei orkaitėje sumontuoti ištraukiami kreiptuvai, įrangos negalima valyti pirolizės būdu.



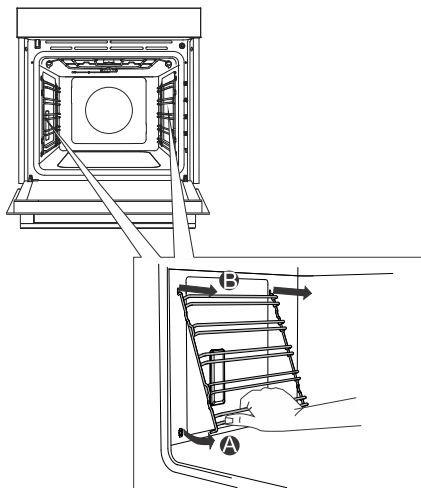
INFORMACIJA!

Norint pasiekti geresnių valymo rezultatų, rekomenduojame orkaitę ir priedus / įrangą valyti atskirai. Jei valysite įrangą pirolitiniu būdu, tuomet orkaitės apačia gali gerai neišsivalyti proceso pabaigoje.

Jei nesate patenkinti valymo rezultatais, rekomenduojame pakartoti procesą.

Dėl automatinio pirolitinio valymo orkaitės ertmė ir jos priedai gali pakeisti spalvą ir prarasti blizgesį. Tai neturi įtakos orkaitės ar jos priedų / įrangos veikimui.

Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



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

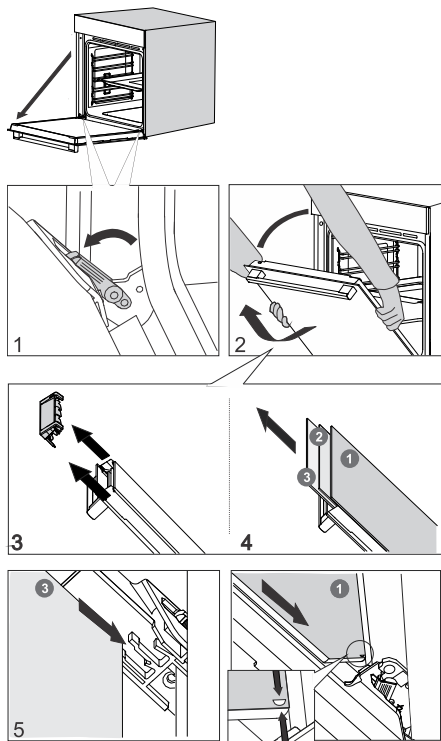
B Išimkite juos iš angų viršuje.



INFORMACIJA!

Išimdami kreipiklius, nepažeiskite emalio dangos.

Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galą).

2 Orkaitės drelės yra pritvirtintos prie vyrių specialiomis atramomis, kurios taip pat turi saugos svirtis. Apsaugines svirtis pasukite durelių link 90°. Lėtai uždarykite dureles 45° kampu (palyginti su visiškai uždarytų durų padėtimi); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

Orkaitės **durų stiklo plokštės** galima valyti iš vidaus, pirmiausia jas reikia išimti iš prietaiso durelių. Pirmiausia elkites taip, kaip aprašyta 2 punkte, bet neišimkite.

3 Išimkite oro kreiptuvą. Laikykite jį kairėje ir dešinėje durų pusėje rankomis. Išimkite jį, šiek tiek traukdami į save.

4 Laikykite durelių stiklą už viršutinio krašto ir išimkite. Atlikite tą patį su antrojo ir trečiojo lygio stiklu (priklausomai nuo modelio).

5 Norėdami vėl įdėti stiklo plokštės, laikykitės atvirkštinės tvarkos.

INFORMACIJA!

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

ĮSPĖJIMAS!

Orkaitės durelių vyriai gali užsidaryti su didele jėga. Todėl montuodami ar nuimdami prietaiso dureles, visada pasukite abi saugos svirtis prie atramos.

Minkštas durelių uždarymas ir atidarymas

(priklausomai nuo modelio)

Orkaitės drelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Taip bus galima paprastai, tyliai ir švelniai atidaryti ir uždaryti dureles. Pakanka švelnaus paspaudimo (15° kampu, palyginti su uždarytų durų padėtimi), kad drelės užsidarytų automatiškai ir švelniai.

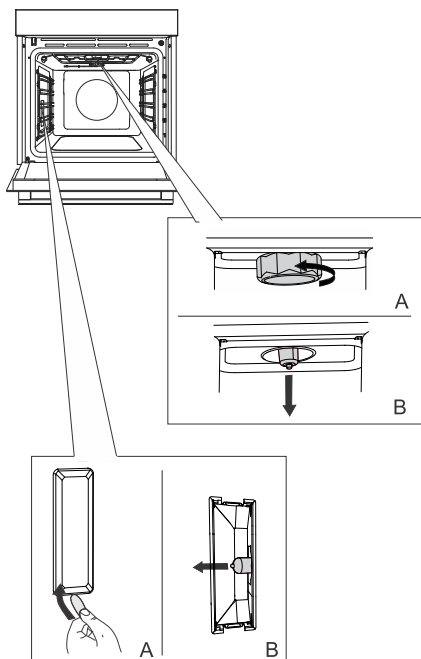
ĮSPĖJIMAS!

Jei drelės uždamos per stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

Lemputės pakeitimas

Lemputė yra išėikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, išimkite iš orkaitės visus priedus.

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



1 Atsukite ir nuimkite dangtelį (prieš laikrodžio rodyklę). Išimkite halogeninę lempuotę.

2 Norėdami nuimti dangtelį, naudokite plokščią plastikinį įrankį. Išimkite halogeninę lempuotę.



INFORMACIJA!

Pasirūpinkite, kad nepažeistumėte emalio dangos.

Naudokite apsaugą, kad išvengtumėte nudegimo.



ĮSPĖJIMAS!

Keiskite lempuotę tik tada, kai prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio.

Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė

Specialūs įspėjimai ir gedimai

Garantinių laikotarpiu bet kokius remonto darbus gali atlikti tik gamintojo įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Prieš priimant prietaisą bet kokiam remontui, įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo – išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

Bet koks neteisėtas prietaiso remontas gali sukelti elektros smūgį ir trumpojo jungimo pavojų; todėl jų nekeiskite patys. Patikėkite tokį darbą ekspertui ar aptarnavimo technikui.

Jvykus nedideliam gedimui ar problemai, susijusiems su prietaiso veikimu, patikrinkite šias instrukcijas, ir pabandykite išsiaiškinti, ar galite pašalinti priežastį patys.

Jei prietaisas neveikia tinkamai arba visai neveikia dėl netinkamo naudojimo ar tvarkymo, net ir garantinių laikotarpiu techninės priežiūros specialisto apsilankymas bus mokamas.

Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte jas perskaityti ateityje, ir perduokite jas tolesniems prietaiso savininkams ar vartotojams.

Šiek tiek patarimų, kaip išspręsti dažnas problemas.

Gedimas / klaida	Priežastis
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.	Skambinkite priežiūros meistriui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	Lemputės keitimo orkaitėje procesas aprašytas skyriuje „Lemputės keitimas“.
Valdymo blokas nereaguoja, ekranas užšalęs.	Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir įjunkite jį į tinklą.
Rodomas klaidos kodas „ErrX“. Jei yra dviženklis klaidos kodas, bus rodoma „ErXX“.	Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.
Ekrane bus rodomas SEnS, kai temperatūros zondas nebus prijungtas.	Išvalykite lizdą. Pabandykite keletą kartų iš eilės prijungti ir atjungti temperatūros zondą.

Jei problemos išlieka, nepaisant to, kad laikotės pirmiau pateiktų patarimų, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.

Šalinimas



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

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

Išmesdami prietaisą 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.

Kepimo testas

EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.

Kepimo skardą visada įstatykite iki galinės vielos kreiptuvo padėties. Iškeptus tešlos gaminius arba pyragus sudėkite į formas, kaip parodyta paveikslėlyje.

* Įkaitinkite prietaisą iki norimos temperatūros. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

**Įkaitinkite prietaisą 10 minučių. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

*** Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

KEPIMAS						
Patiekalas	Įranga	formų išdėstymas		 °C	 min	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	150	25-40	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	135 **	35-50	
sausainiai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	140 **	25-40	
sausainiai – trys lentynos ir lygiai	negili kepimo skarda		1, 4, 5	135	45-60	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160-170 **	20-30	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	155 **	20-30	
keksiukai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1.5	140 **	30-45	
keksiukai – trys lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		2	150	45-55	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		2	160	45-55	
biskvitas – du stelažai/lygiai	2 x apvali metalinė forma, 26 cm skersmens / vielinis stovas		2, 4	170 *	45-55	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	160 **	70-120	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	160	70-120	

Lentelės tęsinys

KEPIMAS						
KEPIMAS						
skrudinta duona	vielinis stovas		5	max	4-7	
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



870838-a14

