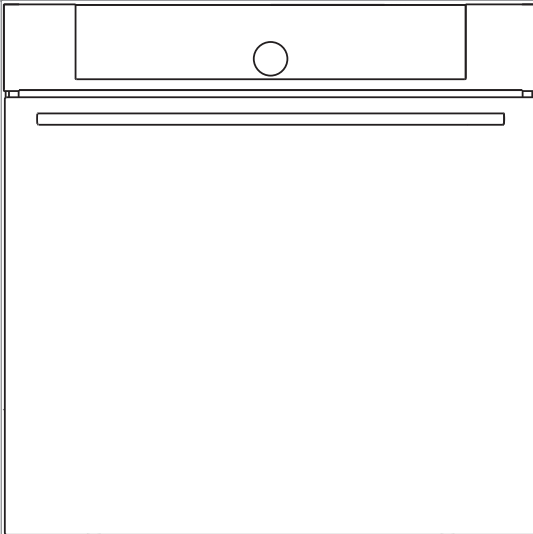


LT

IŠSAMIOS INSTRUKCIJOS ELEKTRINĖ PIROLIZINĖ ORKAITĖ

gorenje



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

Perskaitykite šias išsamias instrukcijas,
kuo greičiau sužinosite daugiau apie
savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą
prietaisą. Jei pastebėsite kokių nors
transportavimo pažeidimų, prašome
apie tai pranešti savo pardavėjui
arba regioniniam sandėliui, į kurį jūsų
prietaisas buvo pristatytas.

Telefono numerį rasite sąskaitoje
faktūroje arba važtaraštyje.

Prijungimo ir montavimo instrukcijos
yra ant atskiro lapo.

Naudojimo instrukcija taip pat yra
mūsų interneto svetainėje:

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



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

TURINYS

| | |
|---|--------------------------------------|
| 4 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI 7 Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu | PERSPĖJIMAI |
| 8 ELEKTRINĖS ORKAITĖS 11 Informacija apie įrenginį - duomenų plokštelė (priklausomai nuo modelio) 12 Valdymo įtaisas | ĮVADAS |
| 14 PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ 15 PIRMAS NAUDOJIMAS | PRADINIS PRIETAISO PARUOŠIMAS |
| 16 PAGRINDINIŲ KEPIMO IR NUSTATYMŲ MENIU PASIRINKIMAS 17 A) Kepimas pagal pasirinktą maisto rūšį (automatinis režimas - auto) 19 B) Virimas pasirenkant norimą režimą 25 C) Savo programos išsaugojimas (mano režimas) 26 VIRIMO PRADŽIA 26 VIRIMO PABAIGA IR ORKAITĖS UŽDARYMAS 27 PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS 29 BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS 31 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI) | NUSTATYMAI IR MAISTO RUOŠIMAS |
| 46 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 47 Tradicinės orkaitės valymas 48 Automatinis orkaitės valymas - pirolizė 50 Vandens valymo programa 51 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išėmimas ir valymas 52 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas 55 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas 56 Lemputės pakeitimas | VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA |
| 57 TRIKČIŲ LENTELE 58 ŠALINIMAS | TRIKČIŲ TAISYMAS |

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.

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

[SPĖJIMAS: naudojimo metu pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai turi laikytis atokiai nuo prietaiso.

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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

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

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

Prietaisas nėra skirtas valdyti išorės laikmačiais ar specialiomis valdymo sistemomis.

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

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

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

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

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

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

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

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

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedėkite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles, valydami orkaitę. Nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Saugus orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu

Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

Prieš valydami išimkite iš orkaitės visas išimamas dalis.

Automatinio valymo metu orkaitės išorė labai įkaista. Kyla pavojus nusideginti! Laikykite vaikus atokiai nuo orkaitės.

Prieš įjungiant automatinio valymo procedūrą, atidžiai perskaitykite ir vykdykite šio skyriaus instrukcijas bei „Saugaus valymo ir priežiūros“ skyriaus nurodymus.

Nieko nedėkite tiesiai ant orkaitės apačios.

Maisto produktų trupiniai, riebalai ir kepimo sultys automatinio pirolizės valymo proceso metu gali užsidegti.

Gaisro pavojus! Kiekvieną kartą prieš automatinį valymą pašalinkite iš orkaitės didesnius maisto likučius ir kitus nešvarumus.

Nebandykite atidaryti durelių, kol vyksta automatinis pirolizės valymo procesas.

Stenkitės, kad jokių priemaišų nepatektų į durelių užrakto vidų, nes jos gali trukdyti automatinio orkaitės durelių užrakto uždarymui automatinio valymo metu.

Nutrūkus elektros tiekimui pirolizės valymo metu programa nutraukiama po dviejų minučių, o orkaitės durelės lieka užrakintos. Durelės atrakinamos maždaug po 30 minučių, atsiradus įtampai, nepriklausomai nuo to, ar prietaisas iki tol atvėso, ar ne.

Automatinio valymo metu nelieskite jokių metalinių aparato dalių!

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.

Automatinio valymo metu taip išvalius orkaitę, jos įranga gali prarasti spalvą ir blizgesį.



Atsargiai – karštas paviršius pirolitinio valymo metu.

SAUGUS ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIROLIZĖS VALYMO METU

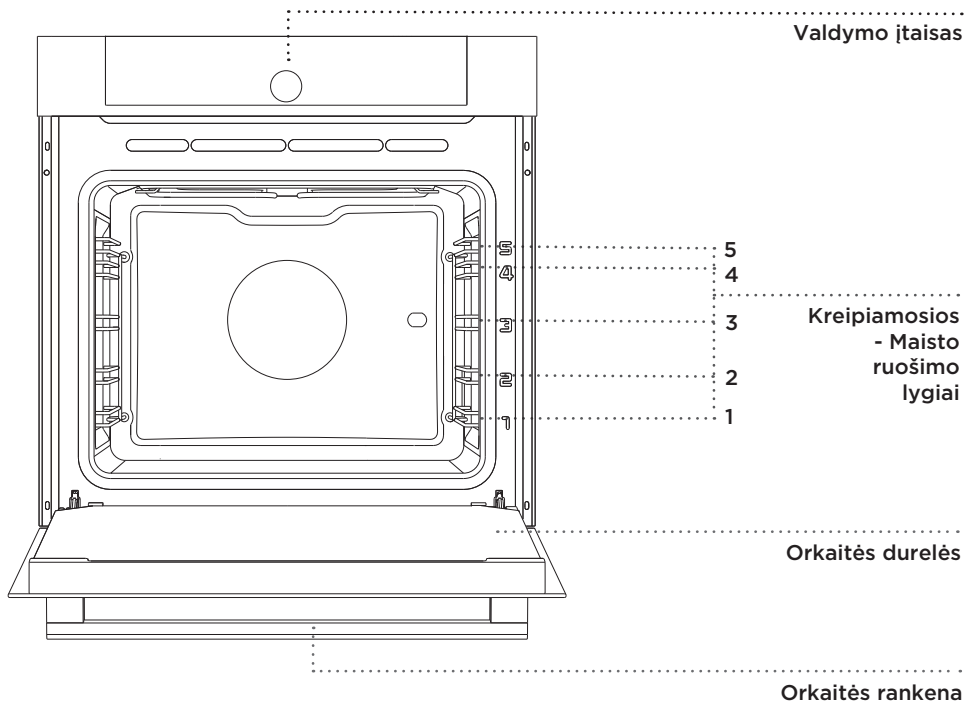


Prieš įjungdami valymą pirolizės būdu, išimkite iš orkaitės visus priedus: grilį, šašlykinę (mėsos iešmą), visas kepimo skardas, mėsos zondą, laidus ir teleskopinius kreiptuvus bei indus, kurie nėra orkaitės priedų dalis.

ELEKTRINĖS ORKAITĖS

(ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS – PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

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



VIELINIAI BĖGELIAI

Su vieliniais bėgeliais maistą galiam gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/ bėgeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų). 4 ir 5 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMAI BĖGELIAI

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

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

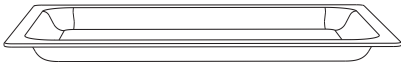
ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

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

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



Prieš valymą pirolizės būdu išimkite iš orkaitės visus priedus (įskaitant teleskopines kreipiklius).



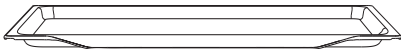
STIKLO Kepimo Indas naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.



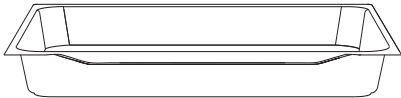
TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.



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



NEGILI KEPIMO SKARDA naudojama kepiniams ir pyragams.



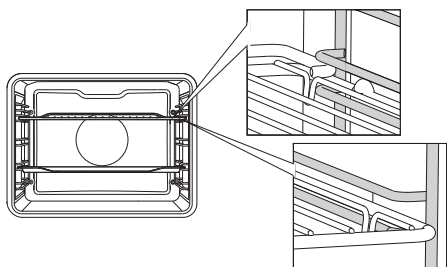
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



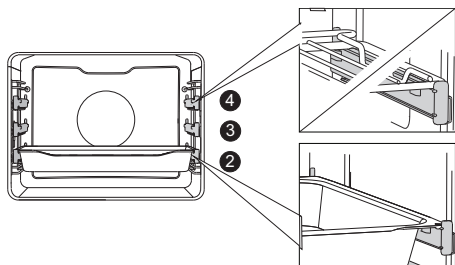
Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.




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

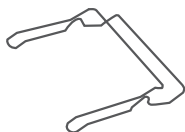


Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



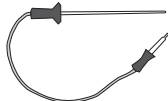
Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.

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



KEPIMO SKARDŲ LAIKIKLIS LEIDŽIA

lengviau išimti karštas kepimo skardas iš orkaitės.



Mėsos temperatūros **ZONDAS**.

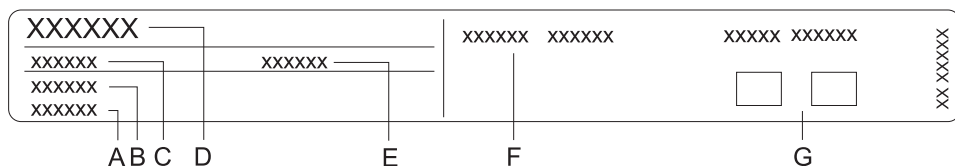


Mėsos kepimui naudojamas **GRILIS**. Rinkinį sudaro iešmo atrama, iešmas su varžtais ir nuimama rankena.



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

INFORMACIJA APIE ĮRENGINĮ - DUOMENŲ PLOKŠTELĖ (PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO)

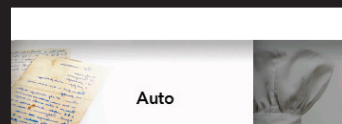


- A Serijos numeris
- B Kodas
- C Tipas
- D Prekės ženklas
- E Modelis
- F Techniniai duomenys
- G Atitikties simboliai

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

VALDYMO ĮTAISAS

(Priklausomai nuo modelio)



1 ĮJUNGIMO/
IŠJUNGIMO
MYGTUKAS

2 ORKAITĖS
VIDAUS
APŠVIETIMO
ĮJUNGIMO/
IŠJUNGIMO
MYGTUKAS

3 MYGTUKAS
ATGAL

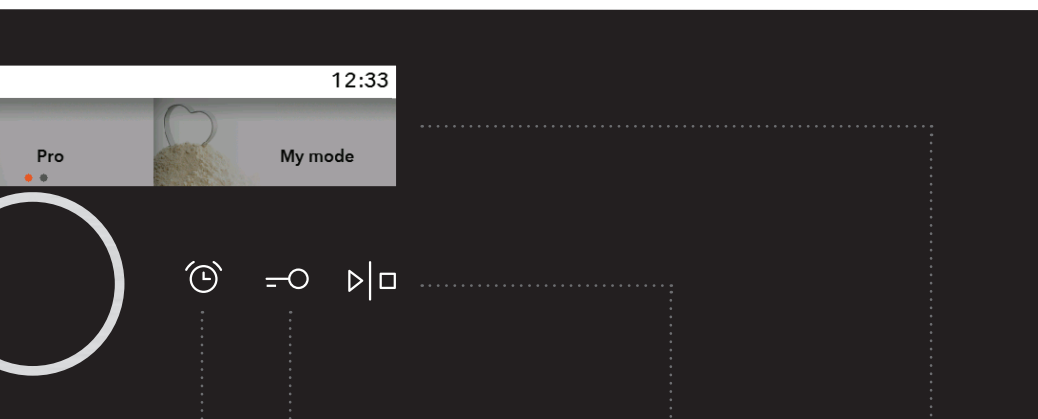
Trumpai palieskite,
norėdami grįžti į
ankstesnį meniu.

**Palieskite ir
palaikykite,** jei norite
grįžti į pagrindinį
meniu.

4 PASIRINKIMO IR
PATVIRTINIMO
MYGTUKAS

Patvirtinkite, sukdami
rankenėlę.

Patvirtinkite
pasirinkimą,
paspausdami
rankenėlę.



5 MINUČIŲ
SIGNALAS /
ALIARMAS

6 UŽRAKTAS
NUO VAIKŲ

7 PALEIDIMO /
STABDYMO
MYGTUKAS

8 EKRANAS - rodo
visus nustatymus

Ilgas palietimas:

START (paleisti)

Ilgas palietimas

veikimo metu: STOP

(Sustabdyti)

PASTABA:

Mygtukai reaguos geriau, jei juos liosite didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą, kai paliečiate mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ

Prieš pirmą naudojimą iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Prieš naudodami orkaitę pirmą kartą, pakaitinkite ją be maisto, sistemos „viršutiniame ir apatiniame šildytuve“, iki 200 °C temperatūros maždaug vieną valandą. Jausis būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

PIRMAS NAUDOJIMAS

KALBOS PASIRINKIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po ilgesnio atjungimo, nustatykite norimą kalbą. Numatytoji kalba yra anglų.

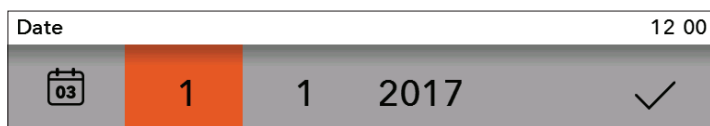


Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami **RANKENĖLĘ**.



Sukite **RANKENĖLĘ** ir pasirinkite norimą kalbą. Patvirtinkite pasirinkimą.

DATOS NUSTATYMAS



Paspausdami **RANKENĖLĘ** nustatykite **DIENĄ**, **MĖNESĮ** ir **METUS**. Pasukite rankenėlę ir patvirtinkite pasirinkimą, pažymėdami žymę.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS



Sukite **RANKENĖLĘ** ir nustatykite **LAIKRODĮ**. Patvirtinkite savo pasirinkimą, pažymėdami žymę.



Orkaitės funkcija taip pat veikia, jei nenustatėte laiko, tačiau šiuo atveju negalima nustatyti laikmačio funkcijų (žr. skyrių „**LAIKMAČIO FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS**“).

Po kelių minučių neveikimo prietaisas pereina į budėjimo režimą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Dienos laiką galite keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta (žr. skyrių **BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS**).

PAGRINDINIŲ KEPIMO IR NUSTATYMŲ MENIU PASIRINKIMAS

Kepimą galite kontroliuoti keliais skirtingais būdais:



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite meniu pavadinimą. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ. Viršuje yra pasirinkto meniu PAVADINIMAS.



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.

A) Auto

Šiame režime pirmiausia pasirinkite patiekalo tipą ir maistą, nustatydami automatinį kiekį, virimo lygį ir pabaigos lygį. Programoje yra įvairūs receptai, kuriuos išbandė virėjai ir mitybos ekspertai.

B) Pro

Šis režimas leidžia gaminti daugybę patiekalų su gamykloje nustatytomis reikšmėmis, kurias galite keisti.

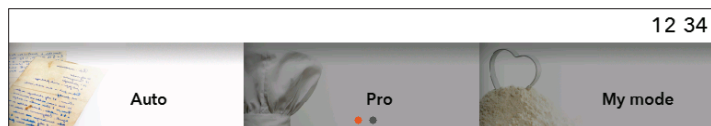
C) My mode

Šis režimas leidžia ruošti patiekalus pagal savo pageidavimus, kiekvieną kartą naudojant tuos pačius veiksmus ir nustatymus. Savo nustatymus galite išsaugoti orkaitės atmintyje ir atkurti juos kitą kartą, kai norėsite juos naudoti.

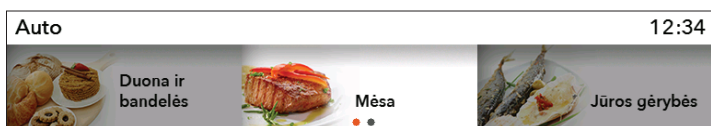
A) KEPIMAS PAGAL PASIRINKTĄ MAISTO RŪŠĮ (Automatinis režimas - Auto)



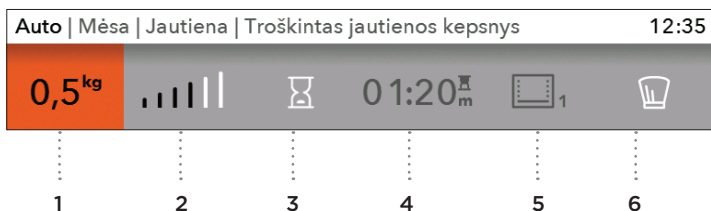
Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Auto**. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Pasirinkite maisto ir patiekalo tipą. Patvirtinkite pasirinkimą.



Rodomos iš anksto nustatytos vertės. Galite keisti kiekį, išvirimo lygį ir atidėtą pradžią (virimo pabaigą).


1. kiekis
2. išvirimo lygis
3. pradžios atidėjimas
4. virimo trukmė
5. virimo sistema ir rekomenduojamas lygis
6. profesionalus (Pro) režimas



Jei automatiškai yra pasirinktas simbolis , programa persijungia į profesionalų (Pro) režimą (žr. skyrių VIRIMAS PASIRENKANT REŽIMĄ).

Palieskite mygtuką **START/STOP**, norėdami pradėti kepimą. Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

PAKAITINIMAS

Kai kurių patiekalų maisto ruošimas **automatiniu** režimu taip pat apima pakaitinimą . Pasirinkus maistą, pasirodys toks pranešimas: „**Pasirinktoje programoje yra pašildymo funkcija**“. (Patvirtinkite pasirinkimą, naudodami RANKENĖLĘ.) „**Pašildymas prasidėjo**“. Dar nedėkite maisto. Faktinė ir nustatyta temperatūra pakaitomis bus rodoma ekrane. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane bus rodomas šis pranešimas: „**Pašildymas baigtas**“. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Tada programa vėl atnaujinama kepinimo procesą su pasirinktais parametrais.



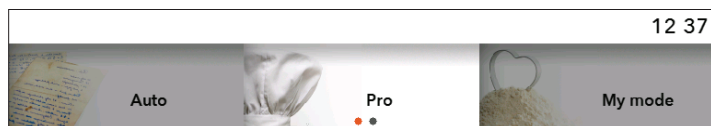
Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

B) VIRIMAS PASIRENKANT NORIMĄ REŽIMĄ

(Profesionalus (Pro) režimas)



Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Pro**. Patvirtinkite pasirinkimą.



Pasirinkite savo pagrindinius nustatymus.

PAGRINDINIAI NUSTATYMAI

1. pašildymas
2. sistema (žr. lentelę ORKAITĖS SISTEMOS)
3. temperatūra orkaitėje

PAPILDOMI NUSTATYMAI

4. virimo trukmė (žr. skyrių LAIKMAČIO FUNKCIJOS - TRUKMĖ)
5. Daugiafazis virimas (žr. skyrių Daugiafazis virimas)

PAKAITINIMAS

Naudokite pakaitinimo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros.

Pasirinkus šį simbolį , bus įjungta išankstinio pašildymo funkcija ir pasirodys pranešimas: „**Pašildymas prasidėjo**“. Dar nedėkite maisto. Faktinė ir nustatyta temperatūra pakaitomis bus rodoma ekrane.









Kai pasiekama nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane bus rodomas šis pranešimas: „**Pašildymas baigtas**“.




Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Tada programa vėl atnaujina kepimo procesą su pasirinktais parametrais.



Kai nustatyta pakaitinimo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.


ORKAITĖS SISTEMOS (priklausomai nuo modelio)

| SISTEMA | APRAŠYMAS | REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C | MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C) |
|---|--|-------------------------------|-----------------------------|
| ORKAITĖS SISTEMOS | | | |
|  | VIRŠUTINIS + 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 | 30 - 300 |
|  | VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas). | 150 | 30 - 235 |
|  | APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę. | 160 | 30 - 235 |
|  | MAŽAS GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui. | 240 | 30 - 275 |
|  | 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 mažesnj kiekj maisto, sumuštinius, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui. | 240 | 30 - 275 |
|  | DIDELIS GRILIS + VENTILIATORIUS Veiks grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele. | 170 | 30 - 275 |
|  | KARŠTAS ORAS + APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešlai, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu. | 200 | 30 - 275 |
|  | KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnj arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu. | 180 | 30 - 275 |

| SISTEMA | APRAŠYMAS | REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C | MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C) |
|---|---|-------------------------------|-----------------------------|
| ORKAITĖS SISTEMOS | | | |
|  | ECO KARŠTAS ORAS ¹⁾ Šiuo režimu galios suvartojimas ruošiant maistą yra optimalus. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui. | 180 | 120 - 275 |
|  | APATINIS ŠILDYTUVAS + VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui. | 180 | 30 - 230 |
|  | KEPIMAS Automatiniame mėsos kepimo režime (Auto Roast) viršutinis kaitintuvas veiks kartu su apvaliu kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui. | 180 | 30 - 240 |

¹⁾ Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą. Šiuo režimu tikroji orkaitės temperatūra nerodoma dėl specialaus prietaiso veikimo algoritmo ir liekamosios šilumos naudojimo.

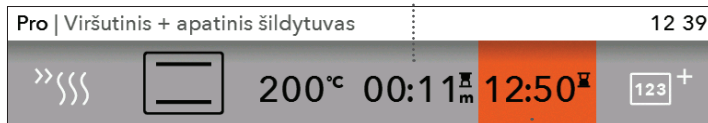
Palieskite mygtuką **START/STOP**, norėdami pradėti kepimą. Ekrane rodomi visi pasirinkti parametrai.

 Simbolis °C mirksi ekrane tol, kol pasiekiami nustatyta temperatūra. Garso signalas pypsi. Proceso metu negalima keisti virimo sistemų.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS



Pagrindiniame Professional režime galite pasirinkti **Laikmačio funkciją**. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami **RANKENĖLĘ**.



Orkaitės veikimo trukmė

Pradžios atidėjimas



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę. Nustatykite pageidaujimą virimo laiką ir patvirtinkite pasirinkimą (ilgiausias virimo laikas yra 10 valandų).


Ekране rodomas pabaigos laikas atitinkamai patikslinamas. Palieskite **START** simbolį pradėti kepimą.

Ekране rodomi visi pasirinkti parametrai.

Išjunkite visus laikmačio funkcijas, nustatydami pasirinktą laiką iki 0.



Nustatymas atidėtas paleidimas

 Delsos įjungti negalima sistemose su mažu griliu, dideliu griliu ir griliu su ventilatoriumi.

Šiuo režimu galite nurodyti virimo trukmę (kepimo laiką) ir laiką, kada norite, kad virimas sustotų (pabaigos laikas) (delsą galima nustatyti 24 val.). Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: 12:00

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00

Pirma, nustatykite **VIRIMO LAIKĄ** (2 val.).

Automatiškai rodoma dabartinio laiko ir kepimo laiko suma (14:00).

Seejārel valige LÖPPAEG ja seadistage taimer (18:00).

Palieskite **START** simbolį pradėti kepimą. Laikmatis laukia, kol bus pradėtas virimas. Ekране rodomas pranešimas: „**Pradžios delsa**

Virimas prasidės 16:00.“ Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti.

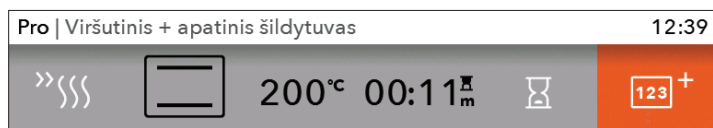


Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Bus skleidžiamas trumpas garsinis signalas ir pasirodys **Finish** meniu.

Po kelių minučių neveikimo prietaisas pereina į budėjimo režimą.

DAUGIAFAZIS VIRIMAS

Šis režimas leidžia apjungti tris skirtingus maisto ruošimo būdus vienu virimu. Pasirinkdami skirtingus nustatymus, galite paruošti patiekalus tiksliai taip, kaip norite.



Pagrindiniame **Professional (Pro)** režime galite pasirinkti Multiphase virimo režimą. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami **RANKENĖLĘ**.



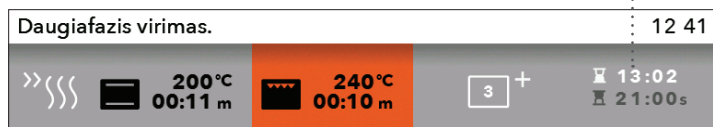
Pasirinkti: 1 veiksmas, 2 veiksmas, 3 veiksmas. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami **RANKENĖLĘ**.



1 žingsnis jau pasirinktas, jei nustatėte Laikmačio funkcijas iš anksto.



Nustatykite sistemą, temperatūrą ir laiką. Patvirtinkite pasirinkimą su **VARNELE** paspausdami **RANKENĖLĘ**.

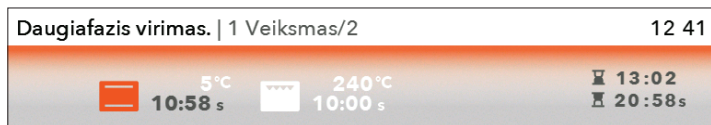



Visas virimo laikas - pabaiga

Dabartinio veiksmo eiga


Pasirinkto veiksmo temperatūra ir trukmė

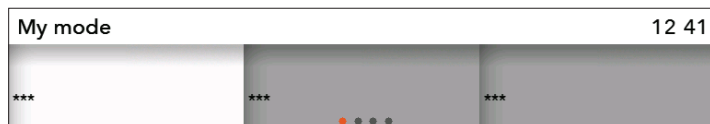
Palietus mygtuką START, orkaitė pradeda veikti pagal 1 veiksmą (Ekranu apačioje esanti eigos juosta rodo dabartinį virimo proceso etapą). Pasibaigus tam tikram laikui, įjungiamas 2 veiksmas, o tada 3 veiksmas, jei jis buvo pasirinktas.




 Jei operacijos metu norite atšaukti bet kurį veiksmą, pasukite RANKENĖLE, pasirinkite žingsnį ir jį atšaukite patvirtindami su KRYŽIAUS ŽENKLU. Tai galite padaryti tik su veiksmis, kurie dar neprasidėjo.

C) SAVO PROGRAMOS IŠSAUGOJIMAS (MANO REŽIMAS)

Kai virimo procesas bus baigtas, pasirodys meniu „Baigti“. Pasirinkite  simbolį, kad išsaugotumėte nustatymus į orkaitės atmintį.

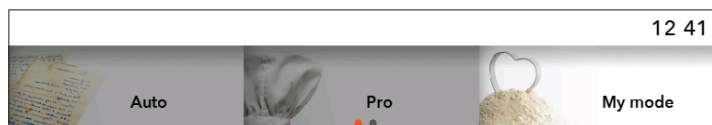


Sukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite **Mano režimas** pagrindiniame meniu.

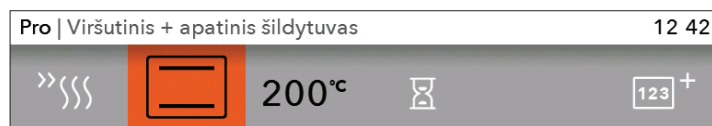
 Atmintyje galima įrašyti iki 12 receptų.




Sukite RANKENĖLĘ ir patvirtinkite atitinkamas raides, kad įvestumėte pavadinimą. Jei reikia, ištrinkite simbolį su rodykle; išsaugokite pavadinimą su varnele.



Galite nuskaityti mėgstamus receptus pagrindiniame meniu pasirinkę „Mano receptai“. Patvirtinkite pasirinkimą, naudodami RANKENĖLĘ.



Rodomos iš anksto nustatytos vertės ir, jei reikia, jas galite pakeisti.

Kai programa bus baigta, pasirodys meniu **Baigti**. Jei atlikote pakeitimus, galite juos išsaugoti pasirinkdami simbolį . Pasirinkite receptą su tuo pačiu pavadinimu. Ekране pasirodys ženklas „Programa bus perrašyta“.

- Patvirtinkite pasirinkimą ir išsaugokite receptą su tuo pačiu arba nauju pavadinimu.


- Taip pat galite atšaukti savo pasirinkimą. Ekране pasirodys langas, kuriame galėsite pasirinkti naują lauką ir išsaugoti naują receptą.

VIRIMO PRADŽIA

Prieš virimo pradžią mirksi mygtukas START/STOP.

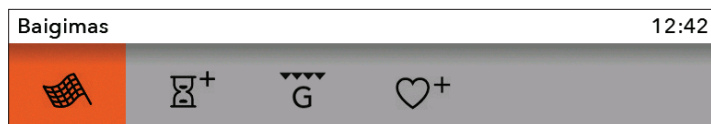
Paleiskite virimą trumpai paliesdami mygtuką START/STOP. Jei norite keisti samus nustatymus virimo metu, pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite nustatymą arba vertę. Patvirtinkite pasirinkimą.



 Jei virimo metu atidaromos durelės, virimas sustoja ir vėl tęsiasi, kai durelės vėl uždaromos. Tą reikia padaryti per 3 minutes, kitaip virimas nutraukiamas ir ekrane pasirodys žodis „Pabaiga“.

VIRIMO PABAIGA IR ORKAITĖS UŽDARYMAS

Virimą galite baigti paliesdami mygtuką START/STOP.



Sukite RANKENĖLĘ, ir pasirodo meniu **Baigti** kartu su simboliais.



Baigimas

Pasirinkite simbolį ir baikite virimą. Ekrane rodomas pagrindinis meniu.



Įtraukti trukmę

Galite pratęsti virimo trukmę pasirinkdami piktogramą. Galite nustatyti naują virimo pabaigos laiką (žr. skyrių LAIKMAČIO FUNKCIJOS - TRUKMĖ).



Au gratin

Pasirinkę šį simbolį, po virimo apskrudinsite viršutinį sluoksnį inde.

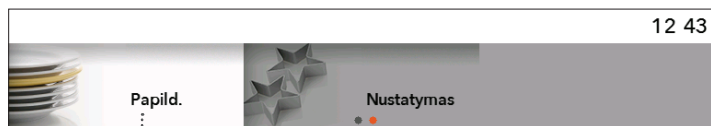


Įtraukti į mėgstamus

Pasirinktus parametrus galite išsaugoti orkaitės atmintyje ir juos naudoti kitą kartą.

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

PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Pagrindiniame meniu pasukite RANKE-NĖLĘ ir pasirinkite **Extras**. Patvirtinkite pasirinkimą. Rodomas papildomų funkcijų meniu.



Kai kurių funkcijų kai kuriose sistemose nėra; Tokiais atvejais skamba garsinis signalas.

Pirolizė

Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumai sudega ir virsta pelenais. Baigus automatinę valymo programą ir orkaitei ataušus, tereikia iššluostyti orkaitės vidų drėgna šluoste. Žr. skyrių VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA.

Valymas – „Aqua Clean“

Ši programa leidžia lengviau pašalinti dėmes iš orkaitės. (žr. skyrių VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA).

Atitirpinimas

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia. Veikia tik ventiliatorius. Jis naudojamas lėtai atšildyti šaldytus maisto produktus (pyragaičius, pyragus, duoną ir bandeles bei šaldytus vaisius). Pasirinkę simbolį, nustatykite maisto rūšį, svorį ir atitirpinimo proceso pradžios ir pabaigos laiką. Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.

Šildymas

Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Z izbriro simbola določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Lėkštės pašildymas


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

Greitas pašildymas

Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Netinka maisto ruošimui. Kai orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros, pašildymo procesas yra baigiamas ir orkaitė yra paruošta gaminti maistui pasirinktoje programoje.


Šabas

Šiuo režimu nustatykite temperatūrą nuo 85 iki 180 °C ir šabo laiką (iki 74 valandų). Norėdami pradėti skaičiavimą, paspauskite START. Orkaitėje užsidega šviesa. Visi garsai ir veikimas, išskyrus ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką, bus išjungti. Baigus procesą, galima išsaugoti nustatymus.

 Dingus elektrai šabo režimas atšaukiamas ir orkaitė grįžta į pradinę padėtį.

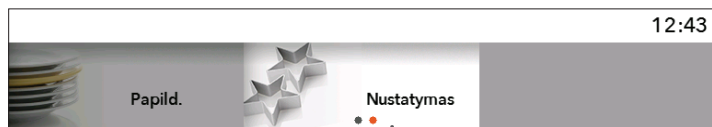


Įspėjimas: Gamintojas neatsako už netinkamą šabo režimo naudojimą.

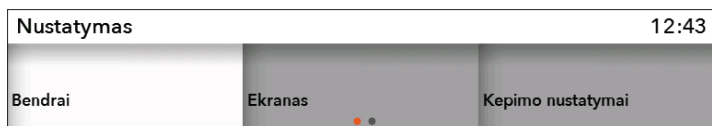
| | |
|---|--------------|
| Baigimas | 12:43 |
|  | |

Pasukite RANKENĖLĘ, kad būtų rodomas „**Baigti**“ meniu su simbolių ekranu.

BENDRŲJŲ NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS



Pasukite RANKENĖLĘ ir pagrindiniame meniu pasirinkite Settings. Patvirtinkite pasirinkimą.



Sukdami RANKENĖLĘ, galite judėti po meniu. Kiekvieną pasirinkimą patvirtinkite, paspausdami RANKENĖLĘ.

Bendrai

Kalba–pasirinkite kalbą, kuria norite rodyti tekstą.

Laikas–dienos laikas turi būti nustatytas, kai pirmą kartą prijungiate prietaisą prie maitinimo tinklo arba, jei prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo ilgesnį laiką (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite LAIKRODĮ – laikas. Lauke „Laikas“ taip pat galite pasirinkti skaitmeninį arba analoginį laikrodžio ekraną.

Data–nustatykite datą, kai prietaisą pirmą kartą prijungiate prie maitinimo tinklo arba, jei prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo ilgesnį laiką (daugiau nei vieną savaitę). Nustatykite dieną, mėnesį ir metus.

Garsas–garso signalo garsumą galima nustatyti tik tada, kai neįjungta laiko funkcija (rodomas tik dienos laikas). Garsumas – galite pasirinkti tris skirtingus garsumo lygius. Mygtukų garsas – jį galite įjungti arba išjungti. Garsas įjungimo/sustabdymo metu – galite jį įjungti arba išjungti.

Ekranas

Šiame meniu galite nustatyti:

Ryškusumas – galite nustatyti tris skirtingus lygius.

Naktinis režimas – nustatykite laiką, kai norite, kad ekranas būtų pritemdytas.

Prietaisas budėjimo režimu – ekranas automatiškai išsijungia po 1 valandos.

Maisto ruošimo nustatymai

Virimo galia numatytojoje programoje.

Sistema

Prietaiso informacija

Gamykliniai nustatymai

Orkaitės apšvietimas veikimo metu – apšvietimas išjungiamas, kai atidarote dureles virimo metu.

Orkaitės apšvietimas – atidarius dureles arba įjungus orkaitę, orkaitės apšvietimas įsijungia automatiškai. Baigus virimą, lemputė dar dega apie 1 minutę. Šviesą galite įjungti arba išjungti, paspausdami šviesos mygtuką.



UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami UŽRAKTO NUO VAIKŲ mygtuką. Rodomas pranešimas „Užraktas nuo vaikų ĮJUNGTA“. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų.



Jei įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks įprastai; Tačiau nebus galima keisti nustatymų. Įjungus užraktą nuo vaikų, programų arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Vienintelis galimas pokytis yra baigti virimą. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.



MINUČIŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Įjunkite jį paspausdami mygtuką. Maksimalus nustatymas yra 10 valandų. Pasibaigus nustatytam laikui, skamba garsinis signalas, kurį galima išjungti paspaudus bet kurį mygtuką arba jis automatiškai išsijungus po vienos minutės.



Išjungus maitinimą arba išjungus prietaisą, visi papildomi nustatymai liks išsaugoti.

SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

Jei kepimo lentelėje nerandate savo patiekalo, raskite panašaus maisto informaciją.

Rodoma informacija taikoma kepimui viename lygyje.

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

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

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

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

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

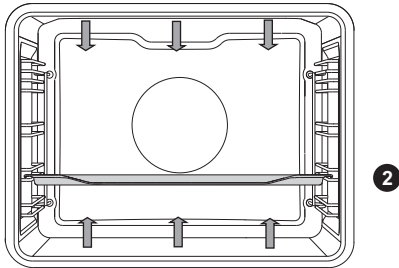
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių **prieš baigiant kepti**, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.



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

VIRŠUTINIS + APATINIS ŠILDYTUVAS



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

Mėsos kepinimas

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

Skrudinimo metu suteikti pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsa vartykite. Jei pridengsite kepsnį, jis bus sultingesnis.

| Maisto rūšis | Svoris (g) | Kreipiklis (iš apačios) | Temperatūra (°C) | Virimo laikas (min.) |
|-------------------------|--------------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| MĖSA | | | | |
| Kiaulienos kepsnys | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Kiaulienos mentė | 1500 | 2 | 180-200 | 110-140 |
| Kiaulienos vyniotinis | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Jautienos kepsnys | 1500 | 2 | 170-190 | 120-150 |
| Veršienos vyniotinis | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Avienos nugarinė | 1500 | 2 | 180-200 | 60-80 |
| Triušienos nugarinė | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Elnienos priekinė koja | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Mėsos suktinukai | | | | |
| Troškinta žuvis 1 kg | 1000 g/ gabalas | 2 | 190-210 | 40-50 |

Kepta konditerija:

Naudokite tik vieną lygį ir tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.

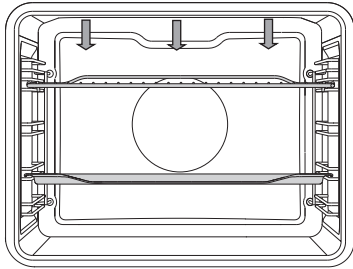
| Maisto rūšis | Kreipiklis (iš apačios) | Temperatūra (°C) | Virimo laikas (min.) |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------------|
| KONDITERIJA | | | |
| Daržovių sufle | 2 | 190-210 | 35-45 |
| Saldi suflė | 2 | 170-190 | 40-50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

| Patarimas | Naudojimas |
|---|--|
| Ar pyragas iškepęs? | <ul style="list-style-type: none"> • Pradurkite pyragą viršuje su mediniu dantų krapštuku arba iešmu. Jei ant medinio pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs. |
| Sukrito pyragas? | <ul style="list-style-type: none"> • Patikrinkite receptą. • Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. • Įsidėmėkite maišymo laiką, naudodami mažus maišytuvus, blenderius ir t.t. |
| Pyrago apačia per šviesi? | <ul style="list-style-type: none"> • Naudokite tamsią kepimo skardą arba padėklą. • Dėkite kepimo skardą vienu lygiu žemiau ir įjunkite apatinį kaitintuvą gaminimo pabaigoje. |
| Pyragas su drėgnu įdaru neiškepęs? | <ul style="list-style-type: none"> • Padidinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką. |



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

DIDELIS GRILIS, MAŽAS 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.

Infraraudonųjų spindulių šildytuvą (grilį) iš anksto pašildykite penkias minutes. Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros! Kepimas ant grilio tinka traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalams (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filė ir t.t.) arba skrudintai duonai.

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

Skrudinant ant padėklo, duokite pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsą vartykite.

Po kiekvieno virimo išvalykite orkaitę ir priedus.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

| Maisto rūšis | Svoris (g) | Kreipiklis (iš apačios) | Temperatūra (°C) | Virimo laikas (min.) |
|-------------------------------|---------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| MĖSA | | | | |
| Jautienos kepsnys su krauju | 180 g/gabalas | 4 | 240 | 20-25 |
| Kiaulienos sprandinės kepsnys | 150 g/gabalas | 4 | 240 | 25-30 |
| Kotletai/gabaliukai | 280 g/gabalas | 4 | 240 | 30-35 |
| Grilio dešrelės | 70 g/gabalas | 4 | 240 | 20-25 |
| SKRUDINTA DUONA | | | | |
| Skrebučiai | / | 4 | 240 | 5-10 |
| Atviri sumuštiniai | / | 4 | 240 | 5-10 |

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

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

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

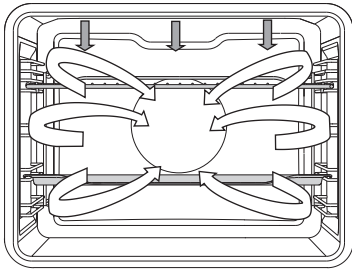
Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.



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

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

DIDELIS GRILIS + VENTILIATORIUS

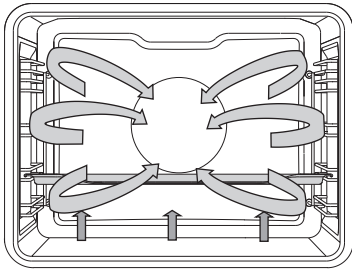


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

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

KARŠTAS ORAS + APATINIS ŠILDYTUVAS

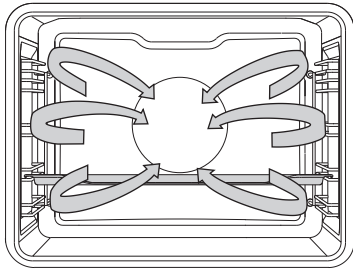


Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

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

KARŠTAS ORAS



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

Mėsos kepinimas:

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

Skrudinimo metu suteikti pakankamai drėgmės, kad mėsa nepridegtų. Kepamą mėsa vartykite. Jei pridengsite kepsnį, jis bus sultingesnis.

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

Kepta konditerija

Rekomenduojama iš anksto pašildyti orkaitę. Mažus pyragaičius galima kepti nedideliuose padėkluose keliais lygiais (2 ir 3). Turėkite omenyje, kad skirtingų padėklų kepimo laikas gali skirtis. Viršutinį dėklą gali tekti greičiau išimti nei apatinį. Visada dėkite kepimo indus ant grotelių; Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles.

Maži pyragaičiai turi būti vienodo storio, kad būtų galima vienodai juos apkepti.

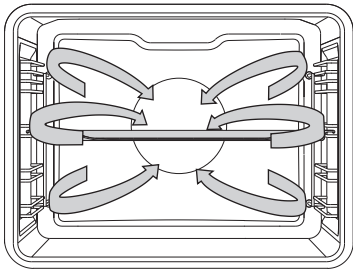
| Maisto rūšis | Kreipiklis (iš apačios) | Temperatūra (°C) | Virimo laikas (min.) |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| KONDITERIJA | | | |
| Biskvitinis pyragas | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Trupininis pyragas | 3 | 160-170 | 25-35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



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

ECO KARŠTAS ORAS

eco



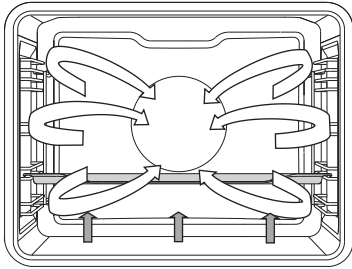
Veiks apvalus šildytuvus ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink mėsą, daržoves ar pyragą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

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



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS + VENTILIATORIUS



2

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

KONSERVAVIMAS

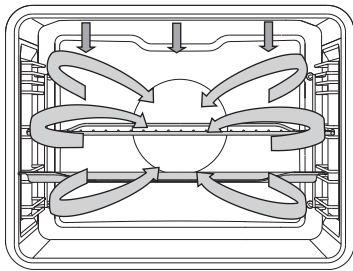
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir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

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

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

| Maisto rūšis | Kreipiklis (iš apačios) | Temperatūra (°C) | Virimo laikas (min.) | Temperatūra lėto virinimo pradžioje | Laikymo laikas orkaitėje (min) |
|---------------------------|-------------------------|------------------|----------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| VAISIAI | | | | | |
| Braškės (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | išjungti | 20-30 |
| Kaulavaisiai (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | išjungti | 20-30 |
| Vaisių košė (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | išjungti | 20-30 |
| DARŽOVĖS | | | | | |
| Marinuoti agurkai (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | išjungti | 20-30 |
| Pupelės / morkos (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 120 °C, 60 min | 20-30 |

KEPIMAS



Automatiniame mėsos kepimo režime (Auto Roast) viršutinis kaitintuvas veiks kartu su apvaliu kaitintuvu. Jis naudojamas visų mėsos skrudinimui.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 3-io lygio. Įdėkite lašinimo padėklą į 2-ą kreipiklį. Skrudindami mėsą ant padėklo, dėkite padėklą į antrą lygį.

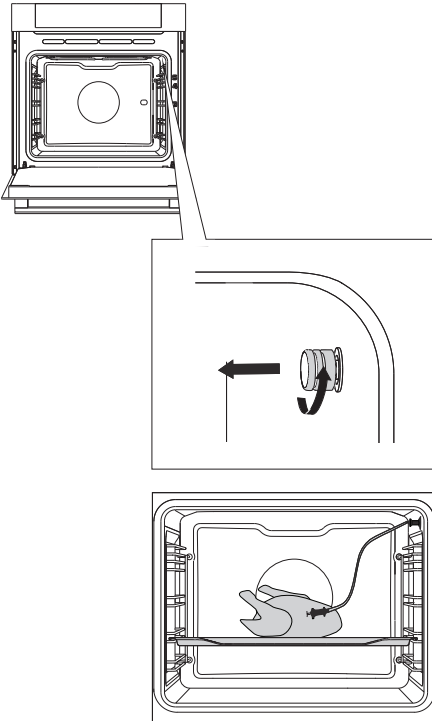
Nustatykite virimo sistemą ir temperatūrą bei galutinę patiekalo temperatūrą.

| Maisto rūšis | Svoris (g) | Kreipiklis (iš apačios) | Temperatūra (°C) | Virimo laikas (min.) | Šerdies temperatūra (°C) |
|--------------------|------------|-------------------------|------------------|----------------------|--------------------------|
| MĖSA | | | | | |
| Jautienos nugarinė | 1000 | 2 | 160-180 | 60-80 | 55-75* |
| Višta, visa | 1500 | 2 | 170-190 | 65-85 | 85-90 |
| Turkija | 4000 | 2 | 160-180 | 150-180 | 85-90 |
| Kiaulienos kepsnys | 1500 | 2 | 160-180 | 100-120 | 70-85 |
| Mėsos kepsnys | 1000 | 2 | 160-180 | 50-65 | 80-85 |
| Veršiena | 1000 | 2 | 160-180 | 70-90 | 75-85 |
| Ėriena | 1000 | 2 | 170-190 | 50-70 | 75-85 |
| Elniena | 1000 | 2 | 170-190 | 60-90 | 75-85 |
| Žuvis | 1000 | 3 | 160-180 | 40-50 | 75-85 |

*su krauju = 55–60 °C; vidut. iškepusi = 65–70 °C; gerai iškepusi = 70–75 °C

Kepti su mėsos zondų (priklausomai nuo modelio)

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




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

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



Pasirinkite sistemą (pvz., karštas oras).

Bus rodoma nustatyta temperatūra ir zondų temperatūra. Nustatykite virimo sistemą ir temperatūrą bei galutinę patiekalo temperatūrą. Palieskite START mygtuką.

 Kepimo metu bus rodoma kylanti temperatūra maisto viduje (pageidaujama temperatūra maisto viduje gali būti koreguojama kepimo metu). Kai pasiekiamas nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai. Ekране pasirodys laikrodis.

Baigę kepti uždėkite mėsos zondų lizdo metalinį dangtelį.

Mėsos iškepimo laipsniai

| MĖSOS RŪŠIS | Šerdies temperatūra (°C) |
|----------------------|--------------------------|
| JAUTIENA | |
| Žalia | 40-45 |
| Su krauju | 55-60 |
| Vidutiniškai apkepta | 65-70 |
| Gerai apkepta. | 75-80 |
| VERŠIENA | |
| Gerai apkepta. | 75-85 |
| KIAULIENA | |
| Vidutiniškai apkepta | 65-70 |
| Gerai apkepta. | 75-85 |
| ĖRIENA | |
| Gerai apkepta. | 79 |
| AVIENA | |
| Žalia | 45 |
| Su krauju | 55-60 |
| Vidutiniškai apkepta | 65-70 |
| Gerai apkepta. | 80 |
| OŽKIENA | |
| Vidutiniškai apkepta | 70 |
| Gerai apkepta. | 82 |
| PAUKŠTIENA | |
| Gerai apkepta. | 82 |
| ŽUVIS | |
| Gerai apkepta. | 65-70 |



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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Prieš pradėdami valyti prietaisą, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.

Valyti ir prižiūrėti buitinių prietaisų neturėtų atlikti vaikai be tinkamos priežiūros!

Aliuminio paviršiai

Aliuminio paviršius reikia valyti neabrazyviniais skystais plovikliais, skirtais tokioms medžiagoms. Ploviklį užtepkite drėgnu skudurėliu, nuvalykite paviršius ir nuplaukite vandeniu. Nenaudokite valiklio tiesiai ant paviršiaus. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba abrazyvinių kempinių. Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais; jie gali sukelti matomą ir nuolatinę žalą.

Nerūdijančio plieno priekinės plokštės

(priklausomai nuo modelio)

Valykite paviršius švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta, neabrazyvine kempine. Siekiant išvengti paviršiaus pažeidimų, nenaudokite abrazyvinių valiklių arba valiklių tirpiklių pagrindu.

Lakuoti ir plastikiniai paviršiai

(priklausomai nuo modelio)

Valyti rankenoms, etiketėms ir duomenų plokštelėms nenaudokite abrazyvinių valiklių ir kempinių, valymo priemonių alkoholio pagrindu arba gryno alkoholio. Nedelsdami pašalinkite dėmes, naudodami minkštą šluostę ir skystus ploviklius. Taip pat galite naudoti specialiai šiems paviršiams skirtus valiklius; Tokiu atveju laikykitės gamintojo nurodymų.



Aliuminio paviršiai niekada neturėtų liestis su orkaitės valymo purkštukais, nes tai sukels matomą ir nuolatinę 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 standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švariu vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius. Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

Valykite priedus (kepimo skardas ir padėklus, tinklelius ir t.t.) karštu vandeniu ir plovikliu.

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




AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS - PIROLIZĖ

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


Maisto gabaliukai ir riebalai pirolizės metu gali užsidegti. Todėl, prieš pradėdami programą, iš orkaitės pašalinkite visus matomus nešvarumus ir maisto likučius.



Prieš valymą pirolizės būdu išimkite iš orkaitės visus priedus (įskaitant teleskopines kreipiklius).

| | | |
|--|--|--|
| Papild. | 09:48 | |
|  Pirolizė |  Valymas |  Atitirpinimas |

Pagrindiniame meniu pasirinkite Extras ir Pyrolysis. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ.

| | |
|---|--------------|
| Papild. Pirolizė | 09 49 |
| P  03:30_m 13:19_m | |

Pasirinkite pageidaujama valymo intensyvumo lygį.

Priklauso nuo modelio: Yra trys valymo intensyvumo lygiai. Sunkiau išvalomi nešvarumai, tuo aukštesnį lygį reikia pasirinkti.

 Galima pasirinkti tik valymo intensyvum. Laikas yra fiksuotas ir priklauso nuo pasirinkto intensyvumo lygio.

| | |
|--|--------------|
| Papild. Pirolizė | 09:49 |
| P 450°C 03:30_m 13:19_m | |

Po tam tikro laiko orkaitės durelės automatiškai užrakinamos jūsų saugumo labui (kai temperatūra pasiekia 250 °C). Ekrane pasirodys RAKTO simbolis.

Valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Prie prietaiso priekinio skydelio nelaikykite degių daiktų, tokių kaip skalbiniai ar pan.



Nebandykite atidaryti durelių, kol nustatinėjama automatinio valymo programa. Programa gali būti nutraukta. Pavojus nusidenginti!

Pirolizės metu iš prietaiso gali eiti nemalonūs kvapai. Todėl rekomenduojame vėdinti kambarį.

Kai baigsite pirolizės valymo programą ir orkaitę atvės, naudokite drėgną šluostę arba minkštą kempinę išvalyti pelenus iš orkaitės vidaus. Netrinkite tarpiklio.


Vidutiniškai intensyviai naudojant orkaitę rekomenduojame įjungti pirolizės funkciją kartą per mėnesį.


GILIOS IR NEGILIOS ORKAITĖS SKARDOS VALYMAS:



Prieš pradėdami pirolizės valymą, naudokite komplekte esančius kreiptuvus (priklausomai nuo modelio).

Po naudojimo išvalykite kepimo skardas karštu vandeniu ir plovikliu, tada nuvalykite audiniu ir įdėkite į 2 arba 3 lentyną. Nedėkite kepimo skardų arba indų į 1 lentyną.

 Pirolizės valymo metu kepimo skardos ir padėklai gali iš dalies prarasti spalvą ir blizgesį. Tai neturi įtakos įrangos naudojimui.

 Jei valysite kepimo skardas pirolitiniu būdu, orkaitės apačia gali gerai neišsivalyti proceso pabaigoje.

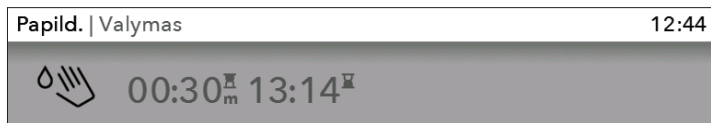
VANDENS VALYMO PROGRAMA

Prieš pradėdami valymo programą, pašalinkite visus stambius nešvarumus ir maisto likučius iš orkaitės.

Įpilkite 0,6 l vandens į gilesnę kepimo skardą ir įdėkite į antrąją lentyną. Pasirinkite orkaitės valymo programą.



Pagrindiniame meniu pasirinkite Extra ir Cleaning. Patvirtinkite nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ.



Paspauskite START mygtuką.

💡 Baigę programą, palaukite, kol orkaitė pakankamai atvės, kad galėtumėte saugiai išvalyti jos vidų. Po 30 minučių trukmės programos dėmės ant orkaitės emalio sienų suminkštės ir jas bus galima lengviau išvalyti. Valykite dėmes drėgna šluoste.

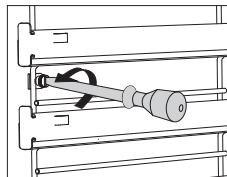
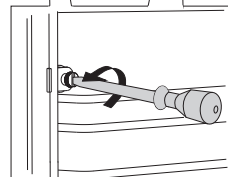
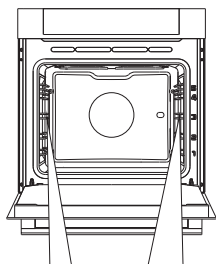
💡 Jei valymas nesėkmingas (ypač sunkiai pašalinamos dėmės), pakartokite procesą.



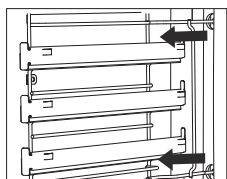
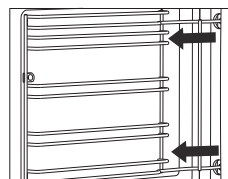
Valymo programą naudokite, kai orkaitė visiškai atvės.

LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



1 Atsukite varžtą.

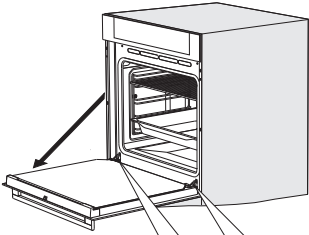


2 Išimkite kreipiklius iš galinės sienelės skylių.

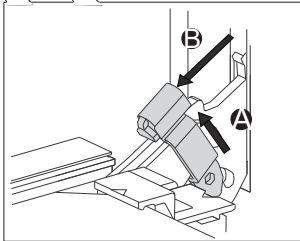


Po valymo vėl prisukite kreipiamųjų bėgelių varžtus atsuktuvu.

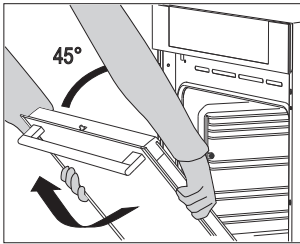
ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS




1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).



2 Šiek tiek pakelkite du laikiklius ir patraukite į save.



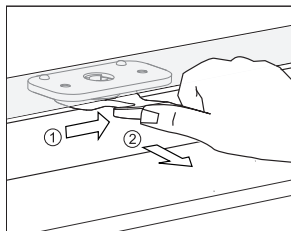
3 Lėtai uždarykite dureles 45 laipsnių kampu (pilnai uždarytų durelių atžvilgiu); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

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




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


DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)



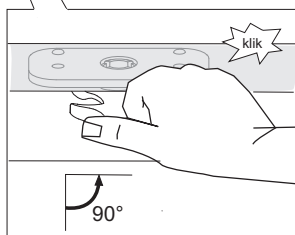
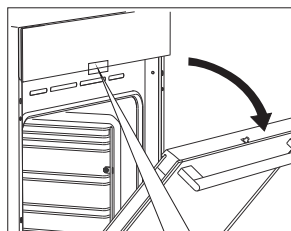
Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

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

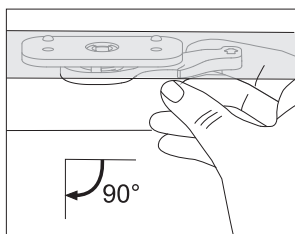
SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

 **Orkaitė turi visiškai atvėsti.**

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



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



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

ŠVELNUS DURELIŲ ATIDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

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

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

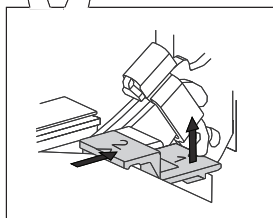
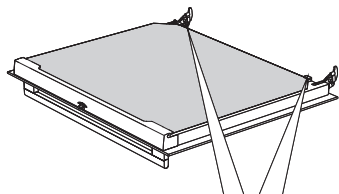
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



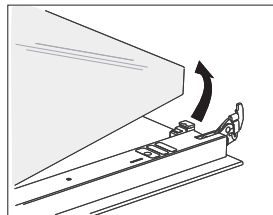
Jei durelės uždaromos per stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

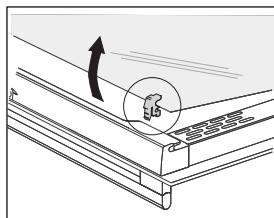
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet pirmiausia reikia išimti dureles. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS).



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



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



3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip pat reikia nuimti guminius sandariklius ant stiklo plokštės.

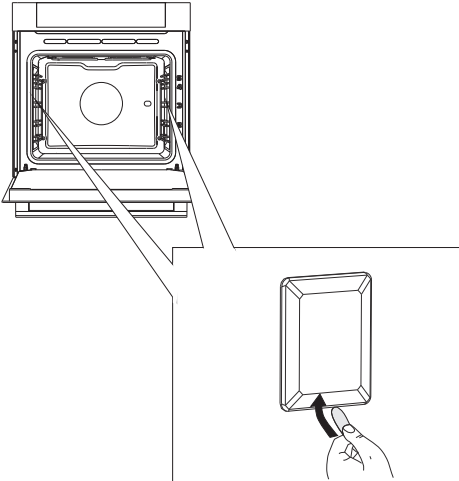


Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženkla (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.


LEMPUTĖS PAKEITIMAS

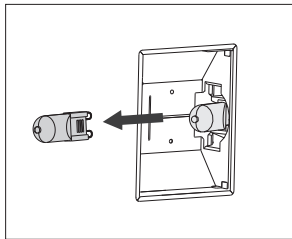
Lemputė yra išėikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuę, nuimkite padėklus, grotėles ir kreipiklius.

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




1 Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lempuės dangteliui ir ją išimti. Išimkite lempuę.

 Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.



2 Išimkite halogeninę lempuę.

 Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

TRIKČIŲ LENTELĖ

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

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



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

ŠALINIMAS



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

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

Išmesdami produktą teisingai galėsite išvengti bet kokių neigiamų pasekmių ir poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali atsirasti, jei gaminys išmetamas netinkamai. Prireikus išsamios informacijos apie gaminio šalinimą ir perdirbimą, kreipkitės į atitinkamas savivaldybių institucijas, atsakingas už atliekų tvarkymą, atliekų tvarkymo paslaugų įmones, arba parduotuvę, kurioje pirkote gaminį.

Mes pasiliegame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

BIO MULTI PIR _C_DM_60



851792

It (01-21)