Classico

Naudojimo instrukcijos

LT

Dėkojame jums už pasitikėjimą

ir už tai, kad įsigijote mūsų prietaisą.

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

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

Prijungimo ir montavimo instrukcijos yra ant atskiro lapo.

Naudojimo instrukcija taip pat yra mūsų interneto svetainėje:

http://www. gorenje.com

Svarbi informacija

Patarimas, pastaba

TURINYS

ĮVADAS

4 SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

8 Prieš prijungiant prietaisą

9 ELEKTRINĖ PASTATOMA VIRYKLĖ

9 Prietaiso duomenys – duomenų plokštelė (priklausomai nuo modelio)

PRIETAISO NAUDOJIMAS

13 PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

13 VIRYKLĖS GARTRAUKIS (priklausomai nuo modelio)

14 Tradicinės kaitlentės
15 Stiklo keramikos kaitlentės paviršius

17 ORKAITĖ

17 Valdymo įtaisas (priklausomai nuo modelio)
18 Kepimo sistemos pasirinkimas (priklausomai nuo modelio)
20 Kepimo temperatūros reguliavimas
20 Elektroninio laikmačio naudojimas
22 Kepimo pradžia
22 Orkaitės išjungimas

23 SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

41 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

42 Tradicinės orkaitės valymas
42 Viryklės valymas
43 Stiklo keramikos paviršių valymas
45 „Aqua clean" funkcijos naudojimas valyti orkaitei
46 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išėmimas ir valymas
47 Katalitinių intarpų įdėjimas ir valymas
48 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas
51 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas
53 Lemputės pakeitimas

GEDIMŲ ŠALINIMAS

54 SPECIALŪS ĮSPĖJIMAI IR GEDIMAI

KITA

55 ŠALINIMAS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ 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.

DĖMESIO! Dirbant prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti atokiau nuo prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

DĖMESIO: Veikimo metu pasiekiamos prietaiso dalys gali įkaisti. Laikykite mažus vaikus atokiai nuo orkaitės.

Veikimo metu prietaisas labai įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie orkaitės kaitintuvų.

DĖMESIO! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

DĖMESIO! Ant viryklės be priežiūros palikus verdančius patiekalus, kuriuose yra riebalų, tai gali būti pavojinga ir jie gali sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite ugnies vandeniu, o išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną dangčiu arba drėgnu audiniu.

ATSARGIAI: Maisto virimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.

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

ATSARGIAI: šis prietaisas yra skirtas maisto gaminimui. Jo negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, kambario šildymui.

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

DĖMESIO! Naudokite tik prietaiso gamintojo viryklės užtvarus, skirtus virimo prietaisui, arba nurodytus prietaiso gamintojo Naudojimo instrukcijose, arba prietaise sumontuotus viryklės užtvarus. Naudodami netinkamas apsaugas galite sukelti nelaimingų atsitikimų.

DĖMESIO! Jei paviršius įskilęs, išjunkite prietaisą, kad būtų išvengta elektros smūgio.

Prietaisą junkite 5 x 1,5 mm^2 laidu su ženklu H05VV-F5G1,5 arba geresniu. Laidą turi sumontuoti aptarnavimo meistras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Prietaisą reikia statyti tiesiai ant grindų, be jokių atramų ar pagalvėlių.

Nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių ant viryklės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.

Po naudojimo išjunkite viryklės elementą jo valdikliais ir nestatykite puodo ant detektoriaus.

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.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, pavojų išvengsite, jei jį pakeis gamintojas, jo įgaliotas klientų aptarnavimo darbuotojas ar reikiamos kvalifikacijos asmuo.

- ATSARGIAI: pakrypimo galimybė.

- DĖMESIO! Kad prietaisas neapsiverstų, reikia sumontuoti atramėlę. Skaitykite įrengimo instrukcijas.

Naudokite tik šilumos zondus, skirtus šiam prietaisui.

Prieš pakeldami patikrinkite, ar dangtis švarus ir ar neišsiliejo skystis. Dangtis gali būti lakuotas arba stiklinis. Jį galima uždengti tik, kai kepimo zona visiškai atvės.

Prietaisą reikia jungti į elektros tinklą pagal elektrosaugos taisykles.

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

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

Prietaisą reikia statyti tiesiai ant grindų, be jokių atramų ar pagalvėlių.

Sienos ar baldai greta prietaiso (grindys, galinė virtuvės siena, šoninės sienos) turi būti atsparios aukštai temperatūrai – bent 90°C.

Prietaisą gali jungti tik dujų paskirstymo bendrovės ekspertas, turintis leidimą, arba įgaliotas aptarnavimo centras. Reikia laikytis visų reikiamų teisės aktų ir vietos dujų tarnybos prijungimo prie dujų tinklo techninių sąlygų.

Dėl neleistino aptarnavimo ir remonto gali atsirasti sprogimo, elektros smūgio arba trumpojo jungimo, kūno sužalojimo pavojus, ir galima sugadinti prietaisą. Remontą gali atlikti tik tinkamai apmokytas asmuo arba įgaliota remonto tarnyba.

Prieš diegdami ir jungdami prietaisą, įsitikinkite, kad vietos prijungimo sąlygos ir charakteristikos (dujų tipas ir slėgis) yra suderinamos su prietaiso nuostatomis.

Prietaiso nustatymas yra nurodytas lentelėje su vardiniais parametrais.

Šis prietaisas nėra prijungtas prie degimo produktų šalinimo įtaiso. Jį reikia montuoti ir jungti pagal galiojančias montavimo taisykles. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas ventiliacijos reikalavimų užtikrinimui.

ATSARGIAI: verdant maistą dujiniu prietaisu patalpoje, kurioje jis įrengtas, kaupiasi šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas: atidarykite natūralios ventiliacijos angas arba sumontuokite mechaninį ventiliacijos įtaisą (mechaninį virtuvės gaubtą / ventiliatorių).

Tai 2/1 klasės prietaisas. Prietaisas negali liestis su gretimomis spintelėmis iš abiejų pusių, kai statomas eilėje. Iš vienos pusės aukšta spintelė – aukštesnė nei prietaisas – gali būti statoma bent 10 cm atstumu nuo prietaiso. Iš kitos pusės gali būti statoma tik tokio paties aukščio, kaip ir prietaisas, spintelė. Atkreipkite dėmesį į teisingą degiklio dalių pastatymą.

Nestatykite prietaiso šalia stiprių šilumos šaltinių, pvz., kuro krosnių, nes aukšta temperatūra gali juos pažeisti.
Jei neketinate degiklių naudoti ilgesnį laiką (pvz., prieš išvykdami atostogauti), užsukite juos.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

Jeigu pažeistas elektros maitinimo laidas, kad nekiltų jokių pavojų, jį privalo pakeisti gamintojas arba įgaliotas techninio aptarnavimo centras.

Pastebėjus dujų jungties sutrikimus arba pajutus dujų kvapą kambaryje:
- nedelsdami nutraukite dujų tiekimą arba užsukite dujų balioną;
- užgesinkite atvirą ugnį ir tabako produktus;
- neįjunkite ir neišjunkite elektros prietaisų (įskaitant šviesas);
- kruopščiai išvėdinkite patalpą – atidarykite langus;
- nedelsdami praneškite aptarnavimo centrui arba įgaliotam gamtinių dujų tiekėjui.

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.
Niekada nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

ATSARGIAI: verdant maistą dujiniu prietaisu patalpoje, kurioje jis įrengtas, kaupiasi šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas: atidarykite natūralios ventiliacijos angas arba sumontuokite mechaninį ventiliacijos įtaisą (mechaninį virtuvės gaubtą / ventiliatorių).

Ilgalaikiam intensyviam prietaiso naudojimui gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langų, arba veiksmingesnio vėdinimo, pavyzdžiui, stiprinant mechaninį vėdinimą, kur jis įrengtas.

Prietaisas yra sunkus. Prietaisą turi nešti bent 2 asmenys.

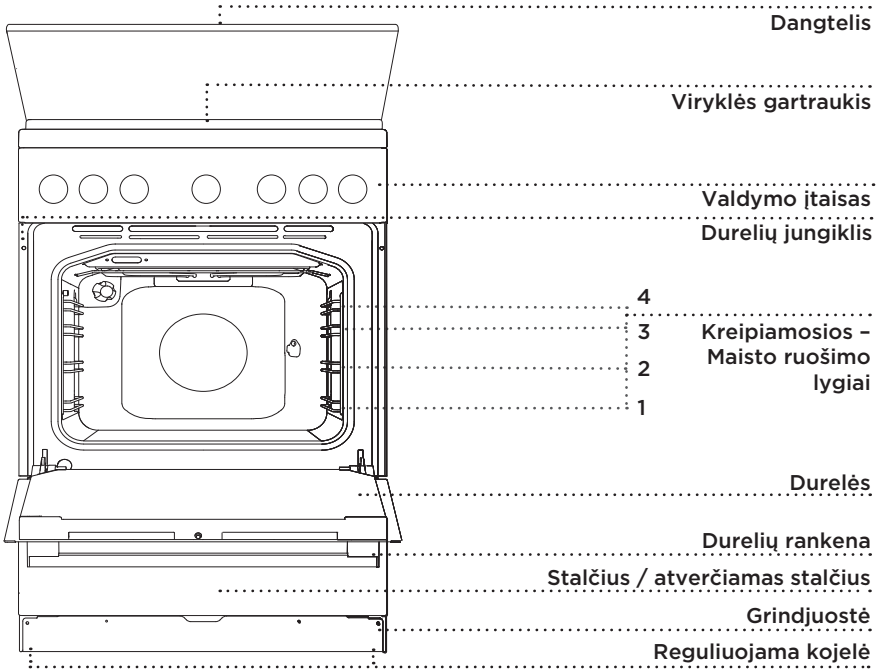
PRIEŠ PRIJUNGIANT PRIETAISĄ

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

ELEKTRINĖ PASTATOMA VIRYKLĖ

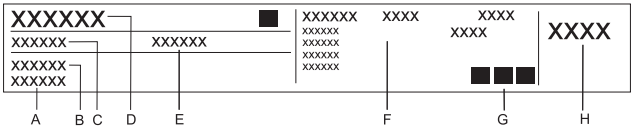
ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS (priklausomai nuo modelio)

Kadangi prietaisai, kuriems parengta ši instrukcija, gali skirtis, kai kurios instrukcijoje aprašytos funkcijos ir įranga jūsų prietaise gali būti kitokie.



PRIETAISO DUOMENYS – DUOMENŲ PLOKŠTELĖ

(priklausomai nuo modelio)



A Serijos numeris
B Modelis
C Tipas
D Prekės ženklas
E Kodas
F Techninė informacija
G Atitikties simboliai / nuorodos
H Gamykliniai dujų tipo nustatymai

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

PRIETAISO DANGTIS

Prieš pakeldami patikrinkite, ar dangtis švarus ir ar neišsiliejo skystis. Dangtis gali būti lakuotas arba stiklinis. Jį galima uždengti tik, kai kepimo zona visiškai atvės.

Ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad stiklo dangčiai gali sudužti, juos kaitinant. Išjunkite visus degiklius prieš uždarant dangtį.

PRIETAISO STALČIUS

Nelaikykite degių, sprogių, lakių arba temperatūrai jautrių medžiagų orkaitės stalčiuje (pavyzdžiui, popieriaus, indų pašluosčių, plastikinių maišelių, valiklių ar ploviklių ir purškalų flakonų), nes jie gali užsidegti kepimo metu ir sukelti gaisrą.

ĮSPAUDŽIAMASIS-IŠTRAUKIAMASIS MYGTUKAS

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

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

VALDYMO LEMPUTĖ

Įjungus orkaitę, užsidega **geltona indikacinė lemputė.**
Geltona lemputė dega, kai yra įjungta bet kokia prietaiso funkcija (priklausomai nuo modelio).
Raudona lemputė dega, kai įjungti orkaitės kaitintuvai. Pasiekus pasirinktą temperatūrą, raudona lemputė išsijungia.
Pasirinkus funkciją, užsidega pasirinkto mygtuko skalė.
Orkaitės apšvietimas įjungiamas automatiškai, pasirinkus kepimo sistemą.

VIELINIAI BĖGELIAI

Laidų kreipiklių pagalba galima gaminti maistą keturiais lygiais.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMI BĖGELIAI

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

RELJEFINIAI KREIPIKLIAI

Orkaitė turi trijų lygių štampuotus šoninius griovelius tinkleliui įdėti.

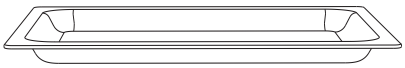
ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

AUŠINIMO VENTILIATORIUS

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvėsina korpusą, dureles ir prietaiso valdymo skydelį.
Išjungus orkaitę aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad atvėsintų orkaitę.

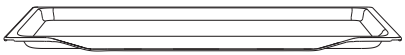
ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



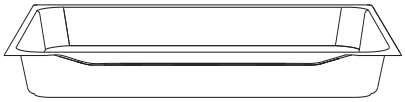
STIKLO KEPIMO INDAS naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

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.



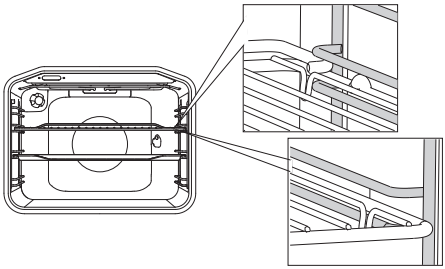
KEPIMO PADĖKLĄ naudokite visų rūšių mėsai, žuviai ir daržovėms, taip pat lašų surinkimui kepant ant grotelių



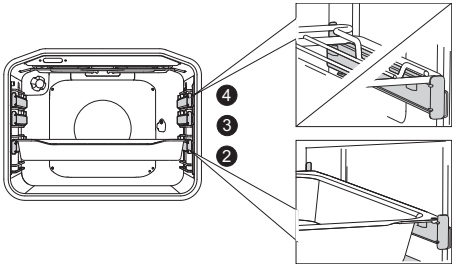
GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

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.

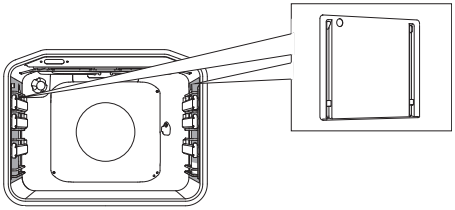


Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



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.



KATALITINIAI INTARPAI neleidžia tyškantiems riebalams prilipti prie orkaitės šonų.

SUKAMAS IEŠMAS (mėsos iešmas) naudojamas kepti mėsai. Rinkinį sudaro iešmo atrama, iešmas su varžtais ir nuimama rankena.

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

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

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

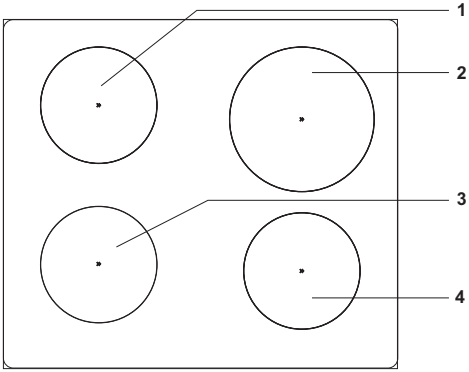
Kai orkaitė įkaista pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

Gavę prietaisą, drėgna šluoste nuvalykite visą viryklę, įskaitant virimo zonas.

Jei maisto gaminimo kaitlentėje yra tradicinės maisto ruošimo zonos, įjunkite jas maksimalia galia nuo 3 iki 5 minučių be indų ant jų. Kaitvietėms įkaitus, ant viryklės paviršiaus gali pasirodyti šiek tiek dūmų. Taip, kaitvietės apdaila pasiekia didžiausią atsparumą.

Jei viryklės paviršius yra stiklo keramikos, valykite drėgnu skudurėliu su nedideliu kiekiu ploviklio. Nenaudokite stiprių valiklių, tokių kaip abrazyvai ir abrazyvinės indų plovimo kempinės, arba dėmių valiklių, kurie gali subraižyti.

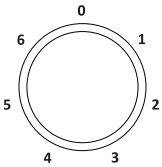
VIRYKLĖS GARTRAUKIS (priklausomai nuo modelio)

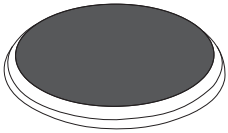


1. Galinė kairioji kaitvietė
2. Priekinė kairioji kaitvietė
3. Galinė dešinioji kaitvietė
4. Priekinė dešinioji kaitvietė

TRADICINĖS KAITLENTĖS

- Patikrinkite, ar kaitvietė ir virimo zonos dugnas yra švarus ir sausas. Taip bus geriau perduodama šiluma ir išvengsite šildymo paviršiaus pažeidimų.
- Maisto gaminimo metu perkaitinti riebalai ar aliejus ant viryklės gali užsidegti. Todėl būkite atsargūs, kai ruošiate maistą su riebalais arba aliejumi, ir visada kontroliuokite maisto gaminimo procesą.
- Nedėkite šlapių indų, dangčių su garais ir virtuvės reikmenų ant virimo zonų. Drėgmė gali pažeisti kaitvietes.
- Negalima vėsinti karštų indų pastačius juos ant nenaudotų kaitviečių, nes po indais susidaręs kondensatas gali paskatinti koroziją.





Rotate the knob to switch on the cooking zone. Kaitvietės šildymo galią galima nustatyti žingsniais nuo 1 iki 6 arba nepertraukiamai nuo 1 iki 4.

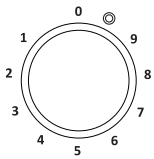
Išjunkite kaitvietę 3–5 minutes iki kepimo pabaigos, nes galėsite panaudoti likutinę šilumą ir taupyti energiją.

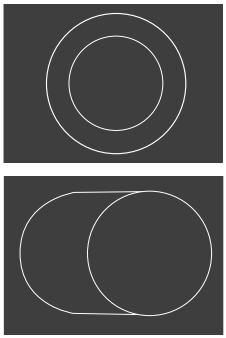
Greito virimo kaitvietė (tik kai kuriuose modeliuose) gali veikti aukštesne galia nei įprastos maisto ruošimo zonos, o tai reiškia, kad jos gali įkaisti greičiau.
šios kaitvietės pažymėtos raudonu tašku viduryje. Po pakartotino šildymo ir valymo taškas gali išnykti.

Ilgai naudojant ketaus plokštes, plokštės ir kepimo zonos kraštai gali išblukti. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.

STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖS PAVIRŠIUS

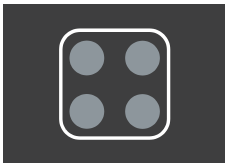
- Kaitvietė pasiekia pasirinktą galios lygį arba temperatūrą labai greitai, tačiau plotas aplink kaitvietę išlieka gana šaltas.
- Viryklė yra atspari temperatūros pokyčiams.
- Naudodami stiklo keramikos kaitlentę daiktų laikymui galite ją subraižyti ar kitaip pažeisti.
- Nenaudokite aliuminio arba plastiko indų ant karštų kepimo zonų. Ant stiklo keramikos viryklės nedėkite jokių plastikinių daiktų ar aliuminio folijos.
- Nenaudokite stiklo keramikos viryklės, jei ji įskilusi ar neveikia. Jei aštrus objektas nukrenta ant viryklės, kaitlentė gali sudužti. Tokiu atveju pasekmės matomos iš karto arba tik po kurio laiko. Jeigu ant viryklės atsiranda bet jokių matomų įtrūkimų, iš karto atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.





DVIEJŲ ŽIEDŲ KAITVIETĖS VALDYMAS:

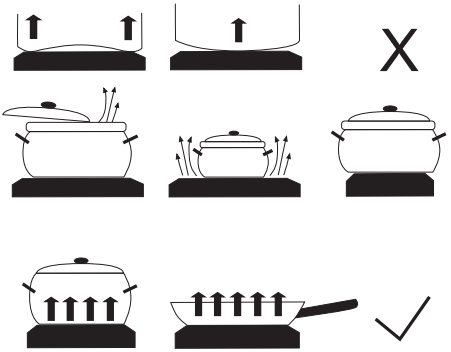
Dviejų žiedų kaitvietės zoną galima pritaikyti prie jūsų virtuvės indų dydžio ir formos.
Norėdami įjungti didesnę šildymo zoną, pasukite kaitvietės rankenėlę iki galo (pasigirs spragtelėjimas), tada nustatykite norimą galios lygį.



NĖS ŠILUMOS INDIKATORIUS

Kiekviena virimo zona turi signalinę lemputę, kuri užsidega, kai virimo zona yra karšta.
Virimo zonai ataušus, užsidega signalo lemputė. Taip pat gali užsidegti likutinės šilumos indikatorius, jei ant šaltos kaitvietės uždėsite karštą puodą arba keptuvę.

PATARIMAI APIE INDUS



- Naudokite kokybiškus indus su plokščiu ir stabiliu dugnu.
- Keptuvės ir kaitvietės dugno skersmenys turi būti vienodi.
- Ant kaitviečių gali būti naudojami grūdinto stiklo indai su specialiu šlifuotu dugnu, jei jų skersmuo atitinka virimo zonos skersmenį. Didesnio skersmens indai dėl šiluminės įtampos gali įtrūkti.
- Puodas ar keptuvė turi būti virimo zonos viduryje.

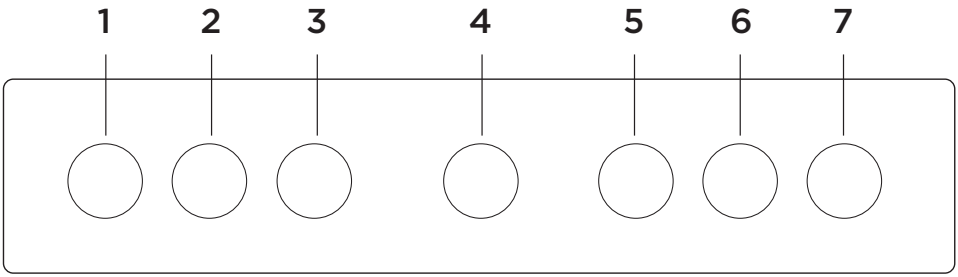
- Naudodami greitpuodį, prižiūrėkite jį, kol bus pasiektas reikiamas slėgis. Pirma, nustatykite kaitvietę į didžiausią galią; tada skaitykite greitpuodžio gamintojo instrukcijas, naudokite atitinkamą jutiklį tinkamu laiku sumažinti kepimo galiai.
- Patikrinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamai skysčio. Dėl perkaitimo, pastatę tuščią puodą ant kaitvietės, galite sugadinti tiek puodą, tiek ir kaitvietę.
- Naudodami specialius indus, laikykitės gamintojo nurodymų.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

- Puodų ir keptuvių skersmuo turėtų sutapti su kaitvietės skersmeniu. Jei puodas arba keptuvė yra per mažas, prarasite dalį šilumos, o kaitvietė gali būti sugadinta.
- Jei kepimo procesas tai numato, naudokite dangtį.
- Indai turėtų būti tinkamo dydžio, pagal maisto kiekį. Gaminant nedidelį kiekį maisto dideliame puode arba keptuvėje, prarandama daugiau energijos.
- Jei patiekalą gaminti trunka daug laiko, naudokite greitpuodį.
- Daržoves, vaisius, bulves ir t.t. galima virti mažesniame vandens kiekyje. Maistas išvirs taip pat gerai, jei puodas bus sandariai uždengtas. Užvirinus vandenį, sumažinkite ugnį iki tokio lygio, kad pakaktų palaikyti lėtą virimą.

ORKAITĖ

VALDYMO ĮTAISAS (priklausomai nuo modelio)

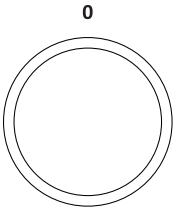


1 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, PRIEKINĖ KAIRIOJI KAITVIETĖ
2 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, GALINĖ KAIRIOJI KAITVIETĖ
3 KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
4 LAIKMATIS
5 TEMPERATŪROS RANKENĖLĖ
6 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, GALINĖ DEŠINIOJI KAITVIETĖ
7 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, PRIEKINĖ DEŠINIOJI KAITVIETĖ

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

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

(priklausomai nuo modelio)



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

Nustatymus taip pat galiam keisti kepimo metu.

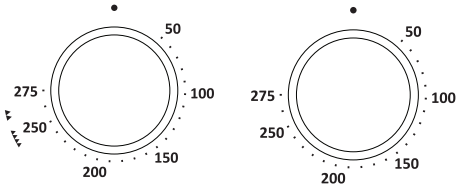
SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	KEPIMO SISTEMOS	
	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200
	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	180
	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	180
	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra: 230 °C.	220
	DIDELIS GRILIS Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepant mažesnį kiekį maisto, sumuštinius, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra: 230 °C.	220
	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia 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

SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.	170
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams.	200
	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180
	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Įjungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.	180
	LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.	60
	GENTLEBAKE [1] Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje. Nustatykite temperatūrą nuo 140 iki 220 °C.	180
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.	-
	„AQUA CLEAN“ Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.	70

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

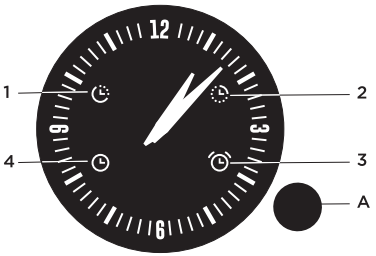
Šiose sistemose galite gaminti maistą pridedant garų – žr. skyrių SISTEMŲ APRAŠYMAI / KEPIMO REŽIMAI IR KEPIMO PROGRAMŲ SU GARAIS GARŲ LENTELĖ.

KEPIMO TEMPERATŪROS REGULIAVIMAS



Nustatykite TEMPERATŪROS rankenėlę į , padėtį,kai naudojate orkaitės sistema su dideliu griliu ir griliu.

ELEKTRONINIO LAIKMAČIO NAUDOJIMAS



A Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

1 Orkaitės veikimo atidėjimas
2 Orkaitės veikimo pabaiga
3 Minučių signalas
4 Laiko ekranas

Pasirinkite laiko nustatymus iš eilės spausdami (A) mygtuką. Ekrane mirksės simbolis. Sukite (A) rankenėlę ir nustatykite funkciją, tada paspauskite, kad patvirtintumėte. Laikrodžio rodyklės automatiškai pereis į laiko ekraną. Nustatyti simboliai liks degti. Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate (A) mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas. Paspauskite ir laikykite nuspaudę (A) mygtuką 2 sekundes, norint ištrinti nustatytą funkciją.

DIENOS LAIKO NUSTATYMAS

Jei rodomas laiko simbolis (4) mirksi (įjungiant prietaisą pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo), paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį dvi sekundes, kol jis nustos mirkčioti.
Tada pasirinkite laiko ekraną (4) spausdami (A) mygtuką. Laiko indikatorius mirksės, kai jis bus pasirinktas.
Sukite rankenėlę (A) , norėdami nustatyti laiką.
Patvirtinkite nustatymus, paspausdami mygtuką (A) dar kartą. Nieko nenuspaudus nustatymas išsaugomas automatiškai po kelių sekundžių.

ORKAITĖS VEIKIMAS BE LAIKMAČIO NUSTATYMŲ

Prijungus prietaisą prie maitinimo tinklo pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo, laiko ekrano simbolis (4) mirksės.

Kad orkaitė veiktų, paspauskite rankenėlę (A) , ir palaikykite 2 sekundes. Time display will stop flashing.
Orkaitė gali būti naudojama be apribojimų, jei nedaromi laikmačio nustatymai.

ORKAITĖS VEIKIMAS SU PROGRAMOS LAIKMAČIO NUSTATYMU

Programų laikmatis gali būti naudojamas užprogramuoti orkaitę dviem būdais:

A) Sustabdymo laiko nustatymas

Šis režimas leidžia nustatyti laiką, kada norite orkaitę išjungti. Ilgiausias galimas nustatymas yra 15 valandų nuo dabartinio laiko.

- Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.
- Pasirinkite (2) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksėti.
- Sukite (A) rankenėlę nustatyti sustojimo laikui.
- Patvirtinkite nustatymus, paspausdami mygtuką (A) dar kartą. Laikrodžio rodyklės pereis į laiko ekraną. Užsidegs orkaitės sustabdymo simbolis.
- Įjunkite orkaitę (naudokite orkaitės rankenėles nustatyti darbo režimui ir temperatūrai). Orkaitė pradės veikti nustatytu laiku ir sustos ir nustatytu laiku.
- Kai laikrodis pasieks pasirinktą sustojimo laiką, orkaitė išsijungs, o apie tai praneš garsinis signalas su pertrūkiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Simbolis (2) mirksės. Norėdami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

B) Nustatymas atidėtas paleidimas

Šiuo režimu galite nurodyti kepimo pradžios laiką (kepimo pradžios laikas) ir laiką, kada norite baigti kepimą baigti (pabaigos laikas).
Virimo proceso pradžia gali būti atidėta daugiausia 12 valandų, palyginti su esamu laiku, o laiką, kurį galima baigti, galima nustatyti iki 15 valandų anksčiau laiko.

- Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.
- Pradžios laiko nustatymas: Pasirinkite (1) simbolį paspausdami (A) mygtuką. Pasukite rankenėlę (A) , norėdami nustatyti pradžios laiką, ir patvirtinkite paspausdami rankenėlę (A). Operacijos pabaigos simbolis pradės mirksėti (2).
- Sustabdymo laiko nustatymas: Sukite (A) rankenėlę nustatyti sustojimo laikui ir patvirtinkite paspausdami (A) mygtuką.
- Laikrodžio rodyklės pereis į laikrodžio ekraną. Simboliai (1) ir (2) bus apšviesti.
- Laikmatis lauks kepimo pradžios.
- Įkaitinkite orkaitę – naudokite orkaitės rankenėles nustatyti darbo režimą ir temperatūrą.
- Orkaitė pradės veikti paleidimo metu, ir sustos numatytu sustabdymo metu.
- Kai laikrodis pasieks pasirinktą sustojimo laiką, orkaitė išsijungs, o apie tai praneš garsinis signalas su pertrūkiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Simbolis (2) mirksės. Norėdami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

MINUČIŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Laikrodis taip pat gali būti naudojamas kaip minučių signalas (priminimas), kuris skambės kaip žadintuvas praėjus nustatytam laikui.
Priminimo signalas gali būti pasirinktas tik kai programos laikmatis nėra užprogramuotas arba naudojamas.

- Pasirinkite (3) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksėti.
- Sukite (A) mygtuką norėdami nustatyti laiką, kai norite, kad skambėtų priminimo signalas Ilgiausias galimas nustatymas yra 3 valandos.
- Patvirtinkite nustatymus, paspausdami mygtuką (A) dar kartą. Laikrodžio rodyklės automatiškai užrakins ekraną ir simbolis (3) bus apšviestas.
- Kai nustatytas laikas baigiasi, ima skambėti garsinis signalas su pertrūkiais. Akustinį signalą galima išjungti paspaudus rankenėlę (A) ir palaikant 2 sekundes. kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės.

NUSTATYMŲ RODYMAS

Ar laikmačio funkcija įjungta, bet kada tai galite patikrinti paspaudus (A) mygtuką.
Laikrodžio rodyklės trumpai pereis prie nustatytos vertės ir tada grįš ir rodys esamą laiką.

NUSTATYMO A IŠTRYNIMAS

Ištrinkite nustatymą paspausdami (A) mygtuką ir palaikydami 2 sekundes. Ištrintos funkcijos simbolis bus išjungtas.

KEPIMO PRADŽIA

Nustatykite sistemos temperatūrą, tuomet pradėkite virimą.

ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

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

Išvirus aušinimo ventiliatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks, priklausomai nuo temperatūros. Jei paliksite maistą orkaitėje, iš jo gali išsiskirti drėgmė ir ant orkaitės priekinio skydelio ir durelių susidaryti kondensacija.

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

SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

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

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

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

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

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

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

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

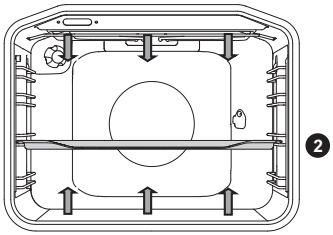
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

STANDARTINIAI ĮVAIRIŲ TIPŲ MĖSOS IŠKEPIMO LYGIAI IR REKOMENDUOJAMA GALUTINĮ VIDAUS TEMPERATŪRA

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

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



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

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

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

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

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

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

Kepta konditerija

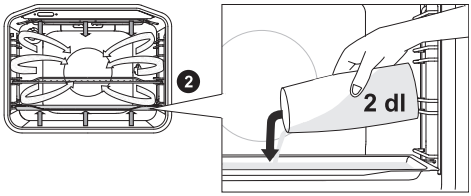
Naudokite tik vieną lygį ir tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis,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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Daržovių sufle	2	190-200	30-35
Saldi suflė	2	190-200	30-35
Bandelės*	2	190-210	20-30
Balta duona *	2	180-190	50-60
Grikių duona *	2	180-190	50-60
Pilno grūdo duona *	2	180-190	50-60
Ruginė duona *	2	180-190	50-60
Speltų duona *	2	180-190	50-60
Graikinių riešutų pyragas	2	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	25-30
Sūrio pyragas	2	170-180	65-75
Keksiukai	2	170-180	25-30
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	2	200-210	20-30
Kopūstų pyragaičiai	2	185-195	25-35
Vaisių pyragas	2	150-160	40-50
Morengai	2	80-90	120-130
Želė užpildyti suktinukai	2	170-180	30-40

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

Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU GARU



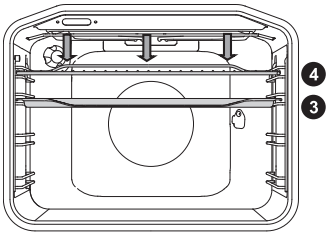
Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.

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.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-200	100-120
Kiaulienos mentė	1500	2	180-200	110-130
Netikras zuikis	1500	2	200-210	70-80
Jautienos kepsnys	1500	2	170-190	130-150
Višta	1500	2	190-210	80-100

DIDELIS GRILIS, GRILIS



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

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

Didžiausia leidžiama temperatūra: 230 °C

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

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

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

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

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

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

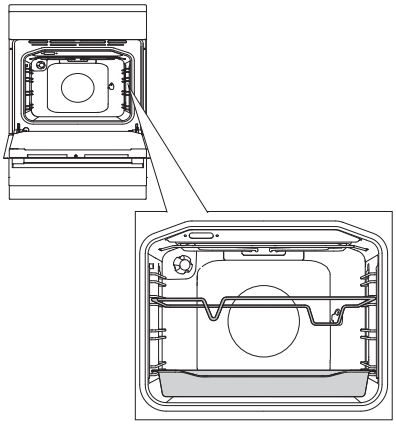
Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

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

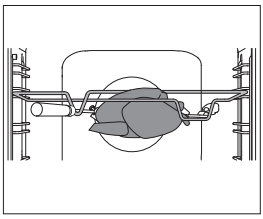
Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.
Grilio šildytuvas, tinklelis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirštinės ir mėsos žnyples.

KEPIMAS ANT IEŠMO (priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 230°C.

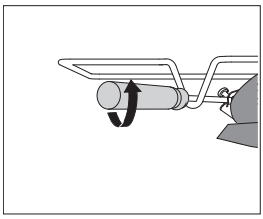


1 Įdėkite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padėkite gilią kepimo skardą į apatinį (1) lygį nuvarvėjimui.



2 Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus.

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

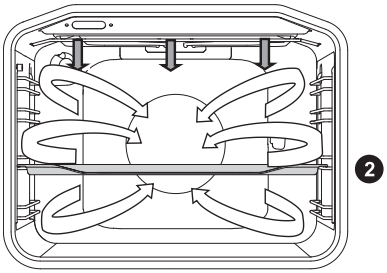


3 Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Įjunkite orkaitę („ON“), pasirinkite grilio kaitintuvo ir kepimo ant iešmo sistemą .

Grilis veiks tik tada, kai durelės uždaryto.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

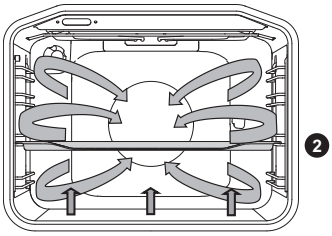


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

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

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



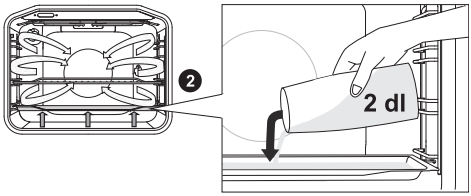
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

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

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

KARŠTAS ORAS IR DUGNO ŠILDYTUVAS SU GARU



Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.

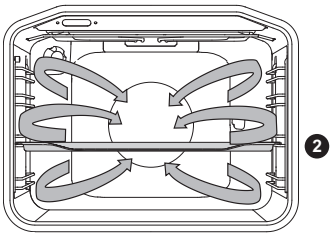
Jei naudojate gilų kepimo indą, dėkite jį viena lentyna aukščiau, nei nurodyta rekomenduojamų parametrų lentelėje.

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Balta duona*	1000	2	180-190	60-80
Pica*	/	2	210-220	15-20
Obuolių ir varškės štrudelis	/	2	180-190	50-60
Pica; šaldyta	/	2	200-220	15-20
Obuolių ir varškės štrudelis; šaldytas	/	2	200-210	30-40
Vištienos krūtinėlė	1000	2	190-210	60-70

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

KARŠTAS ORAS



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

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

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

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

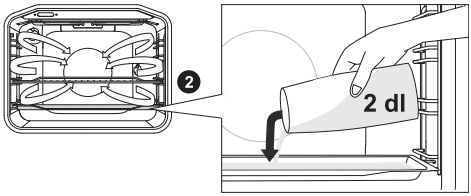
Kepta konditerija:
Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.
Biskvitus ir sausainius galima kepti negiliose kepimo skardose keliais lygiais vienu metu (2 ir 3).
Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje.
Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles.
Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

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

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

Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

KARŠTAS ORAS SU GARU



Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.

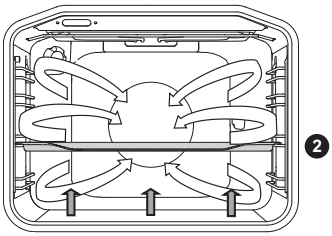
Jei naudojate gilų kepimo indą, dėkite jį viena lentyna aukščiau, nei nurodyta rekomenduojamų parametrų lentelėje.

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Bandelės (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Ruletas*	/	2	170-180	20-25
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai; šaldyti	/	2	190-200	20-30
Lazanija, šaldyta	/	2	190-200	40-50

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

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



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

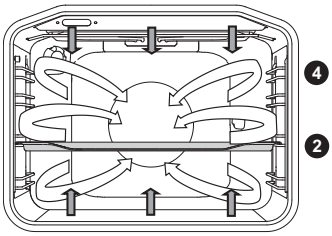
Konservavimas:
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiai arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties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

įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 1 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)	Troškinimo laikas (min)	Temperatūra ir laikas po to, kai užvirti pradžios	Laikymo laikas orkaitėje (min)
VAISIAI					
Braškės	2	160-180	30-45	/	20-30
Džiovinti vaisiai	2	160-180	30-45	/	20-30
Vaisių musas	2	160-180	30-45	/	20-30
DARŽOVĖS					
Marinuoti agurkai	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupelės / morkos	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI



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

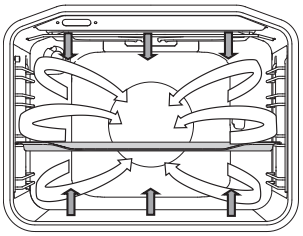
Orkaitę reikia įkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygį, skaičiuojant nuo apačios į viršų.

Pyragų kepimo su viršutiniu ir apatiniu kaitintuvu ir ventiliatoriumi lentelė

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

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

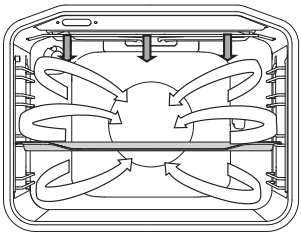
GENTLEBAKE



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

Maistas	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	2	190	90 - 120
Jautienos kepsnys, 1 kg	2	190	100-130
Jautienos kepsnys, 200 g/vnt.	2	180	40-50
Vištiena, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Vištienos krūtinėlė, 200 g/vnt.	2	200	45 - 60
Veršienos kepsnys, 1 kg	2	180	95 - 120
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/vnt.	2	190	35 - 45
Žuvų file, 100 g/vnt.	2	190	25 - 35
KONDITERIJA			
Paskrudinti sausainiai	2	150	25-40
Sausainėliai per švirkštą	2	150	35-50
Maži pyragaičiai	2	170	35-50
Biskvitinis vyniotinis	2	170	40-55
Vaisinis pyragas, trupininis	2	170	65-85

(Prietaisams su ištraukiamaisiais arba vielos bėgeliais, be karšto oro sistemos .)



Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	150	90-110
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160	80-100
Kiaulienos mentė	1500	2	150	130-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150	130-150
Pusė viščiuko	700	2	190	60-70
Vištiena	1500	2	190	80-100
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200	20-30

ATITIRPINIMAS

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia.
Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną, vyniotinius, ir šaldytus vaisius.
Daugeliu atvejų rekomenduojama išimti maistą iš pakuotės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).
Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.

LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.

„AQUA CLEAN“

Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

ALIUMINIO APDAILA

Valykite aliuminio apdailą su neabrazyviniais skystais valikliais, skirtais tokiems paviršiams. Užlašinkite valiklio ant drėgno skudurėlio ir nuvalykite paviršių. Tada nuskalaukite paviršių vandeniu. Nelašinkite valiklio tiesiai ant aliuminio apdailos.
Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.
Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaikę žalą.

PRIEKINIS NERŪDIJANČIO PLIENO KORPUSO LAKŠTAS

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

LAKUOTI PAVIRŠIAI IR PLASTIKINĖS DALYS

(priklausomai nuo modelio)
Nevalykite rankenėlių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir duomenų / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupučiu vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos.
Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.

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

TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

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

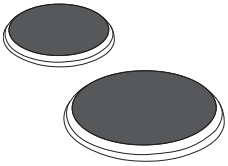
Valykite orkaitę ir priedus po kiekvieno naudojimo, kad nešvarumai nepridegtų ant paviršių. Lengviausia pašalinti riebalus naudojant šiltas pamuiles, kol orkaitė dar šilta.

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite 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.

VIRYKLĖS VALYMAS



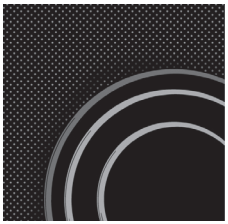
Valykite zoną aplink kaitvietes karštu vandeniu ir indų plovikliu.
Sunkiai nuvalomus nešvarumus valykite plienine kempine, sudrėkinta plovikliu; tada viryklę nuplaukite ir nusausinkite.
Skysčiai, kurių sudėtyje yra druskos, kaitvietėms kenkia. Visada nuvalykite kaitvietes maistui išsiliejus.
Valyti kaitvietėms naudokite įprastus valiklius ir parduodamus kondicionierius. Jei kepimo zona yra šiek tiek šilta, valiklis gali lengviau įsiskverbti į poras.
Kaitvietės žiedai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno. Dėl karščio po tam tikro naudojimo laiko jie gali pagelsti. Tai normalus reiškinys. Gelsvas dėmes galima pašalinti įprastais metalo valikliais.
Agresyvūs indų plovimo priedai šių žiedų valymui netinka, nes jie gali subraižyti.

STIKLO KERAMIKOS PAVIRŠIŲ VALYMAS

Po kiekvieno viryklės naudojimo palaukite, kol stiklo keramikos paviršius atvės, ir nuvalykite jį. Priešingu atveju visos likusios priemaišos pridegs ant karšto paviršiaus, kai kitą kartą naudosite viryklę.
Stiklo keramikos paviršių reikia reguliariai valyti ir prižiūrėti, naudoti specialias valymo medžiagas, kurios sudaro apsauginį sluoksnį ant paviršiaus, apsaugodamos ją nuo nešvarumų.

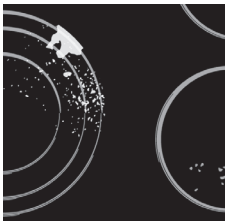
Prieš kiekvieną naudojimą nuo stiklo keramikos paviršiaus nuvalykite dulkes arba kitus nešvarumus, kurie gali subraižyti paviršių – nuo viryklės ir indų apačios.

Plieno vata, šiurkščios abrazyvinės kempinės ir abrazyviniai plovikliai gali subraižyti paviršių. Paviršių gali sugadinti agresyvūs purškiami ir netinkami skysti valikliai.



Naudojant agresyvus ar abrazyvinius valiklius ar indus su pažeistu dugnu galima nutrinti ženklus.

Naudokite drėgną minkštą šluostę valyti smulkius nešvarumus. Tada sausai nuvalykite paviršių.
Valykite vandens dėmes švelniu acto tirpalu. Tačiau nenaudokite šio tirpalo valyti rėmeliui (tik kai kuriuose modeliuose), nes jis gali prarasti blizgesį. Nenaudokite agresyvių arba abrazyvinių valymo ar nukalkinimo medžiagų.

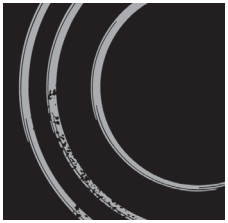


Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite specialų stiklo keramikos purškalą. Laikykitės gamintojų nurodymų. Valiklių likučius reikia kruopščiai pašalinti, nes jie gali pažeisti stiklo keramikos viryklę, kai virimo zonos įkaista.

Sunkiai valomus ar pridegusius nešvarumus valykite grandikliu. Su grandikliu dirbkite atsargiai, kad nesusižalotumėte.

Grandiklį naudokite tik jei nešvarumų negalite nuvalyti šlapiu skudurėliu arba specialiomis valymo priemonėmis, skirtomis stiklo keramikai.
Laikykite grandiklį pakreipę tinkamu kampu (45–60°). Švelniai spauskite grandiklį prie stiklo ir braukite virš ženklo, valydami nešvarumus. Stenkitės, kad plastmasinė grandiklio rankenėlė (kai kuriuose modeliuose) nesiliestų su karšta virimo zona.

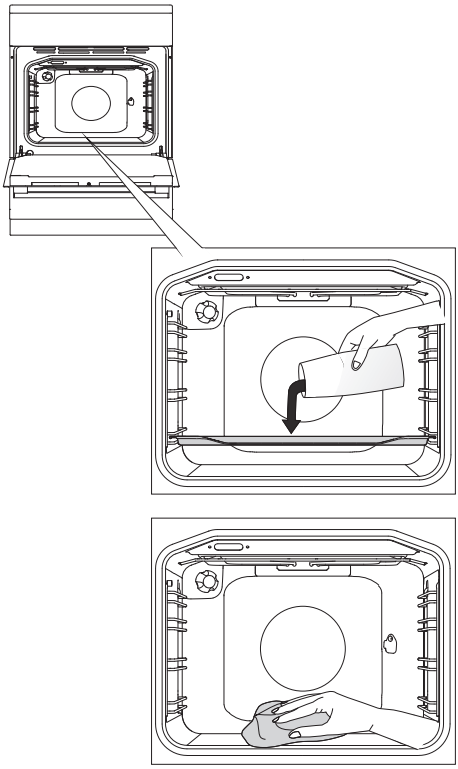
Nespauskite grandiklio statmenai stiklui ir nebraižykite kaitvietės paviršiaus jo ašmenimis arba kampais.



Nedelsiant grandikliu nuvalykite išbyrėjusį cukrų arba maistą su cukrumi nuo stiklo keramikos viryklės, net jei viryklė dar karšta, nes cukrus gali nepataisomai sugadinti stiklo keramikos paviršių.

Bet koks stiklo keramikos paviršiaus spalvos pasikeitimas neturi įtakos jo veikimui ar paviršiaus stabilumui. Toks spalvos pakitimas dažniausiai atsiranda dėl pridegusių maisto likučių ant paviršiaus, arba dėl kai kurių indų medžiagų (pavyzdžiui, aliuminio arba vario). Tokį spalvos pakitimą labai sunku visiškai pašalinti.
Pastaba: išblukimas ir panašūs defektai įtakos tik viryklės išvaizdą, o ne tiesiogiai jos funkcijas. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.

„AQUA CLEAN” FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI



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

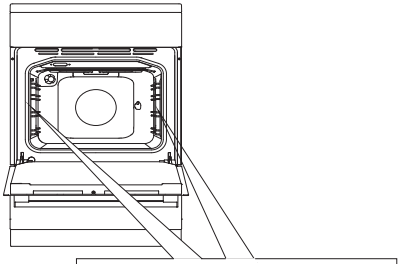
2 Įpilkite 0,6 l vandens į stiklinę arba negilią kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.

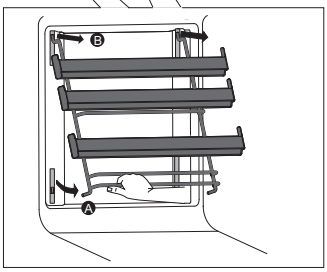
3 Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.

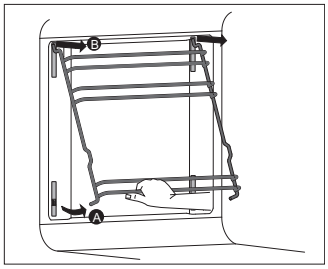
Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.







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

B Išimkite juos iš angų viršuje.

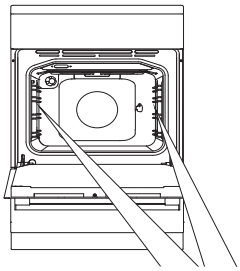
Norėdami pakeisti groteles, viską atlikite atvirkštine tvarka.

DĖMESIO!
Nenuimkite orkaitėje esančių laikiklių.

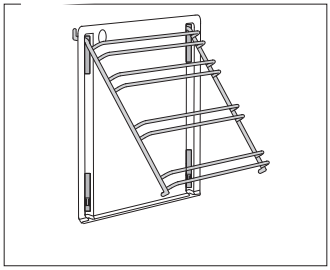
Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS IR VALYMAS

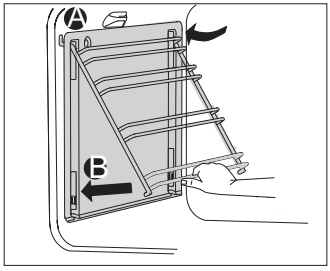
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.



1 Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



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

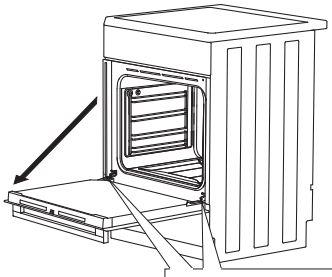
A Įdėkite kreipiamuosius bėgelius į angas viršuje.

B Įspauskite jas į spynelę apačioje.

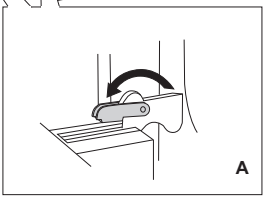
Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

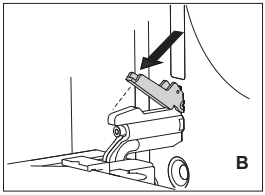
(priklausomai nuo modelio)



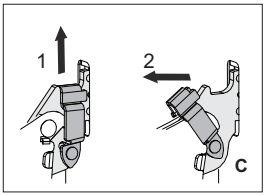
1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).



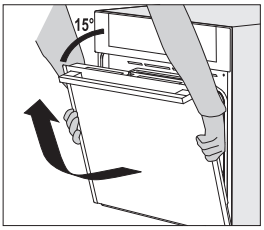
2 **A** Pasukite stabdiklius iki galo atgal (įprastinio uždarymo atveju).



B Su švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.



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

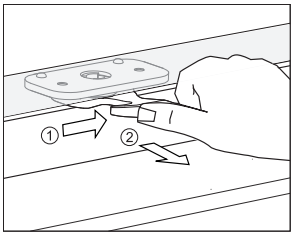


3 Lėtai uždarykite dureles, kol skląsčiai susilygiuos su angomis. Šiek tiek dureles ir ištraukite abu vyrių tarpus ant prietaiso.

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)

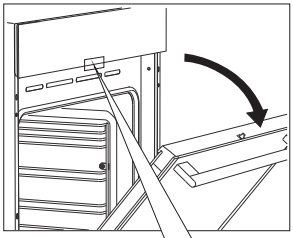


Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

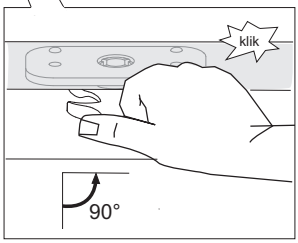
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

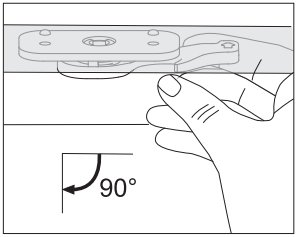
Orkaitė turi visiškai atvėsti.



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 dešiniuoju smiliumi patraukite svirtelę link savęs.

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

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

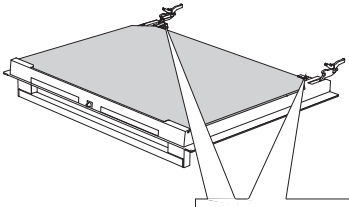
Jei durelės uždaromos per stipria jėga, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

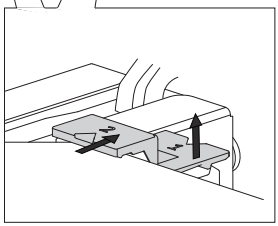
ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

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

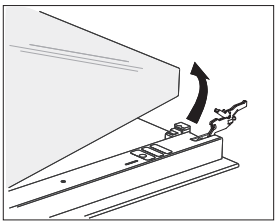
Priklausomai nuo prietaiso modelio, durelių stiklas išimamas kaip aprašyta 1 METODE arba 2 METODE.

1 METODAS (priklausomai nuo modelio)

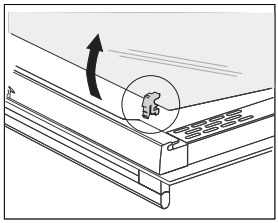




1 Šiek tiek pakelkite atramas durelių kairėje ir dešinėje (žyma 1 ant atramos) ir ištraukite jas iš stiklo (žyma 2 ant atramos).



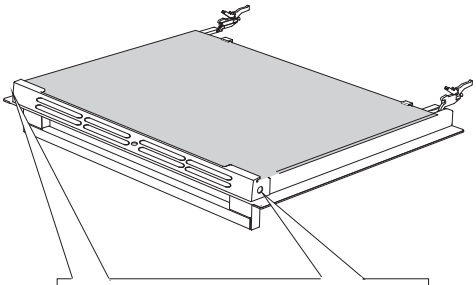
2 Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą; ir jį išimkite.

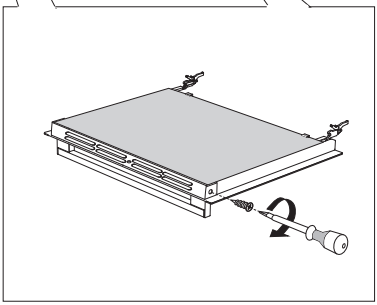


3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę.
Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.

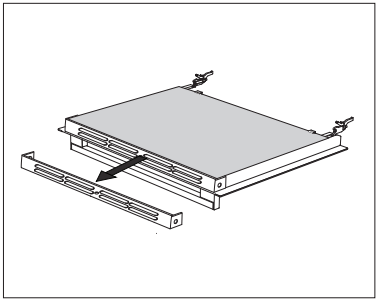
Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženklai (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

2 METODAS (priklausomai nuo modelio)

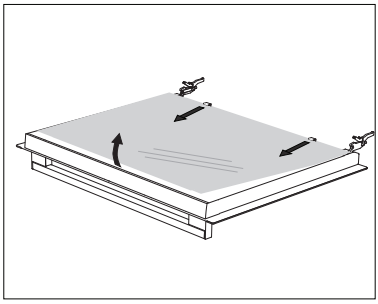




1 Atsukite laikančiuosius varžtus abiejose durelių pusėse.



2 Nuimkite laikiklį.



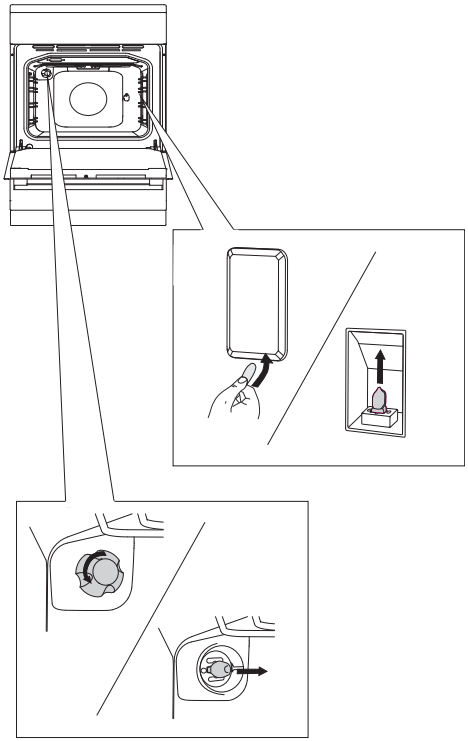
3 Kilstelkite durelių stiklą ir išimkite jį iš sąvaržų apatinėje durelių dalyje.

Norėdami pakeisti durelių stiklą, viską atlikite atvirkštine tvarka.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

Naudokite „Phillips“ (kryžminį) atsuktuvą.
(Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W; paprasta lemputė E14, 25 W, 230 V)



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

Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite lemputę.

Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

SPECIALŪS ĮSPĖJIMAI IR GEDIMAI

Garantiniu 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.

Neleistinai keičiant ir remontuojant virtuvės įrangą (viryklė), gali trenkti elektros smūgis arba įvykti trumpasis jungimas, taigi, nebandykite remontuoti patys. Palikite tokias užduotis ekspertui ar įgaliotam remontininkui.

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

SVARBU

Jei prietaisas neveikia dėl netinkamo naudojimo, garantinio laikotarpio metu už apsilankymą pas remonto meistrą reikės mokėti. Laikykite šias instrukcijas vietoje, kur jos būtų visada lengvai prieinamos, o jei perduodate prietaisą kitam asmeniui, perduokite ir instrukcijas.

Žemiau yra kai kurie patarimai, kaip ištaisyti kai kurias bendras problemas.

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

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija 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 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 pasiliekame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

www.gorenje.com

Classico

Cooking with passion.

E_IL_MP

859313

It (03-21)