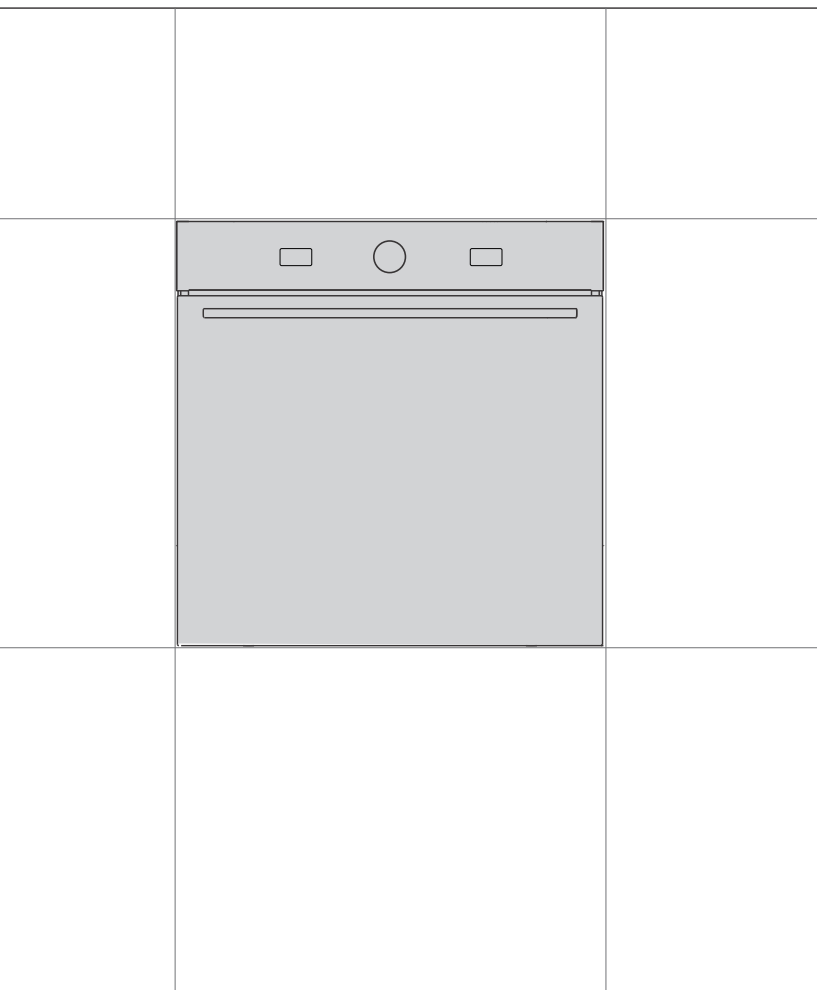


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA ĮMONTUOTOS ORKAITĖS



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, diegimo ir prijungimo instrukcijas taip pat galima rasti mūsų svetainėje::

<http://www.gorenje.com>

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:



INFORMACIJA!

Informacija, patarimas arba rekomendacija



ĮSPĖJIMAS!

Įspėjimas – bendras pavojus



Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

Turinys

Sauga	4
Kiti svarbūs saugos įspėjimai	5
Prietaiso aprašymas	7
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą	7
Valdymo įtaisas	8
Prietaiso įranga	9
Kreipiamosios	9
Orkaitės durelių jungiklis	10
Aušinimo ventiliatorius	10
Orkaitės įranga ir priedai	10
Prieš naudojant pirmą kartą	12
Ijungimas pirmą kartą	12
Nustatymų pasirinkimas	13
KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS	13
KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS	16
LAIKMAČIO FUNKCIJOS	16
Kepimo pradžia	19
Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	19
Bendrųjų nustatymų pasirinkimas	20
Apsaugos nuo vaikų užraktas (Child lock)	21
Bendrieji kepimo patarimai	22
Maisto ruošimo stalas	23
Valymas ir priežiūra	28
Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą	29
Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas	30
Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas	31
Lemputės pakeitimas	32
Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė	33
Specialūs įspėjimai ir gedimai	33
Šalinimas	34
Kepimo testas	35



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

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

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

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

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

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

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

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

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

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

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

Kiti svarbūs saugos įspėjimai

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

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

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

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

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

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

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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

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

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

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

Valykite orkaitę, kai ji visiškai atvės.

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

Niekada nepilkite vandens ant orkaitės ertmės dugno. Dėl temperatūros skirtumų emalio danga gali būti pažeista.

Nejunkite prietaiso, jei jis sugadintas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.



ĮSPĖJIMAS!

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

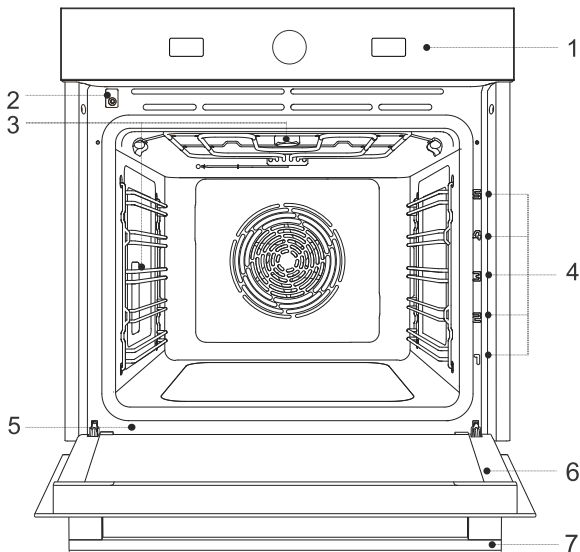
Prietaiso aprašymas



INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

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



1 Valdymo įtaisas

2 Durelių jungiklis

3 Apšvietimas

4 Kreipiamosios – maisto ruošimo lygiai

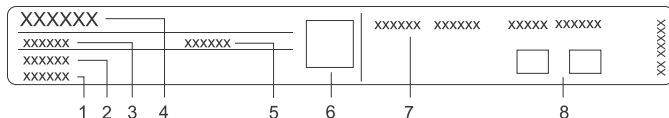
5 Techninių duomenų plokštelė

6 Orkaitės durelės

7 Durelių rankena

Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą. Tikslią informaciją apie prietaiso tipą ir modelį taip pat galite rasti garantijos lape.



1 Serijos numeris

2 Modelis:

3 Tipas

4 Prekės ženklas

5 Kodas/ID

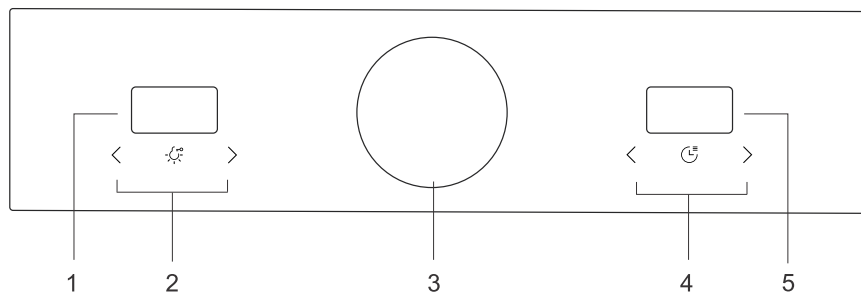
6 QR kodas (priklausomai nuo modelio)

7 Techninė informacija

8 Atitikties simboliai / nuorodos

Valdymo įtaisas

(priklausomai nuo modelio)



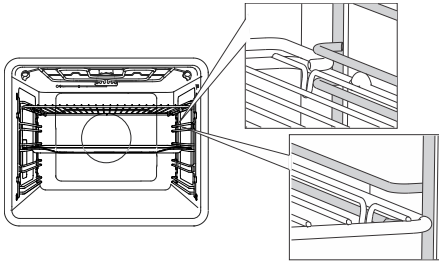
1. Temperatūros ekranas
2. Temperatūros nustatymo mygtukai
3. sistemos pasirinkimo rankenėlė
4. Laikrodžio ir laikmačio nustatymų mygtukas
5. Laikrodžio ir laikmačio nustatymų rodinys

Prietaiso įranga

Kreipiamosios

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

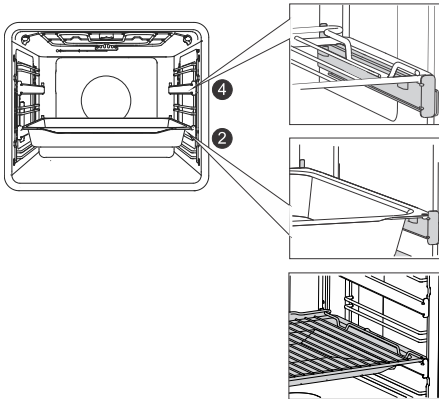
Vieliniai bėgeliai



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

Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)

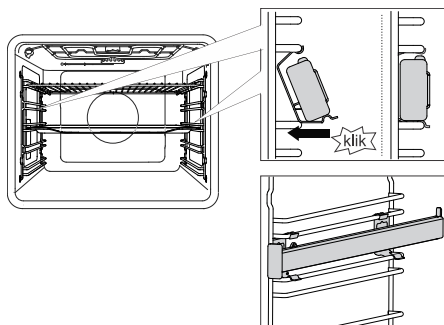


Ištraukiamieji kreiptuvai gali būti montuojami 2-ame ir 4-ame lygiuose.

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

Įspaudžiami ištraukiami kreiptuvai

(priklausomai nuo modelio)



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

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

💡 INFORMACIJA!

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

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

Orkaitės durelių jungiklis

(priklausomai nuo modelio)

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

Aušinimo ventiliatorius

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

Orkaitės įranga ir priedai

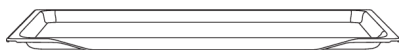
(priklausomai nuo modelio)



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

💡 INFORMACIJA!

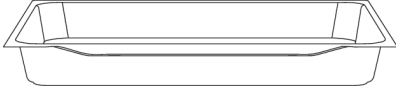
Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Todėl šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje, traukdami jas iš orkaitės.



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

**ĪSPĒJIMAS!**

Negili cepimo skarda gali deformuoties, kai ji iekaista orkaitēje. Kai ji atvēs, ji grīs i pradine formā. Tāda deformācija neturi iekas jos funkcijai.



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

**INFORMACIJA!**

Kepdami niekada nedėkite universalios gilios cepimo skardos i pirmąjį kreiptuvą.

**ĪSPĒJIMAS!**

Prietaisas ir kai kurias pasiekiamas daļas, kurias yra linkusios kaisti gaminimo metu.

Prieš naudojant pirmą kartą

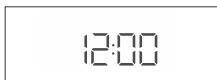
- Išimkite orkaitės priedus ir visas pakuotes (kartoną, putų polistireną) iš orkaitės.
- Orkaitės priedus ir vidų nuvalykite drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių ar agresyvių audinių ar valiklių.
- Tuščią orkaitę maždaug vieną valandą pakaitinkite su viršutinio ir apatinio šildytuvų sistema 250 °C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

Ijungimas pirmą kartą

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

INFORMACIJA!

Norėdami juos pakeisti, palieskite mygtukus < arba > . Patvirtinkite norimą nustatymą paspausdami mygtuką  . Kitą parametą galima koreguoti nustačius ir patvirtinus ankstesnį parametą.



1. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Norėdami nustatyti laikrodį, naudokite mygtukus < ir > (esamas laikas). Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas. Jei paspausite ir palaikysite vertės nustatymo mygtuką, greitis, kuriuo nustatoma vertė, didės.

INFORMACIJA!

Norėdami vėliau nustatyti arba sureguliuoti laikrodį, žr. skyrių „Bendrieji nustatymai“.



2. RODYTI DIMMERĮ

Didelis šviesos intensyvumas yra numatytasis nustatymas. Ekrano bloke pasirodys ženklas **brh** ir šiuo metu nustatyta ekrano šviesos intensyvumo vertė. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Norėdami padidinti arba sumažinti šviesos intensyvumą, naudokite reikšmių nustatymo mygtukus.



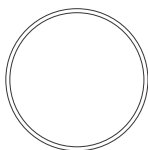
3. GARSO SIGNALO GARSUMAS

Numatytasis nustatymas yra vidutinis garsumas. Ekrano bloke pasirodys ženklas „Vol“ ir šiuo metu nustatyta garso signalo garsumo vertė. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Akustinius signalus taip pat galima išjungti.

Nustatymų pasirinkimas

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

0



Pasukite rankenėlę (kairė ir dešinė), norėdami pasirinkti KEPIMO SISTEMĄ (žr. programų lentelę).

Užsidegs pasirinktos sistemos simbolis.



INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

Simbolis	Naudojimas
	GREITAS PAŠILDYMAS Skirtas pasiekti nustatytą temperatūrą per trumpiausią įmanomą laiką. Kai orkaitė įkaista iki pasirinktos temperatūros, pasigirsta trumpas garsinis signalas. Po to seka sistemos nustatymas, kurą norite naudoti maistui gaminti. Ši funkcija netinka maistui gaminti.
	KARŠTAS ORAS ¹⁾ Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tokiu būdu jis išdžiovina paviršių ir sukuria storesnę plutą. Naudokite šią sistemą mėsai, pyragams ir daržovėms gaminti bei maistui džiovinti ant vienos ar kelių lentynų vienu metu. Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUM I Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.
	INTENSYVUS KEPIMAS (KEPIMAS ORE) ¹⁾ Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai). Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS ¹⁾ Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas). Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	DIDELIS GRILIS Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinius, dešreles ant grotelių, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra yra 240 °C.
	LĖTAS KEPIMAS²⁾ Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje.
	ATŠILDYMAS Šią funkciją naudokite šaldytiems maisto produktams (pyragams, pyragaičiams, duonai, bandelėms ir giliai užšaldytiems vaisiams) kontroliuojamai atitirpinti. Atšildymo proceso metu apverskite maisto gabalėlius, išmaišykite maistą ir atskirkite kartu sušalusius gabalėlius. Dėl mikrobiologinės saugos rekomenduojame lėtai atitirpinti mėsą ir kitus jautrius maisto produktus šaldytuve.
	DUGNO ŠILDYTUVAS / AQUA CLEAN Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.

¹⁾  Naudodami šias sistemas, kepimo procesą galite papildyti garais. Pasirinkus sistemą, veiks pagrindinė funkcija. Naudojant kepimo skardą su vandeniu, funkcija pakeičiama į kepimą su garų įleidimu (žr. skyrių „Veikimo pradžia“).

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

KEPIMAS PAGAL PASIRINKTĄ MAISTO RŪŠĮ

Simbolis	Patiekalas			°C	min
	sausainiai	KARŠTAS ORAS	3	150	30
	pica	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS	1	300	20
	vištiena, 1,5 kg	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI	2	210	70
	vištienos sparneliai, 1 kg	GRUŽDINIMAS ORE (INTENSIVUS KEPIMAS)	3	200	40
	duona, 1 kg	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS	2	200	60
	kruasanai – saldūs	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI	3	190	20
	žuvis	DIDELIS GRILIS	4	230	24
	/	TROŠKINIMAS, LĖTAS KEPIMAS	3	180	60

KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS

Pirmiausia pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS SELEKTORIAUS RANKENĖLĘ.



Norėdami nustatyti norimą reikšmę, palieskite < arba > mygtuką.  mirksės ekrano bloke. Nustatymas išsaugomas automatiškai.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirmiausia pasukite SISTEMOS SELEKTORIAUS RANKENĖLĘ; tada nustatykite TEMPERATŪRĄ.

Palieskite mygtuką , kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.



INFORMACIJA!

Per paskutiniąsias 10 minučių iki nustatyto laiko pabaigos likęs laikas rodomas vienos sekundės intervalais.



Kepimas pagal laiką

Šiuo režimu galite nurodyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką).

Palieskite mygtuką . Ekrane mirksės pasirinktas simbolis. Palieskite < arba >, norėdami nustatyti norimą veikimo laiką. Pirmiausia nustatykite minutes. Patvirtinkite ir nustatykite valandas. Palieskite mygtuką , kad patvirtintumėte nustatymus.

Po 5 sekundžių orkaitė pradės veikti. Bus skleidžiamas garsinis signalas.



Nustatymas atidėtas paleidimas



INFORMACIJA!

Atidėto paleidimo negalima nustatyti griliui ir griliui su ventiliatoriaus sistemomis.

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

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: vidurdienis

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18:00:00

Palieskite mygtuką . Maisto ruošimo trukmės simbolis pasirodys ekrane. Palieskite mygtuką < arba >, norėdami nustatyti programos (kepimo) trukmę (mūsų atveju 2.00 val.). Nustatymą patvirtinkite mygtuku . Dar kartą tris kartus palieskite mygtuką , ekrane pasirodys simbolis . Nustatykite laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas (mūsų atveju tai 18:00, arba 18 val.). Pageidaujamas maisto ruošimo pabaigos laikas pasirodys ekrane (18.00 val.). Palieskite mygtuką , kad patvirtintumėte nustatymus.

Po 5 sekundžių orkaitė pradės veikti. Bus skleidžiamas garsinis signalas.

Laukiant, kol bus įjungta, orkaitė persijungia į dalinio budėjimo būseną. Orkaitė automatiškai įsijungs su pasirinktais nustatymais (mūsų atveju 16.00 val.). Orkaitė išsijungs nustatytu laiku (mūsų atveju 18.00 val.).



INFORMACIJA!

Maisto ruošimo pabaigos laikas ir laikrodis rodomi pakaitomis ekrane.

Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustos veikti. Ekrane pakaitomis rodomi ženklai „Pabaiga“ ir „00:00“. Bus skleidžiamas garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.



ISPĖJIMAS!

Ši funkcija netinka ruošti maistui, kuriam reikia įkaitintos orkaitės.

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



INFORMACIJA!

Vėliausiai naudotos laikmačio funkcijos vertės bus išsaugotos ir siūlomos kaip iš anksto nustatytos vertės, kitą kartą naudojant laikmatį. Šie nustatymai taip pat gali būti išjungti (žr. Skyrių „Papildomų funkcijų pasirinkimas, Adaptyvioji funkcija“).



Minučių laikmačio

nustatymas Minučių laikmačio valdymo signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Per paskutines 10 min minučių skaičiuotuvą rodomas vienos sekundės žingsniais. Palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys simbolis . Palieskite < arba >, kad nustatytumėte minučių laikmatį. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.

Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.



INFORMACIJA!

Nustatydami laikmačio funkciją, vertę galite iš naujo nustatyti vienu metu paliesdami mygtukus < ir > .

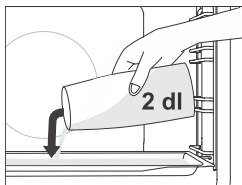
Kepimo pradžia

Po 5 sekundžių nustačius sistemą, temperatūrą ir laikmačio jungiklį, orkaitė pradeda veikti. Bus skleidžiamas garsinis signalas.



INFORMACIJA!

Gaminimo proceso metu galite keisti SISTEMOS, TEMPERATŪROS ir laikmačio funkcijas.



Kepimas pridedant garų (purškiant garą, maistas geriau paruduoja ir gaunasi traškesnė pluta. ☞

Sistemos su garų papildymu arba įpurškimu seklią kepimo skardą įdėkite į **pirmojo lygio kreipiančiąją**, kol orkaitė dar vėsi. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Įdėkite maistą, kurį reikia kepti, ant antrojo lygio ir paleiskite sistemą.



INFORMACIJA!

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

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

Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Baigus virti pasigirs garso signalas.

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS SELEKTORIAUS RANKENĖLĘ į padėtį „0“.



INFORMACIJA!

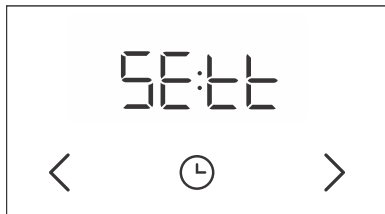
Baigus kepimą, visi laikmačio nustatymai yra sustabdomi ir ištrinami, išskyrus minučių signalą. Bus parodytas laikas (laikrodis).

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

Bendrųjų nustatymų pasirinkimas

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS SELEKTORIAUS RANKENĖLĘ į padėtį „0“.

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką  ir palaikykite jį 5 sekundes. Ekrane kelias sekundes pasirodys užrašas „SEtt“. Tada pasirodys papildomų funkcijų meniu. Norėdami nustatyti norimą reikšmę, palieskite < arba > mygtuką.



INFORMACIJA!

Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami mygtuką . Norėdami išeiti iš meniu, laikykite paspaudę mygtuką .



1. Laikrodžio ekranas

Ekrane pasirodys užrašas **cLoc**. Patvirtinkite pasirinkimą. Palieskite mygtuką < arba >, kad perjungtumėte iš 12 val. į 24 val. rodinį. Patvirtinkite, nustatykite laikrodį/dienos laiką. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.



2. Signalų garsumas

Pasirinkite vieną iš trijų pyptelėjimo garsumo lygių. Pasirinkite nustatymą **Vol** ir jį patvirtinkite. Ekrane bus rodomos dvi visiškai apšviestos juostos. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Akustinius signalus taip pat galima išjungti.



3. Ekranų apšvietimas

Pasirinkite vieną iš trijų ekranų šviesos intensyvumo lygių. Pasirinkite nustatymą **brh** ir patvirtinkite. Palieskite < arba > mygtuką, norėdami pasirinkti norimą lygį, ir patvirtinkite. Norėdami padidinti arba sumažinti šviesos intensyvumą, naudokite reikšmių nustatymo mygtukus.



4. Ekranas – naktinis režimas

Ši funkcija automatiškai pritemdo ekraną, sumažindama jo ryškumą nuo 3 iki 2 lygio nuo 20.00 iki 6.00 val. Pasirinkite nustatymą **nGht** ir jį patvirtinkite. Palieskite mygtuką < arba >, kad pasirinktumėte on arba off, ir patvirtinkite.

hi dE

5. Budėjimo režimas

Ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio rodyką. Pasirinkite **hi dE** nustatymą. Palieskite mygtuką < arba > , kad pasirinktumėte on arba off, ir patvirtinkite.

AdPt

6. Adaptyvi funkcija

Ši funkcija leidžia reguliuoti nustatytą kepimo temperatūrą. Funkcija išjungiamą kaip gamyklinę numatytoji reikšmė, tačiau ją taip pat galima suaktyvinti. Kai funkcija įjungta, rodoma paskutinį kartą pasirinkta temperatūra.

Pasirinkite nustatymą **AdPt**. Palieskite mygtuką < arba > , kad pasirinktumėte on arba off, ir patvirtinkite.

FAcT

7. Gamykliniai nustatymai

Ši funkcija leidžia iš naujo nustatyti gamyklinius nustatymus. Pasirinkite nustatymą **FAcT**. Palieskite mygtuką < arba > , kad pasirinktumėte rES; tada pasirinkite gamyklinius nustatymus arba off.

Apsaugos nuo vaikų užraktas (Child lock)

Palieskite mygtuką  ir palaikykite jį tris sekundes. Ekrane pasirodys **Loc**. Dar kartą palieskite mygtuką ir palaikykite jį 3 sekundes, kad išjungtumėte užraktą nuo vaikų.

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



ĮSPĖJIMAS!

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

Bendrieji kepymo patarimai

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

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

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

Maisto ruošimo stalas

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

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

Lentelės tęsinys

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

Lentelės tęsinys

Patiekalas				°C		min
MĖSA						
jautiena ir veršiena						
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160		
virta jautiena, 1,5 kg	2		200-210	90-120		
nugarinė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60		
jautienos kepsnys, lėtai keptas	2		120-140 *	250-300		
jautienos kepsniai, gerai iškepti, storis 4 cm	4		220-230	25-30		
mėsainiai, storis 3 cm	4		220-230	25-35		
veršienos kepsnys, 1,5 kg	2		160-170	120-150		
kiauliena						
kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg	3		190-200	70-90		
kiaulienos kepsnys, mentė, 1,5 kg	3		180-190	90-120		
kiaulienos nugarinė, 400 g	2		80-100 *	80-100		
kiaulienos kepsnys, lėtai keptas	2		100-120 *	200-230		
kiaulienos šonkauliukai, lėtai keptas	2		120-140 *	210-240		
kiaulienos kotletai, storis 3 cm	4		220-230	20-25		
naminiai paukščiai						
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80		
naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg	2		170-180	70-90		
paukštiena, krūtinėlė	2		170-180	45-60		
vištienos šlaunelės	3		210-220	25-40		
vištienos sparneliai	4		210-220	25-40		
paukštiena, krūtinėlė, lėtai kepta	3		100-120 *	60-90		
mėsos patiekalai						
maltos mėsos kepsnys, 1 kg	2		170-180	60-70		
keptos dešrelės ant grotelių, bratwurst	4		230 **	8-15		
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS						

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
visa žuvis, 350 g	4		230-240	12-20
žuvies filė, storis 1 cm	4		220-230	8-12
žuvies kepsnys, storis 2cm	4		220-230	10-15
šukutės	4		230 *	5-10
krevetės	4		230 *	3-10
DARŽOVĖS				
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40
keptos bulvės, perpjaautos perpus	3	 + kepimo skarda su vandeniu	200-210 *	40-50
įdaryta bulvė (nelupta bulvė)	3		190-200	30-40
prancūziškos bulvytės, naminės	4		210-220 *	20-30
mišrios daržovės, skiltelės	3	 + kepimo skarda su vandeniu	190-200	30-40
įdarytos daržovės	3		190-200	30-40
TRADICINIAI PRODUKTAI – SUŠALDYTI				
Bulvių šiaudeliai	3		210-220	20-25
prancūziškos bulvytės, 2 lygiai	2, 4		190-210	30-40
Vištienos kepsneliai	4		210-220 *	12-17
Žuvų piršteliai	2		210-220	15-20
lazanija, 400 g	2		200-210	30-40
supjaustytos daržovės	2		190-200	20-30
raguoliai	3		170-180	18-23
KEPTI PUDINGAI, SUFFLĖ IR PATIEKALAI AU GRATIN				
bulvių musaka	2		180-190	35-45
lazanija	2		180-190	35-45
saldus keptas pudingas	2		160-180	40-60
saldus suflė	2		160-180 *	35-45

Lentelės tęsinys

Patiekalas			 °C	 min
patiekalai au gratin	3		170-190	30-45
įdarytos tortilijos, enchilados	2		180-200	20-35
keptas sūris	4		240 **	6-9
KITI				
konservai	2		180	30
sterilizavimas	3		125	30
maisto ruošimas bain-marie (dvigubas katilas)	2		150-170 *	/
pašildymas	3		60-95	/
plokštės pašildymas	2		75	15

Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

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

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

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

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

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

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

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

Jei valymo rezultatai nėra patenkinami, pakartokite valymą.



INFORMACIJA!

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

Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

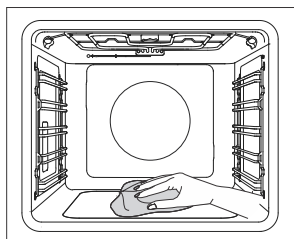
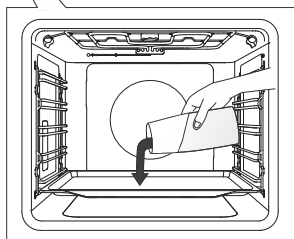
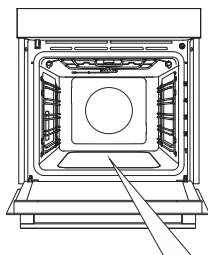
Maisto likučiai (riebalai, cukrus, baltymai) naudojant prietaisą gali užsidegti. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite didesnius nešvarumus nuo orkaitės interjero ir priedų.

Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą

Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.

Funkcija yra efektyviausia, jei naudojama reguliariai, po kiekvieno naudojimo.

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



1 Įdėkite negilį kepimo skardą į pirmąjį kreiptuvo lygį ir įpilkite 0,4 litro karšto vandens.

2 Pasukite SISTEMOS PARINKIKLIO RANKENĖLĘ Į PADĖTĮ „Aqua Clean“  . Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 80 °C.

3 Leiskite programai veikti pusvalandį.

4 Kai programa bus baigta, atsargiai išimkite kepimo skardą, naudodami orkaitės pirštines (ant kepimo skardos dar gali būti šiek tiek vandens). Dėmes nuvalykite drėgna šluoste ir muilu. Kruopščiai nuvalykite prietaisą šlapia šluoste, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.



INFORMACIJA!

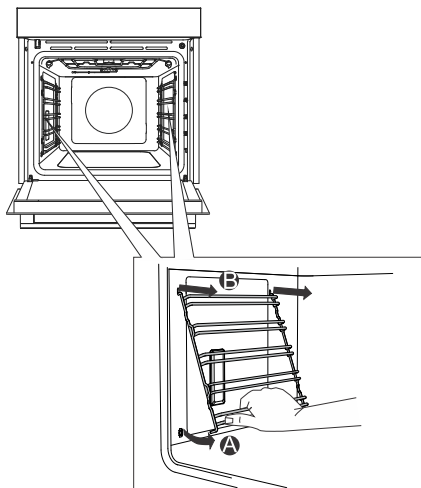
Jei valymas nesėkmingas (ypač sunkiai pašalinamos dėmės), pakartokite procesą.



ĮSPĖJIMAS!

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

Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



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

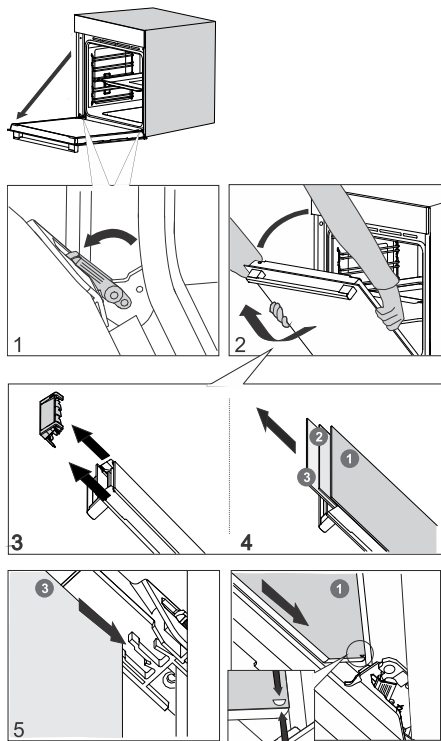
B Išimkite juos iš angų viršuje.



INFORMACIJA!

Išimdami kreipiklius, nepažeiskite emalio dangos.

Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galą).

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

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

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

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

5 Norėdami vėl įdėti stiklo plokštes, laikykitės atvirkštinės tvarkos.

INFORMACIJA!

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

ĮSPĖJIMAS!

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

Minkštas durelių uždarymas ir atidarymas

(priklausomai nuo modelio)

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

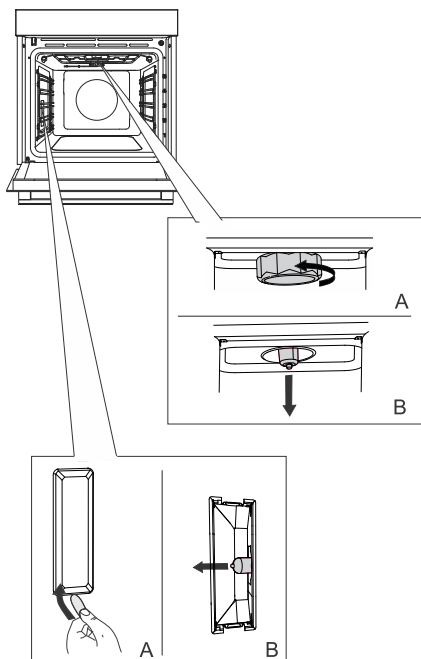
ĮSPĖJIMAS!

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

Lemputės pakeitimas

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

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



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

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



INFORMACIJA!

Pasirūpinkite, kad nepažeistumėte emalio dangos.

Naudokite apsaugą, kad išvengtumėte nudegimo.



ĮSPĖJIMAS!

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

Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė

Specialūs įspėjimai ir gedimai

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

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

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

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

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

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

Šiek tiek patarimų, kaip išspręsti dažnas problemas.

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

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

Šalinimas



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

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

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

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

Kepimo testas

EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.

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

* Įkaitinkite prietaisą, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

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

*** Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

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

KEPIMAS						
Patiekalas	Iranga	formų išdėstymas		°C	⌚ min	
skrudinta duona	vielinis stovas		5	max	4-7	
Pleskavica (maltos mėsos kepiny)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	25-40***	

Simplicity

COLLECTION



888679-a4

