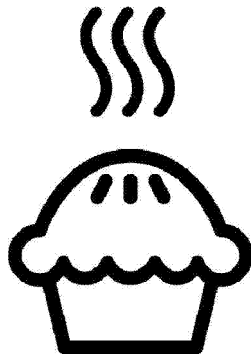




Įmontuojama orkaitė
Vartotojo vadovas



BBIE12300XFP-BBIE13301XFP

ET / LT

385.4415.10/R.AH/11.08.2022/9-7
7739182919-7757787655

Gerb. kliente,

Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!

Beko dėkojame, kad pasirinkote produktą. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Norėdami tai padaryti, prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją ir laikykite ją kaip nuorodą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Laikykitės instrukcijų, atsižvelgdami į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus.

Atkreipkite dėmesį į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

PRANEŠIMAS Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Saugaus naudojimo instrukcijos 4

Naudojimo paskirtis.....	4
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga.....	4
Elektros sauga.....	5
Transportavimo sauga.....	6
Montavimo sauga.....	7
Naudojimo sauga.....	7
Įspėjimai dėl temperatūros.....	8
Priedų naudojimas.....	8
Gaminimo sauga.....	8
Priežiūros ir valymo sauga.....	9
Aukštos temperatūros savaiminis valymas (pirolizė).....	10

2 Aplinkosaugos instrukcijos 11

Atliekų reguliavimas.....	11
WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikties.....	11
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	11
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS	11

3 Jūsų gaminys 12

Įvadas į prietaisą.....	12
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas.....	13
Orkaitės valdymas.....	13
Orkaitės veikimo funkcijos.....	14
Gaminio priedai.....	15
Gaminio priedų naudojimas.....	16
Techniniai duomenys.....	18

4 Pirmasis naudojimas 19

Nustatymas pirmą kartą.....	19
Pirmasis valymas.....	19

5 Kaip naudoti orkaitę 21

Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą.....	21
Orkaitės valdymo bloko veikimas.....	21
Nuostatos.....	24

**6 Bendroji informacija apie maisto
gaminimą 26**

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje	26
Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas.....	26
Mėsa, žuvis ir paukštiena.....	28
Grilis.....	29
Bandomieji maisto produktai.....	30

**7 Techninis aptarnavimas ir
priežiūra 31**

Bendroji valymo informacija.....	31
Priedų valymas.....	32
Valdymo skydo valymas.....	32
Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas.....	32
Pirolizinis savaiminis valymas.....	32
Orkaitės durelių valymas.....	34
Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas.....	36
Orkaitės lempos valymas.....	37

8 Trikčių šalinimas 39

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
- Jei gaminyje yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
- Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
- ⚠ Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
- ⚠ Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
- ⚠ Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- ⚠ Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.

⚠ Naudojimo paskirtis

- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, rankšluosčių ar drabužių kabinimui ant rankenos džiovimui.

⚠ Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai

- nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
 - Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
 - Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
 - Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
 - Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
 - Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
 - Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrius.
 - (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laido kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.



Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į žemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Žeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be žeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Gaminio kištukas arba elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje (kur jos nepaveiks orkaitės liepsna). Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.

- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Orkaitei veikiant, jos galinis paviršius taip pat įkaista. Maitinimo laidai neturi liesti galinio paviršiaus, nes gali būti pažeistos jungtys.
- Neužkimškite elektros kabelių į orkaitės dureles ir nekiškite jų ant karštų paviršių. Lydydami kabelį galite sukelti orkaitės trumpąjį jungimą ir užsidegti.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius. (Jei jūsų gaminyje yra kištukas)
- Nejunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekėti iš prekystalio).
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite už laido, visada laikykite už kištuko.
- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą, kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.

- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite kitų daiktų ant gaminio ir neneškite jo vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai pritvirtinkite gaminį juosta, kad nepažeistumėte nuimamų arba judančių gaminio ir gaminio dalių.
- Patikrinkite bendrą gaminio išvaizdą, ar gabenant jis nebuvo pažeistas.

Montavimo sauga

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminys pažeistas, nedėkite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių durų.

Naudojimo sauga

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gamavimo vietoje.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės medžiagų.

- Gaminio durelių vyriai juda ir priveržiami atidarant ir uždarant dureles. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

Įspėjimai dėl

temperatūros

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- Kadangi garai gali būti iškvėpti, laikykitės atokiau atidarydami orkaitės dureles. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Naudojimo metu produktas gali būti karštas. Nelieskite įkaitusių skyrių, orkaitės vidaus dalių, kaitinimo elementų ir pan.
- Dėdami maistą į karštą orkaitę, išimdami maistą ir pan., visada mūvėkite karščiui atsparias orkaitės pirštines.

Priedų naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Priedų naudojimas“.
- Priedai gali sugadinti durelių stiklą, kai uždaromos produkto durelės. Priedus visada stumkite į kepimo zonos galą.

Gaminimo sauga

- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.
- Maisto atliekos, alyva ir t. t. maisto gaminimo vietoje gali užsidegti. Prieš gamindami pašalinkite tokį šiurkštų purvą.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Nelaikykite maisto orkaitėje ilgiau nei valandą prieš ir po maisto gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Dėl

padidėjusio slėgio stiklainis gali sprogti.

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę. Kad išvengtumėte pavojaus paliesti orkaitės kaitinimo elementus, pašalinkite visus tepalams nelaidaus popieriaus gabalėlius, kabančius ant priedo ar talpyklos. Niekada nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus orkaitėje, kurios temperatūra aukštesnė už maksimalią naudojimo temperatūrą, nurodytą ant naudojamo riebalams atsparaus popieriaus. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam

kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.



Priežiūros ir valymo

sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių orkaitės priekinių durų stiklui / (jei yra) orkaitės viršutinių durų stiklui valyti. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgnas ir nešvarus paviršius gali sukelti problemų naudojant funkcijas.



Aukštos temperatūros savaiminis valymasis (pirolizė)

- Savaimė nusivalantys paviršiai tampa karštesni nei naudojant įprastai. Saugokite vaikus.
- Karšti paviršiai gali nudeginti! Nelieskite gaminio jam pačiam nusivalant ir saugokite vaikus nuo jo. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.
- Savaimė nusivalant dūmai išsiskiria dėl sudegusių maisto likučių. Valydami gerai vėdinkite virtuvę.
- Prieš pradėdami valymą, muištu skudurėliu nuvalykite išorinius orkaitės paviršius ir orkaitės viduje esančius maisto likučius. Iš orkaitės išimkite visus priedus ir virtuvės reikmenis. Jei jūsų gaminys turi karščiui atsparų priedą (atsparų savaiminiam išsivalymui aukštoje temperatūroje), šių priedų iš orkaitės išimti nereikia.
- Jei ant jūsų orkaitės yra viryklė, nevalykite viryklės savaiminio valymo metu.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

Atliekų reguliavimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikties



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklų.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

Lietotas ieršes atbilstoša iznėināšana palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

RoHS direktyvos atitikties:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos

pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

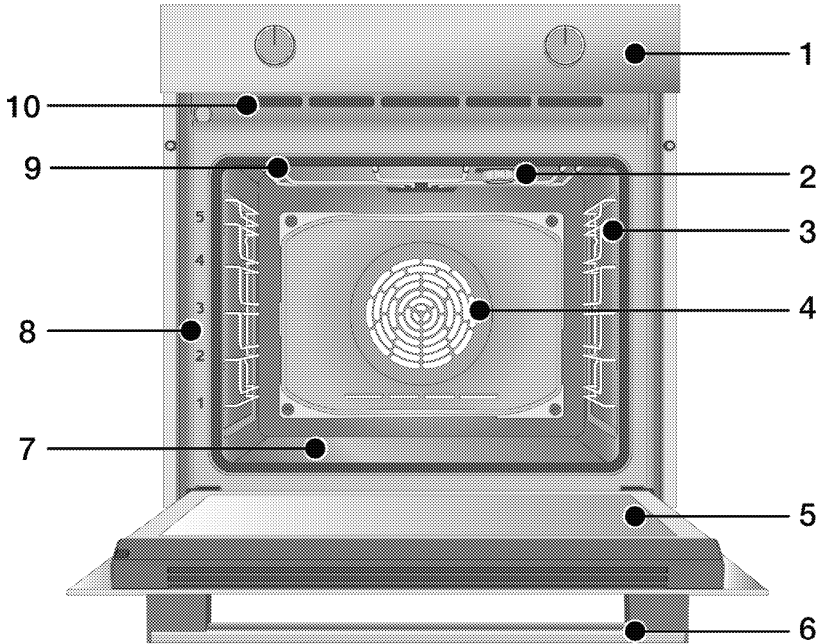
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminimo pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Gamindami gaminį dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant vielinės lentynos padėję dvi kepimo talpyklas. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.

3 Jūsų gaminy

Įvadas į prietaisą



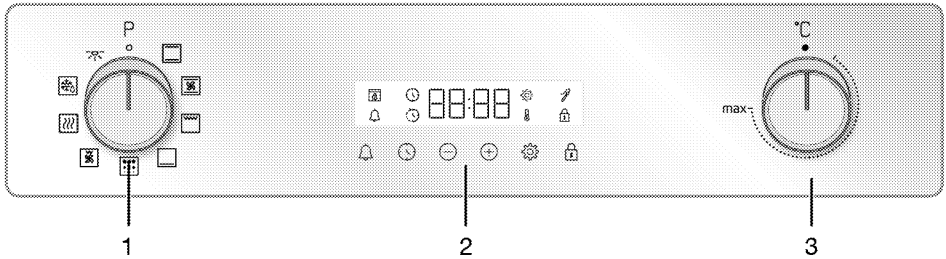
- 1 Valdymo skydelis
 - 2 Lemputė*
 - 3 Vielos lentynos**
 - 4 Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės)
 - 5 Durelės
 - 6 Rankenėlė
 - 7 Apatinis šildytuvas (apatinė plieno plokštė)
 - 8 Lentynos padėtis
 - 9 Viršutinis šildytuvas
 - 10 Ventiliacijos anga
- * Tai priklauso nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba jos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.
- ** Tai priklauso nuo modelio. Jūsų gaminyje gali būti be vielinių lentynų. Paveikslėlyje kaip pavyzdžiai parodytos vielos lentynos.

Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite produkto valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo

būdus. Priklausomai nuo produkto tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

Orkaitės valdymas



- 1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 2 Laikmatis
- 3 Temperatūros rankenėlė

Jei orkaitė valdoma rankenėlėmis, jos gali būti įleistos į skydelį ir kai kuriuose modeliuose norint jas naudoti būtina spustelėti. Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Suregulavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė galite pasirinkti orkaitės veikimo funkcijas. Norėdami pasirinkti, pasukite kairėn / dešinėn iš uždarytos (viršutinės) padėties.

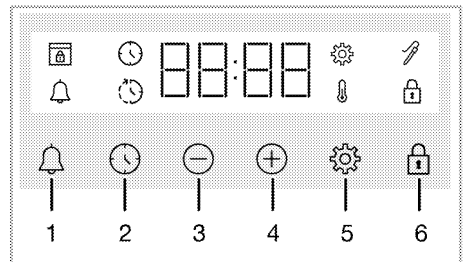
Temperatūros rankenėlė

Temperatūros rankenėlė galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Temperatūros indikatorius

Laikmačio ekrane galite matyti orkaitės vidaus temperatūrą. Orkaitė šildoma, kol pasiekia nustatytą temperatūrą ir palaiko šią temperatūrą, o 3 eilučių šildymo animacija mirksi dešinėje. Kai orkaitės temperatūra pasiekia nustatytą vertę, ši animacija sustoja ir šalia nustatytos temperatūros vertės nuolat rodomas simbolis „C“.

Laikmatis



- 1 Įspėjimo signalų mygtukas
- 2 Laiko nustatymo mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Nustatymų mygtukas
- 6 Mygtukų užraktas










Ekranų ženklai

- : Kepimo laiko simbolis
- : Pabaigos laiko indikatorius*
- : Įspėjimo signalo simbolis
- : Mėsos termometro simbolis (*)*
- : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- : Temperatūros simbolis
- : Nuostatų simbolis
- : Durelių užrakto simbolis (*)*

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Orkaitės veikimo funkcijos

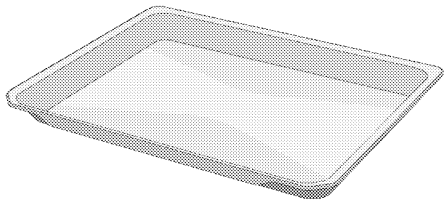
Funkcijų lentelėje rodomos darbinės funkcijos, kurias galite naudoti orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

Funkcijos simbolis	Funkcijų aprašymas	Temperatūros ribos (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Orkaitės lemputė	-	orkaitėje neveikia šildytuvas. Užsidega tik orkaitės lemputė.
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešyla. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atšildomas iki kambario temperatūros, virtas maistas atvėsinaamas. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.
	Tradicinis kepimas	40-280	Maistas kaitinamas iš viršaus ir apačios tuo pačiu metu. Tinka kepimo formų pyragaičiams ir troškiniams arba pyragaičiams ir pyragaičiams. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
	Apat. šildymas	40-220	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Jis tinka maisto produktams, kurių dugną reikia paruduoti.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40-280	Viršutinio ir apatinio šildytuvų šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Virimas atliekamas naudojant vieną padėklą.
	Pilnas grilis	40-280	Didelės keptuvės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	40-280	Karštas oras, kurį šildo maža kepsninė, ventiliatoriumi greitai paskirstomas į orkaitę. Jis tinka kepti ant grotelių mažesniais kiekiais.
	Palaikyti šilumą	40-100	Jis naudojamas norint ilgą laiką palaikyti paruoštą naudoti maistą temperatūroje.
	Pirolizė	-	Jis naudojamas savaiminiam orkaitės valymui aukštoje temperatūroje. Perskaitykite šios funkcijos paaiškinimus techninės priežiūros ir valymo skyriuje.

Gaminio priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje pateikiamas priedų ir tinkamo naudojimo aprašas. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas gali skirtis. Jūsų gaminyje gali nebūti visų naudotojo vadove aprašytų priedų.

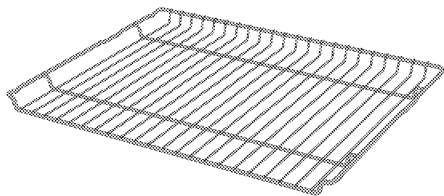
PRANEŠIMAS : Temperatūros poveikis gali deformuoti jūsų gaminyje esančius padėklus. Tai neturi įtakos funkcijai. Deformacija išnyksta, kai dėklas atvėsta.



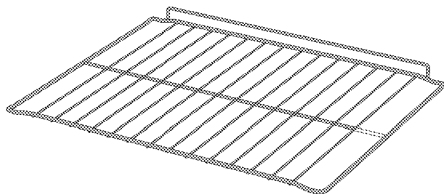
Standartinė skarda

Jis naudojamas konditerijos kepiniams, užšaldytiems maisto produktams ir dideliems gabalėliams kepti.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:



Modeliai be vielinių lentynų:



Grilio grotelės

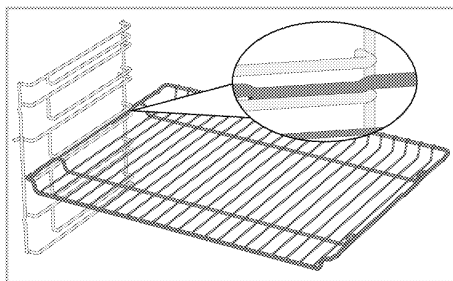
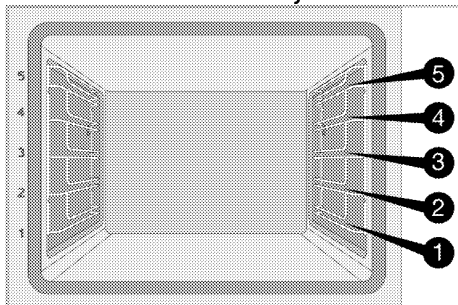
Jis naudojamas kepti arba dėti maistą, kuris bus kepamas, kepamas ir sukapojamas ant norimos lentynos.

Gaminio priedų naudojimas

Virimo lentynos.

Gaminimo srityje yra 5 lentynos padėčių lygiai. Taip pat galite matyti lentynų tvarką pagal numerius ant orkaitės priekinio rėmo.

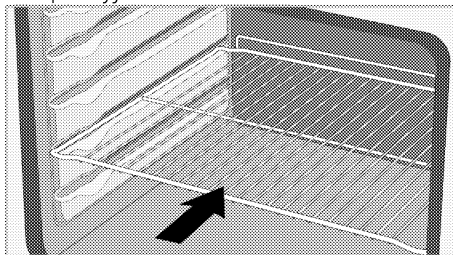
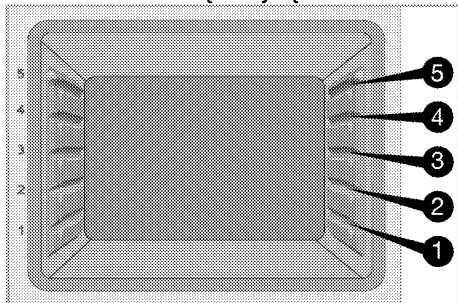
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis



Modeliai be vielinių lentynų:

Labai svarbu tinkamai uždėti vielinį grilį ant šoninių lentynų. Ant lentynos dedamas vielinis grilis turi vieną kryptį. Padėjus vielinį grilį ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.

Modeliai be vielinių lentynų



Padėklo uždėjimas ant kepimo lentynų

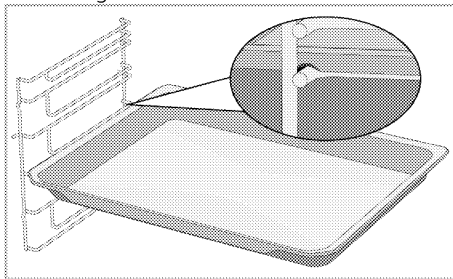
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielinių šoninių lentynų. Dėdami dėklą ant norimos lentynos, jo pusė, skirta laikyti, turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklą reikia pritvirtinti kamščiu ant vielos lentynos. Jis neturi pereiti per kamštį, kad liestųsi su orkaitės galine senele.

Vielinio keptuvo uždėjimas ant kepimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis:

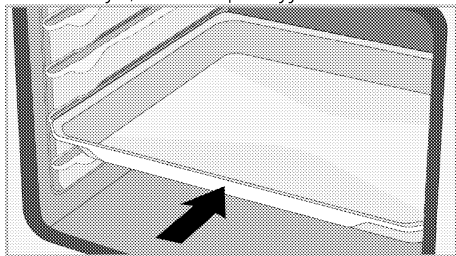
Labai svarbu tinkamai uždėti vielinį grilį ant vielos šoninių lentynų. Padėjus vielinį grilį ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielos kepsninę reikia pritvirtinti vielos lentynos kamščiu. Jis neturi pereiti per kamštį, kad liestųsi su orkaitės galine senele.



Modeliai be vielinių lentynų:

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant šoninių lentynų. Dėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos.

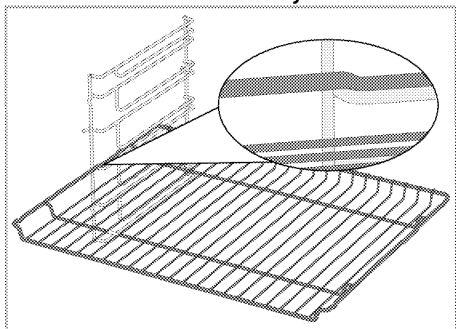
Dėdami dėklą ant norimos lentynos, jo pusė, skirta laikyti, turi būti priekyje.



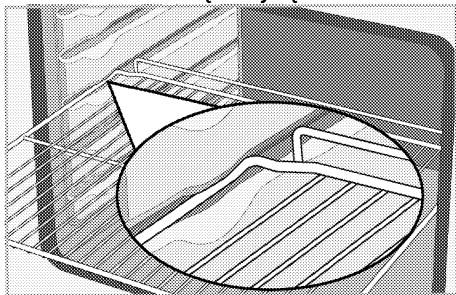
Vielinio grotelių fiksatoriaus funkcija

Yra stabdiklio funkcija, neleidžianti vielos grotelėms iškristi iš vielos lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išsimti maistą. Nuimdami vielinį grilį, galite traukti jį į priekį, kol pasieksite stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis



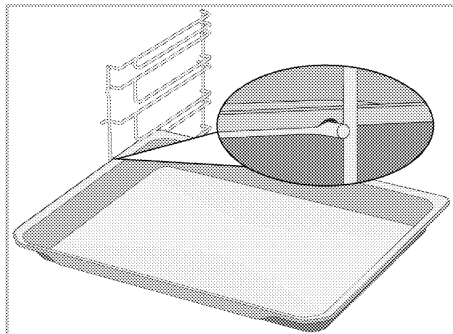
Modeliai be vielinių lentynų



Vielinio kepsninės padėklo stabdiklio funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

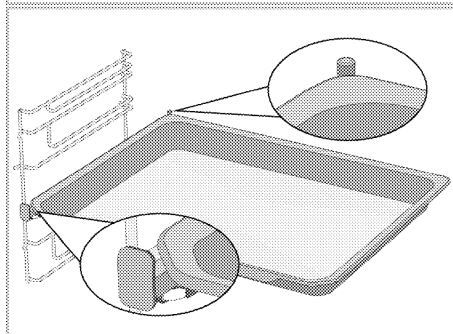
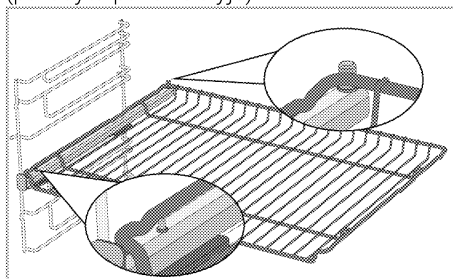
Taip pat yra stabdiklio funkcija, neleidžianti dėklui iškristi iš vielos lentynos. Išimdami dėklą, atleiskite jį nuo galinio užrakto ir

traukite link savęs, kol jis pasieks stabdiklį. Turite perkelti jį per stabdiklį, kad jį visiškai ištrauktumėte.



Tinkamai uždėkite vielinį grilį ir padėklą ant teleskopinių bėgelių. Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais bėgeliais

Dėl teleskopinių bėgelių padėklus arba vielinį grilį galima lengvai sumontuoti ir išimti. Su teleskopiniais bėgeliais naudodami padėklus ir vielines groteles bėgelių priekyje ir gale esančius stabdiklius būkite atsargūs, kad jie atsiremtų į grotelių ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).



Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis / plotis / gylis)	590 arba 600 mm/560 mm/maž. 550 mm
Įtampa / dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos	2,6 kW
Orkaitės tipas	Orkaitė su ventiliatoriumi

Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi, 2-Vent. šildymas 3- Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės, 4-Tradicinis kepimas.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.






Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydiniuose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

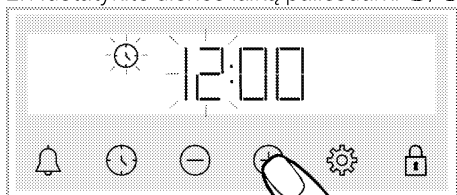
4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

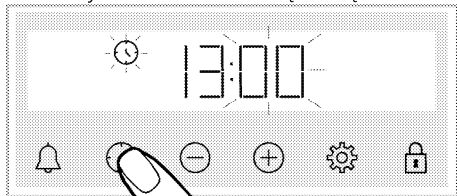
Nustatymas pirmą kartą



i Prieš naudodami orkaitę, visada nustatykite dienos laiką. Jei nenustatėte jo, kai kuriuose orkaitės modeliuose virti negalima.

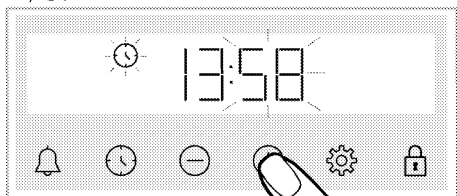
1. Kai orkaitė įjungiama pirmą kartą, ekrane mirksės valandų laukas „12:00“ ir  simbolis.
2. Nustatykite dienos laiką paliesdami  / .




3. Palieskite  arba  mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.





4. Nustatykite dienos minutę paliesdami  / .



5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami mygtuką .

» Nustatomas dienos laikas ir  simbolis dingsta ekrane.

i Jei pirmas kartas nenustatytas, „12:00“ ir  simboliai toliau mirksi, o orkaitė neįsijungia. Kad jūsų orkaitė veiktų, turite patvirtinti dienos laiką nustatydami dienos laiką arba paliesdami  mygtuką, kai jis yra „12:00“. Vėliau galite pakeisti dienos laiko nustatymą, kaip aprašyta skyriuje „Nustatymai“.

i Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Jį reikia pakoreguoti iš naujo.

Pirmasis valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, esančios gaminyje.
3. Įjunkite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gamtinio šildytuvai. Žr. „orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

PRANEŠIMAS Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

PRANEŠIMAS Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie orkaitės naudojimą

Aušinimo ventiliatorius (Jo gali nebūti jūsų gaminyje.)

Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina produkto priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų niekuo. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti.

Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20-30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

Orkaitės lemputė







orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitė pradeda gaminti maistą. Kai kuriuose modeliuose lempa dega gaminant maistą, o kai kuriuose modeliuose po tam tikro laiko išsijungia.

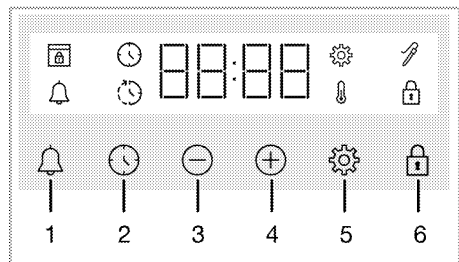
Kai kuriose veikimo funkcijose lempa neužsidega dėl taupomos energijos.

Jei norite, kad orkaitės lemputė nuolat degtų, funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite veikimo funkciją „Orkaitės lemputė“.

Orkaitės valdymo bloko veikimas





Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko





-  Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Maksimalus laikas šilto palaikymo yra tik 23 valandos ir 59 minutės. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
-  Reguluojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Šiek tiek palaukite, kol nustatymai bus išsaugoti.
-  Jei buvo atlikti kokie nors maisto ruošimo nustatymai, dienos laiko reguliuoti negalima.
-  Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
-  Tais atvejais, kai yra nustatytas kepimo laikas; galite automatiškai atšaukti ilgai paliesdami klavišą .



- 1 Įspėjimo signalų mygtukas
- 2 Laiko nustatymo mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Nustatymų mygtukas
- 6 Mygtukų užraktas

Ekranų ženklai

-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Pabaigos laiko indikatorius*
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Mėsos termometro simbolis (*)*

-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
 -  : Temperatūros simbolis
 -  : Nuostatų simbolis
 -  : Durelių užrakto simbolis (*)
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Orkaitės jungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėlę nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

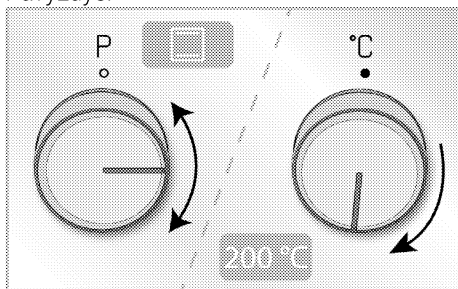
Išjunkite orkaitę

Galite išjungti orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Rankinis gaminimas, norint pasirinkti temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją



Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiko, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.

Pavyzdys:



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirinkite norimą gaminti funkciją.



2. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą gaminti temperatūrą.

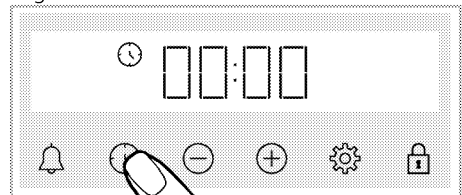
» Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir  pasirodys ekrane. Nustatyta temperatūros vertė ir 3 linijų animacija bus rodoma ekrane. Tada, laikas praėjęs nuo kepimo pradžios, bus nuosekliai rodomas. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, simbolis  atsiranda ir laikmatis pypteli. 3 linijų animacija ekrane




sustos ir C simbolis šalia temperatūros vertės bus nuolat rodomas. orkaitė automatiškai neišsijungia, nes gaminimas rankiniu būdu atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite patys kontroliuoti maisto gaminimą ir jį išjungti. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.



Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

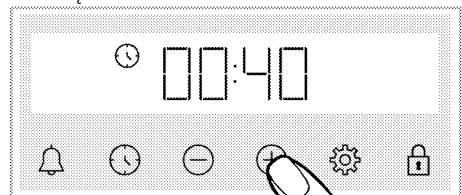
Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje.

1. Pasirinkite maisto ruošimo funkciją.
2. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo laiko  simbolis.



- i** Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, galite nustatyti gaminimo laiką 30 minučių tiesiogiai paliesdami , kad greitai nustatytumėte gaminimo laiką, ir pakeisti laiką mygtukais /.

3. Mygtukais / nustatykite gaminimo laiką.



- i** Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių - 5 minutėmis.

4. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėlę nustatykite temperatūrą.

» Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas

skaičiuoti atgal ir rodomas ekrane. Kepimo laikas ir nustatyta temperatūros vertė bus rodoma paeiliui kartu su 3 linijų animacija šalia jų. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, simbolis atsiranda ir laikmatis pypteli. 3 linijų animacija ekrane sustos ir C simbolis šalia temperatūros vertės bus nuolat rodomas.

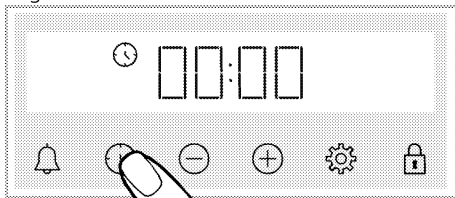
5. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, ekrane parodomas pranešimas „End“ ir simbolis mirksi, o laikmatis pypteli

6. Įspėjamas signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą. Įspėjimas sustoja ir ekrane rodomas dienos laikas.

Nustatyti gaminimo pabaigos laiką į vėlesnį laiką; (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

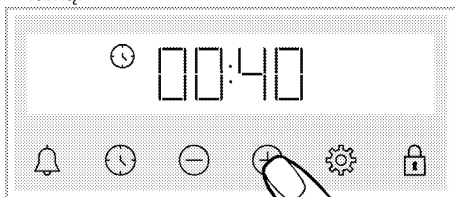
Pasirinkdami konkrečiai jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją, galite nustatyti gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką vėlesniam laikui, kad orkaitė galėtų įsijungti ir išsijungti automatiškai.

1. Pasirinkite maisto ruošimo funkciją.
2. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis.



- i** Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, galite nustatyti gaminimo laiką 30 minučių tiesiogiai paliesdami mygtuką, kad greitai nustatytumėte gaminimo laiką, ir pakeisti laiką mygtukais / .

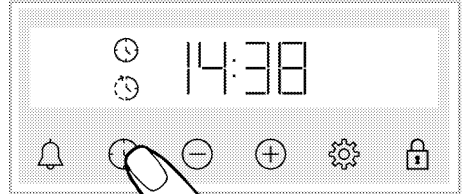
3. Mygtukais / nustatykite gaminimo laiką.



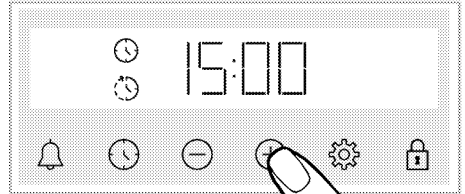
- i** Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių - 5 minutėmis.

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis.

4. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis.



5. Mygtukais / nustatykite gaminimo pabaigos laiką.



» Nustačius gaminimo pabaigos laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis ir simbolis su laikotarpio simboliu. Kai tik pradedamas gaminimas, simbolis išnyksta.

6. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėle nustatykite temperatūrą.

» orkaitės laikas apskaičiuoja laiką, per kurį pradedamas gaminimas, atimdamas gaminimo laiką iš nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Kai ateina maisto ruošimo pradžios laikas, suaktyvinama pasirinkta funkcija ir orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgal ir rodomas ekrane. Kepimo laikas ir nustatyta temperatūros vertė bus rodoma paeiliui kartu su 3 linijų animacija šalia jų. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą, simbolis atsiranda ir laikmatis pypteli. 3 linijų animacija ekrane sustos ir C simbolis šalia temperatūros vertės bus nuolat rodomas.

7. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, ekrane rodomas pranešimas „End“ ir simbolis mirksi, o laikmatis pypteli



8. Įspėjamasis signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsą. Įspėjimas sustoja ir ekrane rodomas dienos laikas.

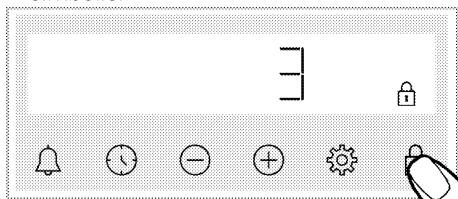
i Jei garsinio įspėjimo pabaigoje paspaudžiamas bet kuris mygtukas, orkaitė vėl pradės veikti. Kad įspėjimo pabaigoje neveiktų orkaitė, temperatūros rankenėlę ir funkcinę rankenėlę perkelkite prie "0" padėtį (išjungta) ir išjunkite orkaitę.



Nuostatos


Klavišų užrakto suaktyvinimas

Galite neleisti įsijungti valdymo blokui suaktyvindami klavišų užrakinimo funkciją.

1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.






» Pasirodys  simbolis ir ekrane prasidės 3-2-1 atgalinis skaičiavimas. Pasibaigus atvirkštiniam skaičiavimui suaktyvinamas klavišų užraktas. Palietus bet kurį mygtuką, kai klavišų užraktas nustatytas, laikmatis pasigirsta garsinis signalas ir  mirksi simbolis.

i Jei nustosite liesti, mygtukas prieš pasibaigiant atgaliniam skaičiavimui, klavišų užraktas nebus suaktyvintas. Jei nustosite bakstelėti mygtuką  prieš pasibaigiant atgaliniam skaičiavimui, klavišų užraktas nebus suaktyvintas.

i Laikmačio klavišų negalima naudoti, kai įjungtas klavišų užraktas. Klavišų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Klavišų užrakto išjungimas



1. Palieskite , kol  simbolis išnyks ekrane. »  Simbolis dingsta, o klaviatūros užraktas ekrane išjungtas.

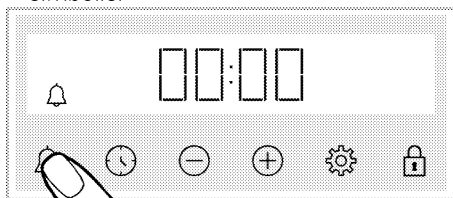
Kaip nustatyti signalą

Taip pat galite naudoti produkto laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, išskyrus maisto ruošimą.

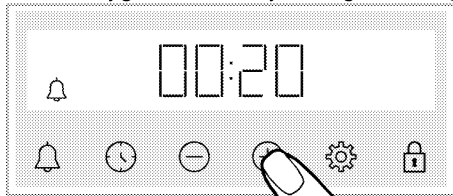
Signalas neveikia orkaitės veikimo funkcijų. Naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu avertersti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, laikrodis pateiks garsinį įspėjimą.


i Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.


1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.



2.   Mygtukais nustatykite signalo laiką.






» Nustačius įspėjimo laiką,  simbolis lieka šviesti, o įspėjimo laikas pradeda skaičiuoti laiką ekrane. Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, ekrane rodomas trumpesnis laikas.

3. Pasibaigus įspėjimo laikui,  simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garsinis signalas.

Signalo išjungimas

1. Pasibaigus įspėjimo laikotarpiui, įspėjimo garsas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką išjungti įspėjimo signalą. » Signalas išsijungia ir ekrane rodomas laikrodis.

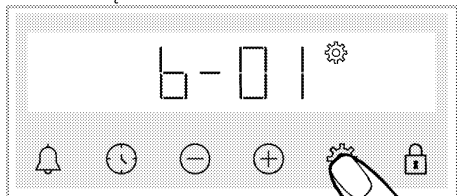
Jei norite išjungti signalą:

1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis, kad iš naujo nustatytumėte signalo laiką. Palieskite  mygtuką, kol pasirodys „00:00“.

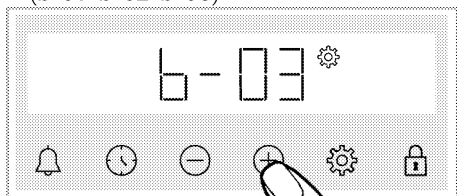
2. 🔔 signalą taip pat galite atšaukti ilgai paspausdami mygtuką.

Garsumo lygio keitimas

1. Palieskite ⚙️ klavišą, kol ekrane pasirodys ⚙️ simbolis ir viena iš **b-01-b-02-b-03** reikšmių.



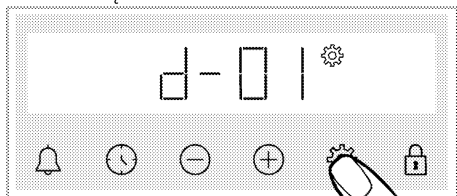
2. Mygtukais ⊖/+ nustatykite norimą lygį. (**b-01-b-02-b-03**)



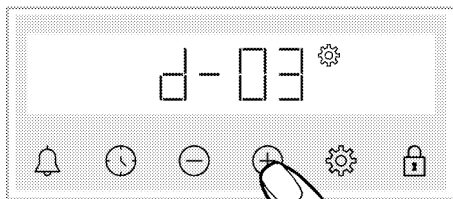
3. Palieskite ⚙️ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba nuostata bus suaktyvinta netrukus, neliečiant mygtuko.

Ekranų ryškumo nustatymas

1. Palieskite ⚙️ klavišą, kol ekrane pasirodys ⚙️ simbolis ir viena iš **d-01-d-02-d-03** reikšmių.



2. Mygtukais ⊖/+ nustatykite norimą ryškumą. (**d-01-d-02-d-03**)

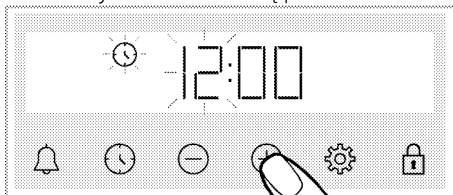


- » Palieskite ⚙️ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba nuostata bus suaktyvinta netrukus, neliečiant mygtuko.

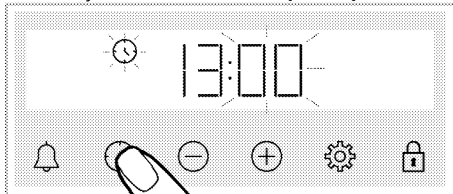
Dienos laiko keitimas

Orkaitėje; norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką,

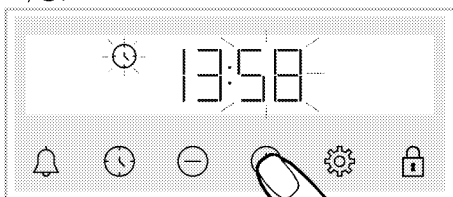
1. Palieskite ⚙️, kol ekrane pasirodys 🕒 simbolis.
2. Nustatykite dienos laiką paliesdami ⊕/⊖.



3. Palieskite 🕒 arba ⚙️ mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Nustatykite dienos minutę paliesdami ⊕/⊖.



5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ⚙️ mygtuką 🕒 arba.

» Nustatomas dienos laikas ir 🕒 simbolis dingsta ekrane.

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

Be to, kai kuriuos išbandytus maisto produktus galite rasti kaip gamintojus ir kaip tinkamiausius nustatymus šiems maisto produktams. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles gaminimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gaminimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto ruošimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- Kad maistas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Gamindami nekeiskite lentynos padėties.

Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei ketinate naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stulelė rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei ruošiate gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalų, keramikos ir stiklo liejimo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatinis paviršius ruoduoja netolygiai.
- Jei kepimo metu naudojate kepimo popierių, ant apatinio maisto paviršiaus gali būti šiek tiek parudavusi. Tokiu atveju gali tekti pratęsti virimo laiką apie 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stulelė. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.
- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° C ir sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.

- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
- Jei vidus gerai išvirtas, bet išorė lipni, naudokite mažesnį kiekį skysčio, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite gaminimo laiką.

Tešlos kepimo patarimai

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° C ir sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrekinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.

- Jei tešla kepama lėtai, įsitinkinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitinkinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.
- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Vaidymo funkcijos	Lentynos padėtis	tempera tūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (mazdaug)	
Pyragėliai skardoje	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	180	30 ... 40	
Pyragai pelėsiuose	Pyrago forma ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	30 ... 40	
	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	160	25 ... 35	
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 3		150	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 25 ... 35
			Modeliai be vielinių lentynų: 2			
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	150	30 ... 40	
	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi	2	150	30 ... 40	
Sausainiai	Skarda pyragaičiams*	Tradicinis kepimas	3	170	25 ... 35	
Tešlainiai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	30 ... 40	
Sviestiniai pyragaičiai	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 30	
Visa duona	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	200	30 ... 40	
Lakštiniai	Stačiakampė stiklinė / metalinė forma ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 ... 40	

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 65
Pica	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	2	200 ... 220	10 ... 20

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai skrudinimo dalykai

- Prieš kepdami vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.

- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palikite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

Gaminimo stalas mėšai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda*	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Ėriuko kumpis (1.5 - 2.0 kg)	Standartinė skarda*	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	170	85 ... 110
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Turkija (5.5 kg)	Standartinė skarda*	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės* Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20 ... 30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- **Keptami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas nevirsydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepsninės sritį. Šio dėklo gali nebūti kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Grilio stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliai	Grilio grotelės	4	250/max	20 ... 30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kepsnys - (supjaustyta)	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4 - 5	220	20 ... 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	200	30 ... 35
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliai	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	30 ... 40
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Grilio grotelės Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	3	15 min. 250, tada 180 ... 190	90 ... 110

Nešildykite visų keptų maisto produktų šiame kepsninės stale.

Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1

- standarta, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.
- Kepimo lentelėje rekomenduojamus maisto produktus virkite iš vieno padėklo.

Testavimo maisto gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	140	20 ... 30
	Standartinė skarda*	Tradicinis kepimas	3	160	25 ... 35
Pyragėliai	Standartinė skarda*	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 3 Modeliai be vielinių lentynų: 2	150	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis: 25 ... 35 Modeliai be vielinių lentynų: 30 ... 40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Tradicinis kepimas	2	150	30 ... 40
	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių**	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	150	30 ... 40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių**	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 65

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

** Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.) (maždaug)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3
Mėsos kamuoliukas jautiena - 12 gabalėliais	Grilio grotelės	4	250/max	20 ... 30

Paverskite maistą po 1/2 viso kepimo laiko.

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji valymo informacija

▲ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Prietaisas kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai iškylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali pažeisti paviršių. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, nukalkinimo priemonių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.
- Po kiekvieno naudojimo nereikia specialios valymo priemonės. Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrūgę, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančiojo plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

Emaliuoti paviršiai

- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. skyrių „Lengvas valymas garais“.)
- Sunkiau išvalomoms dėmėms, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekiniu ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.
- Norint išvalyti kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.

Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.
- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovinutų likučių jokiū būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.

- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Tai gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

Priedų valymas

Jei naudotojo vadove nenurodyta kitaip, neplaukite gaminio priedų indaplovėje.

Valdymo skydo valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskinkite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Indikatorius aplink rankenėles galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

Orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

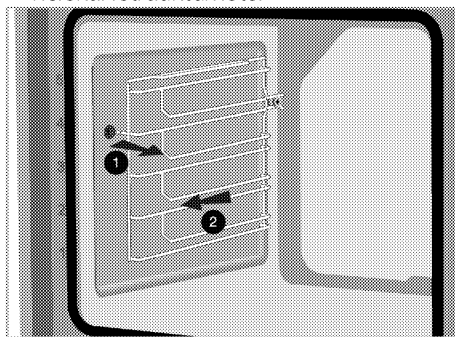
Orkaitės šoninių sienelių valymas

Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. skyriuje „Katalizinės sienos“.

Jei gaminys pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Traukdami už šoninės sienelės priešinga kryptimi, nuimkite vielos lentynos priekį.
2. Patraukite vielos lentynėlę į save, kad ją visiškai ištrauktumėte.



3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

Pirolizinis savaiminis valymas

Orkaitėje įmontuotas pirolizinis savaiminis valymas. Orkaitė įkaitinama iki maždaug 420–480 °C ir esantis purvas yra sudeginamas iki pelenų. Gali atsirasti daug dūmų. Užtikrinkite gerą ventiliaciją. Pirolizė turėtų būti naudojama maždaug kas 10-ą orkaitės naudojimą.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai



Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.



Pašalinkite visus aksesuarus, teleskopinę lentyną ir šonines grotelės (jei yra) prieš naudodami savaiminę pirolizės valymo funkciją. To nepadarius, bus sugadinti priedai ir šoninės grotelės.



Jei jūsų gaminys turi karščiui atsparų priedą (atsparų savaiminiam išsivalymui aukštoje temperatūroje), šių priedų iš orkaitės išimti nereikia. Ar priedai yra atsparūs pirolizei, ar ne, nurodyta priedų skyriuje. Jei nenurodyta, jūsų priedai nėra atsparūs aukštai temperatūrai. Kad nebūtų sugadinti, jie turi būti pašalinti iš orkaitės prieš savaiminį valymą.



Nevalykite durelių tarpikliu. Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti. Jei būtų pažeistas orkaitės durelių tarpiklis, pakeiskite jį nauju tarpikliu, įsigytu iš įgaliotojo pardavimo atstovo.

1. Iš krosnelės išimkite visus priedus. Modeliuose su šoninėmis grotelėmis; nepamirškite išimti šoninių grotelių.
2. Prieš valymo ciklą, pašalinkite purvus nuo išorinių paviršių ir orkaitės vidaus su drėgna šluoste.
3. Pasirinkite „Pyrolysis“ (pirolizės) funkciją (savaiminio valymosi).



P2:00 mirksės ekrane. Jei jūsų gaminys turi Eko-pirolizės funkciją, **„Pro“** ekrane pasirodo maždaug 2 sekundes, tada **P2:00** pradeda mirksėti.



Jei **„Pro“** ir **„ECO“** tekstas ekrane nepasirodo pirmiau, jūsų gaminyje nėra Eko pirolizės funkcijos.

4. Nustatykite temperatūros rankenėlę ant aukščiausios **„max“ (maksimali)** temperatūros.
5. Kai pirolizės funkcija prasidės, **P2:00** atsiras ir pastoviai švies, bei skaičius laiką. Ekrane rodomas savaiminio

išsivalymo laikas (2 valandos). Šis laikas negali būti koreguojamas.

6. Kai orkaitė pasieks atitinkamą temperatūrą po savaiminio valymosi proceso pradžios, užrakto simbolis  atsiras laiko ekrane ir orkaitės durelės negalės būti atidaromos. Jos išliks uždarytos tam tikrą laiką po pirolizės funkcijos pabaigos. Nebandykite jėga atidaryti durelių, kol nedings užrakto simbolis.
7. Baigus valymo procesą, ekrane matysite **„END“ (pabaiga)**.
8. Kai **„End“ (pabaiga)** bus rodoma ekrane, užbaikite procesą nustatydami funkcijos ir temperatūros mygtukus į 0 (OFF) poziciją.
9. Po to, kai simbolis  pradings iš ekrano, pašalinkite nešvarumų likučius su actu sumaišytu su vandeniu.
10. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad nutildytumėte garsinį signalą.



Kai pirolizės funkcija bus užbaigta, durelių užraktas bus aktyvus iki kol orkaitė atvės iki tinkamos temperatūros. Jei norėsite kažką kepti šio proceso metu, **„H“** bus rodoma ekrane ir kepimas nebus leidžiamas.

Eko pirolizės savaiminio išsivalymo režimas Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Jei jūsų orkaitė nėra labai purvina, rekomenduojame naudoti "Pirolizė ekonominis režimas" funkciją. "Pirolizė ekonominis režimas" funkcija yra trumpesnė už "Pirolizė funkciją. Jei orkaitė labai purvina, "Pirolizė ekonominis režimas" funkcijos gali nepakakti. Tokiu atveju, pasirinkite "Pirolizė" funkciją.

1. Iš krosnelės išimkite visus priedus. Modeliuose su šoninėmis grotelėmis; nepamirškite išimti šoninių grotelių.
2. Prieš valymo ciklą, pašalinkite purvus nuo išorinių paviršių ir orkaitės vidaus su drėgna šluoste.
3. Pasirinkite „Pyrolysis“ (pirolizės) funkciją (savaiminio valymosi).


"Pro" pasirodo ekrane maždaug sekundes ir **P2:00** pradeda mirksėti.

4. Palieskite ⊕ arba ⊖ mygtuką.

» "ECO" pasirodo ekrane maždaug 2 sekundes, tada **P1:30** pradeda mirksėti.


5. Nustatykite temperatūros rankenėlę ant aukščiausios „**max**“ (maksimali) temperatūros.

6. Kai paleidžiama eko pirolizės funkcija, **P1:30** užsidega ir pradedamas atgalinis skaičiavimas. Ekrane rodomas savaiminio išsivalymo laikas (1,5 valandos). Šis laikotarpis negali būti pakeistas.


7. Kai orkaitė pasieks atitinkamą temperatūrą po savaiminio valymosi proceso pradžios, užrakto simbolis  atsiras laiko ekrane ir orkaitės durelės negalės būti atidaromos. Jos išliks uždarytos tam tikrą laiką po pirolizės funkcijos pabaigos. Nebandykite jėga atidaryti durelių, kol nedings užrakto simbolis.

8. Baigus valymo procesą, ekrane matysite „**END**“ (pabaiga).


9. Kai „**End**“ (pabaiga) bus rodoma ekrane, užbaikite procesą nustatydami funkcijos ir temperatūros mygtukus į 0 (OFF) poziciją.

10. Po to, kai simbolis  pradings iš ekrano, pašalinkite nešvarumų likučius su actu sumaišytu su vandeniu.

11. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad nutildytumėte garsinį signalą.

 Kai pirolizės funkcija bus užbaigta, durelių užraktas bus aktyvus iki kol orkaitė atvės iki tinkamos temperatūros. Jei norėsite kažką kepti šio proceso metu, „**H**“ bus rodoma ekrane ir kepimas nebus leidžiamas.

Orkaitės durelių valymas

 Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės

durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite orkaitės dureles.

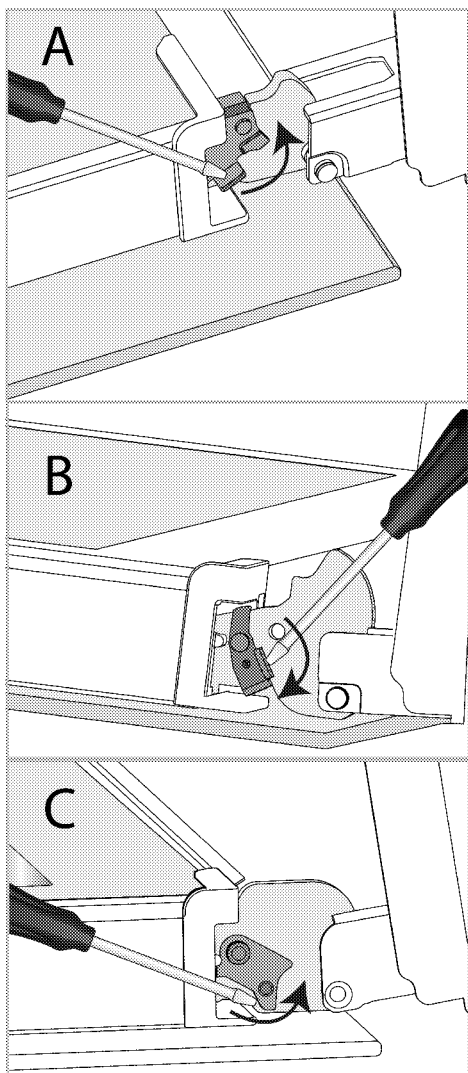
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, spausdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.

Vyrių tipas (A), (B), (C) priklauso nuo gaminio modelio. Žemiau pateiktuose paveiksluose parodyta, kaip atidaryti visų tipų vyrius.

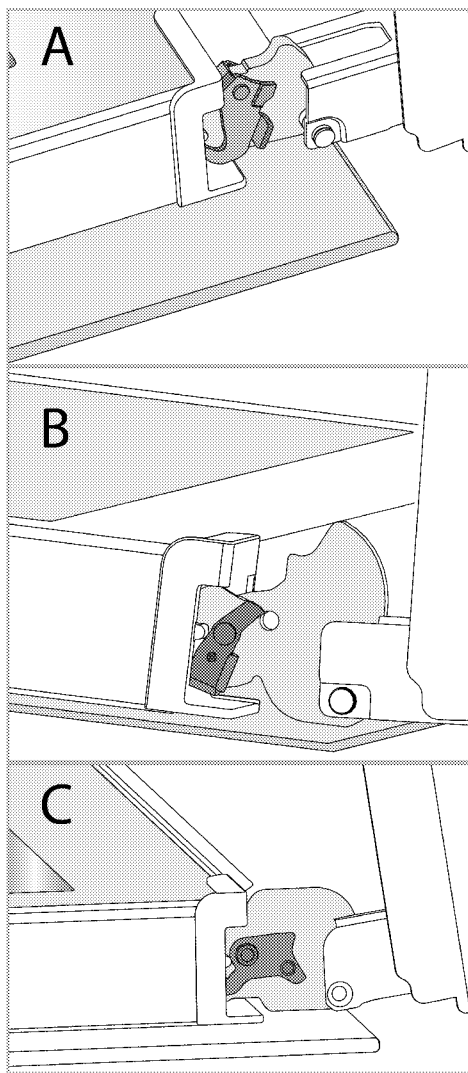
(A) tipo vyriai yra įprastų durų.

(B) tipo vyriai yra minkštai uždaromi durų tipai.

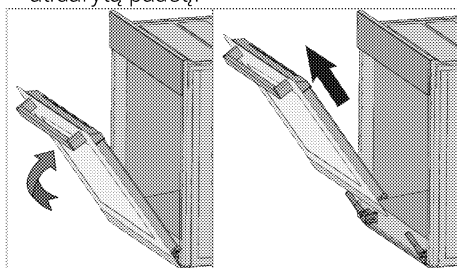
(C) tipo vyriai yra minkštų varstomų / uždaromų durų.



Šarnyro užraktas - uždaryta padėtis



Šarnyro užraktas - atidarymo padėtis
3. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



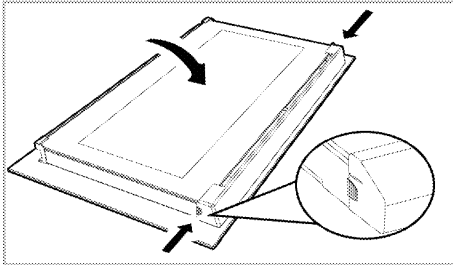
4. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

i Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

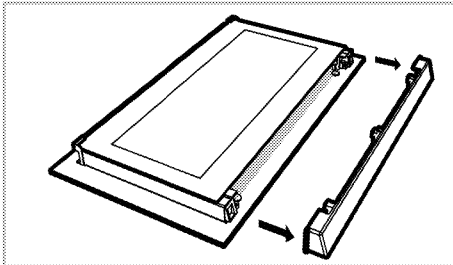
Vidinio orkaitės durelių stiklo nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

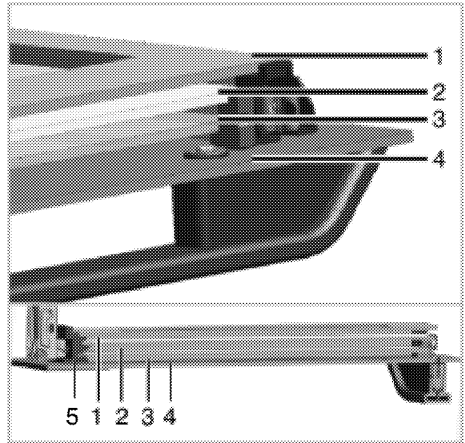
1. Atidarykite orkaitės dureles.



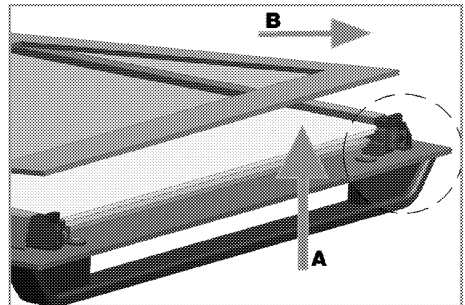
2. Patraukite prie priekinių durelių viršutinės dalies pritvirtintą plastikinį komponentą į save vienu metu spausdami slėgio taškus abiejose komponento pusėse ir jį nuimkite.



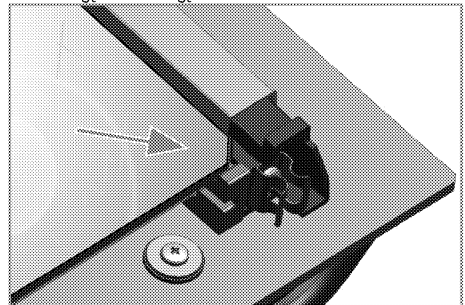
3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą link **A**, tada nuimkite jį traukdami link **B**.



- 1 Vidinis stiklas
- 2 Antrasis vidinis stiklas
- 3 Trečiasis vidinis stiklas
- 4 Išorinis stiklas
- 5 Plastikinė stiklinė anga - apatinė



4. Tą patį procesą pakartokite nuimdami antrąjį ir trečiąjį stiklus.



Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas - pakeisti antrąjį ir trečiąjį stiklus (2, 3). Kaip parodyta paveikslėlyje, pakreipkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą.

Antrojo ir trečiojo vidinių stiklų tvirtinimo tvarka nesvarbi, nes juos galima sukeisti. Tvirtindami tolimiausią vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdinta stiklo pusė būtų ant antrojo vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius visų vidinių stiklų kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas (5). Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite spragtelėjimą.

i išvalius reikia vėl surinkti visus stiklinius.

Orkaitės lempos valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės drelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lemputės keitimas

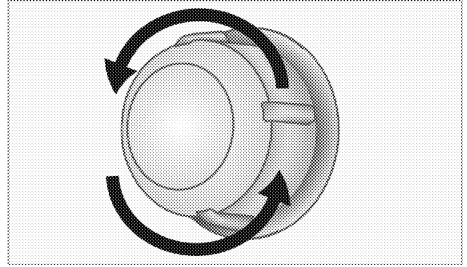
⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite elektros jungtį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 ° C temperatūrą.

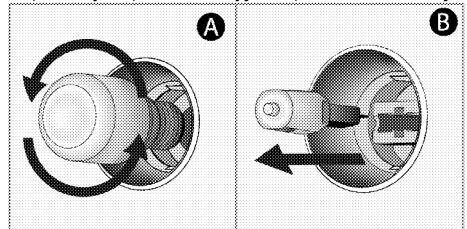
Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.

2. Nuimkite lemputės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tipas (B) yra modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.

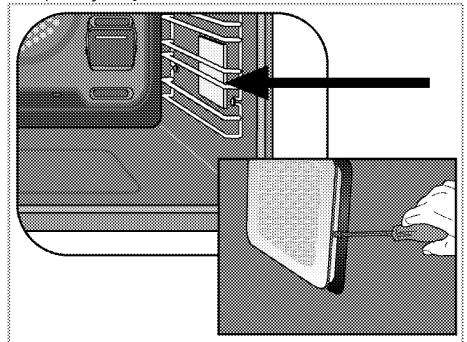


4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.

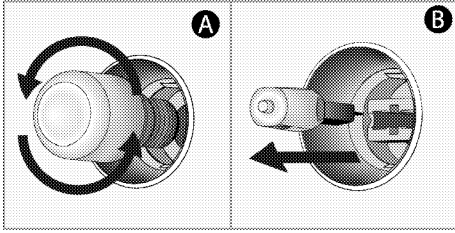
2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį.

4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei

tipas (B) yra modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Trikčių šalinimas

Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros agentą arba techniką, turintį licenciją, arba platintoją, kur įsigijote gaminį, jei negalite išspręsti problemos, nors įvykdėte šiame skyriuje pateiktas instrukcijas. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kepant susidaro vandens lašelių.

- Virimo metu susidarantys garai gali kondensuotis ir sudaryti vandens lašelius, kai jie atsitrenkia į šaltus produkto paviršius. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys sklaidžia garus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Produktas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba nustatykite iš naujo.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištuko įjungimą.*
- Valdymo pulto mygtukai / rankenėlės / klavišai neveikia. >>> *Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, klaviatūros užraktas gali būti įjungtas. Išjunkite ją.*

Neveikia orkaitės lemputė.

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nesyla.

- Negalima nustatyti tam tikros maisto ruošimo funkcijos ir (arba) temperatūros. >>> *Nustatykite orkaitėje tam tikrą gaminimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Koreguokite laiką.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*
- Orkaitės durelės galimai yra atidarytos. >>> *Užtikrinkite, kad orkaitės durelės yra uždarytos. Jei orkaitės durelės yra atidarytos maždaug 5 min., kepimo laiko nustatymai bus atsaukti, orkaitė nekais ir jos lemputė nedegs.*

(Modeliuose su laikmačiu) Žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.*

Klaidos kodai/priežastys ir galimi sprendimai - Orkaitė

Klaidos kodai	Klaidų priežastys	Galimi sprendimai
Er 1 - Er 7	Sujungimo klaidos	Susisiekite su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 8 - Er 27	Jutiklių klaidos	Susisiekite su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 32 - Er 41	Orkaitės kaitimo klaidos	Susisiekite su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 42 - Er 58	Orkaitės komponentų klaidos	Susisiekite su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 59 - Er 64	Orkaitės durelių klaidos	Susisiekite su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 65 - Er 71	Su garais susijusios klaidos (orkaitėse su garų funkcija)	Susisiekite su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.

Klaidos kodai	Klaidų priežastys	Galimi sprendimai
Er 72 - Er 80	Techninės įrangos klaidos	Susisieki su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 81 - Er 85	Orkaitės saugumo klaidos	Susisieki su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 86 - Er 88	Interneto ryšio klaidos (orkaitėse su Homewhiz funkcija)	Susisieki su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 89 - Er 92	Mikrobangės klaidos (orkaitėse su mikrobangės funkcija)	Susisieki su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.
Er 93 - Er 99	Elektroninės plokštės ir laikmačio klaidos	Susisieki su autorizuotu servisu, kad pašalintumėte šią klaidą.