

LT Naudojimosi vadovas

ORKAITÈ DOP...

De Dietrich 



Gerbiamas kliente!

Naudodami aukštos kokybės „De Dietrich“ produktus, gausite nepamirštamų emocijų. Jie traukia dėmesį iš pirmo žvilgsnio. Dizaino kokybė paryškinta nesenstančia estetika ir smulkmenomis, apdaila, dėl kurios kiekviena detalė tampa elegantiška ir rafinuota, puikiai dera tarpusavyje.

„De Dietrich“ produktų gamybai naudojamos patikrintos, aukštos kokybės ir patikimos medžiagos.

Taurių medžiagų ir pažangių technologijų naudojimas garantuoja aukštą „De Dietrich“ produktų kokybę,

kuri nepaliks abejingų net reikliausių

kulinarinio meno žinovų. Šis naujas prietaisas suteiks malonumą.

Ačiū tau už pasitikėjimą.

De Dietrich 

Turinys

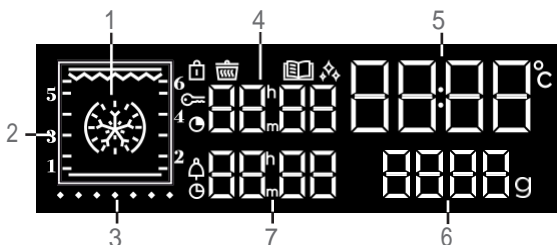
Orkaitės aprašymas	3
Valdymo skydelis	3
Šviesa - padėklai - priedai	4
Nustatymai	5
Laiko nustatymas	5
Laiko keitimas	5
Laikmatis	5
Valdymo skydelio užrakinimas	5
Nustatymų meniu	5
Atlikite maisto ruošimą	6
EXPERT režimas	6
- Įprastas ruošimo režimas	6
- Programos temperatūra, trukmė	6
- atidėta maisto gaminimo pradžia	7
- Išsaugokite ruošimo programą	7
- Ruošimo funkcijos ekspertiniu režimu	8
ŽEMOS TEMPERATŪROS režimas	11
Režimas "Receptai"	12
- Rekomendacijos ir gudrybės	13
Priežiūra	14
Išorinis paviršius	14
Grotelių demontavimas	14
Kreipiančiųjų montavimas ir išmontavimas	14
Vidinio stiklo valymas	14
Durelių nuėmimas ir montavimas	14
Savaiminis valymas su pirolize	15
Lemputės keitimas	16
Sutrikimai ir jų šalinimo priemonės	16
Aptarnavimas po pardavimo	17

1 orkaitės aprašymas



1 Valdymo skydelis

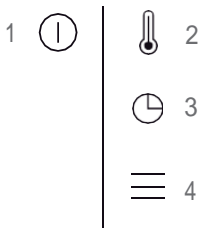
• Displėjus



- 1 Gamybės režimų parodymas
- 2 Lygio pasirinkimo indikatorius
- 3 Temperatūros kilimo indikatorius
- 4 Gamybės trukmės rodymas
- 5 Laikas ir orkaitės temperatūra
- 6 Svoris
- 7 Laikmatis ir kepimo pabaigos laiko rodymas

- Valdymo skydelio užrakto indikatorius
- Indikatorius «Žema temperatūra»
- Indikatorius «Receptai»
- Savaiminio išsivalymo indikatorius (pirolizė)
- Durų užrakinimo indikatorius
- Gamybės laiko indikatorius
- Laikmačio indikatorius
- Gaminimo pabaigos indikatorius

• Mygtukai



- 1 Vykdyti / sustabdyti
- 2 Temperatūros nustatymas
- 3 Gaminimo laiko, trukmės ir pabaigos nustatymas, laikmatis
- 4 Prieiga prie SETTINGS MENU

• VALDYMO PANELĖS RANKENA

Tai sukamoji rankenėlė su paspaudimu, leidžianti pasirinkti programas, padidinti ar sumažinti reikšmes ir jas patvirtinti.

Simbolinis rankenos vaizdas yra toks :



SUKTI rankeną.



Paspauskite rankenėlės centrą, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą.

1 Orkaitės aprašymas



2 LEMPUTĖ

Apie lemputės charakteristikas ir išmontavimą skaitykite skyriuje „Priežiūra“.

3 Kreipiančios

Šioje orkaitėje yra 6 bėgeliai, skirti priedams (grotelėms, kepimo skardai ir pan.) Išdėstyti skirtinguose aukščiuose, priklausomai nuo pasirinkto kepimo režimo.

4 PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)

Apsaugančios grotelės (pav. A). Ant grotelių galima dėti bet kokius patiekalus ir formas su maistu, skirtu gaminti.

Universali kepimo skarda, gilus padėklas 45 mm (pav. B).

Ji dedama į kreipiklius po grotelėmis, rankena nukreipta į orkaitės dureles. Ji skirta skrudintos mėsos sultims ir riebalams surinkti; ji taip pat gali būti naudojama pusiau užpildyta vandeniu, kepimui garuose.

Kepimo skarda, 20 mm (pav. C). Ji dedama į kreipiklius, rankena nukreipta į orkaitės dureles. Idealiai tinka sausainiams, bandelėms gaminti. Dėl pakreiptos padėties galite lengvai sudėti gabalus ant kepimo skardos. Taip pat galima įkišti į kreipiklius po grotelėmis, kad kepatant surinktų sultis ir riebalus.

«Flavour» grotelės (pav. D)

Šios „skonio“ grotelės naudojamos atskirai viena nuo kitos, tačiau jos dedamos tik ant vieno iš patiekalų arba ant gilaus padėklo su rankena, kuri neleidžia apvirtai orkaitės apačios link.


Naudodami tik vieną grotelę, galite lengvai užpilti ant kepimo skardos surinktas sultis ant savo maisto.


Ištraukiamų bėgių sistema (pav. E).


Naujos ištraukiamų kreiptuvų sistemos dėka gaminių tvarkymas tampa patogesnis ir lengvesnis, nes padėklus galima sklandžiai ištraukti, todėl juos kuo lengviau valdyti.

Kepimo skardas galima visiškai išimti, kad būtų galima pasiekti visą indą.

Be to, jų stabilumas užtikrina visišką saugumą dirbant su gaminiais, o tai sumažina nudegimų riziką. Taigi maisto išėmimas iš orkaitės tampa daug patogesnis.

 **Prieš naudodami/valydami pirolizę, nuimkite visus priedus ir kreipiklius.**

 **Rekomendacija**
Kad gamybos metu nesusidarytų dūmai, patariame į gilaus indo dugną įpilti šiek tiek vandens ar aliejaus.

 **Dėl šilumos įtakos priedai gali deformuotis, nors tai nepakenks jų funkcionalumui. Po ataušinimo jie grįš į ankstesnę formą.**

2 nustatymai



Laiko nustatymas (pav. A)

Ijungus, ekrane mirksi 12:00. Nustatykite laiką sukdami rankenėlę, tada paspauskite, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Nutrūkus elektros tiekimui, laikas mirksi.

Laiko keitimas (pav. B)

Laikykite mygtuką kelias sekundes, kol laikas mirksės. Nustatykite laiką sukdami rankenėlę, tada paspauskite, kad patvirtintumėte.

LAIKMATIS (pav. C)

Šią funkciją galima naudoti tik išjungus orkaitę.

Spauskite mygtuką .

0:00 mirksi. Nustatykite laikmatį sukdami rankenėlę, tada paspauskite, kad patvirtintumėte, prasidės atgalinis skaičiavimas.

Pasibaigus laikui, pasigirs pyptelėjimas. Norėdami jį išjungti, spustelėkite bet kurį mygtuką.

Pastaba: Jūs turite galimybę pakeisti arba atšaukti laikmačio programavimą.

Norėdami atšaukti, grįžkite į laikmačio meniu ir nustatykite 00:00.

Jei patvirtinimo nėra, laikas bus automatiškai nustatytas po kelių sekundžių.

VALDYMO PANELIO UŽRAKTAS -

Vaikų apsauga (pav. D)

Vienu metu paspauskite mygtukus ir kol pasirodys simbolis ekrane. Valdymo skydelio užraktas galimas gaminant maistą arba išjungus orkaitę.

Pastaba: tik mygtukas

lieka

Vienu metu paspauskite mygtukus, kad atrakintumėte valdymo skydelį kol simbolis išnyks iš ekrano.

NUSTATYMUŲ MENIU (pav. E)

Galite pakeisti įvairius orkaitės parametrus: apšvietimas, kontrastas, garsumas ir demonstracinis režimas.

Norėdami tai padaryti, kelias sekundes palaikykite nuspaužę mygtuką, kad patektumėte į nustatymų meniu. Žiūrėkite žemiau esančią lentelę:

Numatytieji parametrai 	Lemputė: Padėtyje "on" (ijungta), gaminimo metu lemputė degs (išskyrus EKO funkciją). Padėtyje AUTO, lemputė užges praėjus 90s. po darbo pradžios.
	Garso signalai: IJUNGTA padėtis, Ijungti garso signalai. OFF padėtis, be pyptelėjimų.
	Kontrastas: Ekranu ryškumas yra reguliuojamas procentais nuo 10 iki 100%.
	DEMO-režimas: Ijungti / išjungti „DEMO“ režimą; demonstracinis režimas, naudojamas demonstracijai. Išjunkite, kad jūsų orkaitė būtų paruošta naudoti.

Jei reikia, pasukite rankenėlę, kad pakeistumėte įvairius parametrus, tada paspauskite, kad patvirtintumėte.

Norėdami bet kada išeiti iš nustatymų meniu, spustelėkite .




VYKDYKITE KEPIMĄ

Atsižvelgiant į tai, ką žinote apie savo receptą, šiai orkaitei galima pasirinkti 3 skirtingų tipų programas:

- Receptas, apie kurį turite visą reikalingą informaciją (Jūs patys pasirenkate kepimo tipą, temperatūrą ir trukmę); pasirinkti režimą «**Expert**».


- Receptas, kuriam reikia orkaitės patarimo, (jūs pasirenkate tik produkto tipą ir jo svorį, o pati orkaitė pasirenka tinkamiausius parametrus: temperatūrą, trukmę, kaitinimo tipą); pasirinkti režimą «**Recipes**».

- Receptas yra visiškai kontroliuojamas dėl orkaitėje specialios elektroninės programos, leidžiančios paruošti neprilygstamo švelnumo ir išskirtinio skonio mėsą; pasirinkti režimą «**Low Temperature**» (Žema temperatūra).

 **Prieš pirmą kartą naudojant orkaitę, ji turi būti įkaitinta iki didžiausios temperatūros, nededant į ją maisto maždaug 30 minučių. Įsitikinkite, kad patalpa, kurioje sumontuota orkaitė yra gerai vėdinama.**

Režimas «Expert»

Šis režimas leidžia patiems nustatyti visus gaminimo parametrus: temperatūrą, gaminimo tipą ir trukmę.

- Ekrane esantį meniu „Expert“ galite pasiekti paspausdami arba pasukdami rankenėlę arba paspausdami vieną iš mygtukų  —

- Tada iš toliau pateikto sąrašo pasirinkite gaminimo būdą, pasukdami rankenėlę ir paspausdami, kad patvirtintumėte.



Fan režimas



KEIČIAMAS GRILIUS



Combined (kombinuotas)



Pašildymas



Konvekcinis režimas



Atšildymas



ECO



Duona



Turbo grilius



Džiovinimas



Apatinis Pulsed kaitinimas

NORMALUS KEPIMO REŽIMAS (pav. A)


Ekrane turėtų būti rodomas tik laikas. Ekranas neturėtų mirksėti.

Pasukite rankenėlę į pasirinktą kepimo funkciją, tada patvirtinkite pasirinkimą.

Temperatūra iškart pradeda kilti. Jūsų orkaitė rekomenduoja vieną (ar du) bėgelio aukštį ir kintamą temperatūrą.

Tada orkaitė pradės kaisti, o tai parodys mirksintis temperatūros indikatorius. Kai orkaitė pasieks pasirinktą temperatūrą, pasigirs pertraukiamas pyptelėjimas.

TEMPERATŪRA (pav. B)

Pasirinktoje kepimo funkcijoje paspauskite  Nustatykite temperatūrą sukdami rankenėlę, tada paspauskite, kad patvirtintumėte.



PROGRAMOS TRUKMĖ (pav. C)

Perjunkite į įprastą režimą, paspauskite kepimo laikas mirksi, galima nustatyti. Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte kepimo trukmę. Spustelėkite, kad patvirtintumėte.

Jūsų orkaitėje yra „SMART ASSIST“ funkcija, kuri, užprogramuodama trukmę, pataria dėl kepimo trukmės, kuri skiriasi priklausomai nuo pasirinkto kepimo režimo.

FUNKCIJA	REKOMENDUOJAMAS LAIKAS
FAN režimas	30 min.
Kombinuotas šildymas	15 / 30 min.
Konvekcinis režimas	30 min.
EKO	30 min.
Turbo grilius	15 min.
Apatinis puseid kaitinimas	30 min.
Keičiamas grilius	7 min.
Pašildymas	60 min.
Atšildymas	60 min.
Duona	40 min.
Džiovinimas	5 h.

Po kelių sekundžių gaminimo laikas bus automatiškai įrašytas.

Pasiekus temperatūrą, laikas skaičiuojamas atgal.

Gaminimo pradžios atidėjimas (pav. D)

Tęskite taip pat, kaip ir pasirinkdami užprogramuotą kepimo trukmę. Nustatę kepimo trukmę, paspauskite mygtuką. Ekranas mirksi, sukdami rankenėlę nustatykite kepimo pabaigos laiką.

Po kelių sekundžių kepimo pabaigos laikas bus automatiškai įrašytas. Kepimo pabaigos indikatorius nustoja mirksėti..

IŠSAUGOTI KEPIMO PROGRAMĄ

Galite išsaugoti 3 pasirinktas maisto gaminimo programas, kurias galėsite naudoti ateityje.

- Programavimas (pav. E) :

Režime «EXPERT» pasirinkite gamybos būdą, temperatūrą ir trukmę, tada pasukite rankenėlę į

„MEM 1“ (1 PROGRAMA). Pasukdami rankenėlę ir patvirtindami, pasirinkite vieną iš 3 išsaugotų programų. Dar kartą patvirtinkite, kad pradėtumėte gaminti.

Pastaba: jei užregistruotos 3 įsimintos programos, nauja programa pakeis ankstesnę.

Įsiminimo metu veiksmas su uždelstu startu nėra užprogramuojamas.

- Pasirinkite vieną iš 3 jau užregistruotų programų (F pav.):







- Pasukite rankenėlę į MEMO, tada patvirtinkite. Naudodami rankenėlę slinkite per programas ir patvirtinkite savo pasirinkimą. Gaminimas prasideda, galite pakeisti pradžią.

•3 RUOŠIMAS








KEPIMO FUNKCIJOS REŽIMU «EXPERT»
(priklausomai nuo modelio)

 Prieš kiekvieną gaminimą, įkaitinkite orkaitę.

Pozicija	Rekomenduojama T°C min. - max.	Taikymas
 FAN*	180°C 35°C - 250°C	Rekomenduojama kepti minkštą baltą paukštieną, žuvį, daržoves. Galite gaminti vienu metu keliais lygiais (iki 3 lygių).
 Kombinuotas šildymas	205°C 35°C - 230°C	Rekomenduojama kepti mėsą, žuvį, daržoves, geriausia keraminiuose induose.
 Konvekcinis režimas	200°C 35°C - 275°C	Rekomenduojama kepti mėsą, žuvį, daržoves, geriausia keraminiuose induose.
 EKO*	200°C 35°C - 275°C	Ši padėtis taupo energiją neprarandant kepimo kokybės. Šia seka virimas gali vykti be išankstinio pašildymo.
 Turbo grillius	200°C 100°C - 250°C	Paukštienai ar kepsniams su traškia plutele iš visų pusių, sultinga iš vidaus. Padėkite gilų lašintuvo padėklą ant apatinio lygio. Rekomenduojama paukštienai ar kepsniui, kepti ar kepti avienos kumpį, jautienos kotletus su kaulais. Švelniai žuvies filė paruošimui.
 Apatinis kaitinimas	180°C 75°C - 250°C	Rekomenduojama kepti mėsą, žuvį, daržoves, geriausia keraminiuose induose.

•3 RUOŠIMAS



Pozicija	Rekomenduojama T°C min. - max.	Taikymas
 Keičiamas grilius	4 1 - 4	Rekomenduojama kepti kepsnius, dešreles, duonos riekes, krevetes. Gaminimas atliekamas naudojant viršutinį kaitinimo elementą. Grotelės dengia visą grotelių paviršių.
 Pašildymas	60°C 35°C - 100°C	Rekomenduojama tešlai pakelti kepant duoną, bandeles, pyragus. Forma statoma apačioje, temperatūra ne aukštesnė kaip 40°C (lėkščių pašildymas, atitirpinimas).
 Atšildymas	35°C 30°C - 50°C	Idealiai tinka subtiliems produktams (pyragaičiams su vaisiais, grietinėle ir kt.). Mėsos, pyragų ir kt. Atitirpinimas atliekamas 50° C temperatūroje (mėsa turi būti dedama ant grotelių, po grotelėmis turi būti padėtas indas sultims surinkti).
 Duona	205°C 35°C - 220°C	Rekomenduojama duonos kepimui. Įkaitintoje orkaitėje padėkite tešlą ant kepimo skardos ir padėkite antroje lentynoje. Po kepimo skarda padėkite indą su vandeniu, kad gautumėte auksinį traškumą.
 Džiovinimas	80°C 35°C - 80°C	Programa, leidžianti dehidratuoti tam tikrus maisto produktus: vaisius, daržoves, sėklas, šakniavaisius ir žoleles. Žiūrėkite konkrečią džiovinimo lentelę žemiau.

* Paruošimo režimas atliekamas pagal standartą EN 60350-1: 2016 instrukcijas, siekiant parodyti, kad laikomasi Europos Sąjungos reglamento UE / 65/2014 energetinio ženklavimo reikalavimų.



Energijos taupymo rekomendacijos.

Kepimo metu neatidarykite durelių, kad neprarastumėte šilumos.



Niekada nedėkite folijos tiesiai ant dugno, nes susikaupusi šiluma gali pažeisti emalį.



Džiovinimo f-ja

Džiovinimas yra vienas seniausių maisto laikymo būdų. Tikslas yra išgauti visą ar dalį maisto produktuose esančio vandens, kad būtų išsaugotas maistas ir užkirstas kelias mikrobu dauginimuisi. Džiovinant išsaugomos maisto maistinės savybės (mineralai, baltymai ir kiti vitaminai). Užtikrina optimalų maisto laikymą dėl sumažinto tūrio ir lengvo naudojimo rehidratuojant.

Naudokite tik šviežią maistą. Kruopščiai nuplaukite, nusausinkite ir išdžiovinkite.

Groteles uždenkite pergamentiniu popieriumi ir ant viršaus tolygiai padėkite supjaustytą maistą.

Naudokite 1 lygį (jei turite kelias groteles, įdėkite jas 1 ir 3 lygiais).

Džiovinant labai sultingus maisto produktus, kelis kartus apverskite. Lentelėje pateiktos vertės gali skirtis priklausomai nuo dehidratuojamo maisto rūšies, jo brandos, storio ir drėgmės.

Rekomenduojama maisto produktų dehidratacijos lentelė



Vaisiai, daržovės ir žolelės	Tempertatūra	Trukmė h.	Priedai
Sėkliniai vaisiai (gabalėliai po 3 mg, 200 g.)	80°C	5-9	1 arba 2 groteles
Kaulavaisiai (slyvos)	80°C	8-10	1 arba 2 groteles
Valgomosios šakniavaisinės daržovės (morkos, pastarnokai), tarkuotos, blanširuotos	80°C	5-8	1 arba 2 groteles
Grybai plonais griežinėliais	60°C	8	1 arba 2 groteles
Pomidorai, mangai, apelsinai, bananai	60°C	8	1 arba 2 groteles
Raudoni burokėliai plonais griežinėliais	60°C	6	1 arba 2 groteles
Prieskoniai	60°C	6	1 arba 2 groteles



Rėžimas «Žema temperatūra» (priklausomai nuo modelio)

Gaminimas „ŽEMOS TEMPERATŪROS“ režimu būtinai turi prasidėti šaltoje orkaitėje.

Dėl šio kepimo režimo mėsos pluoštai tampa minkšti dėl lėto kaitinimo, susijusio su žemesne temperatūra. Kepimo kokybė yra optimali.

NORMALUS KEPIMO RĖŽIMAS (pav. G)

- Pasukite rankenėlę į funkciją „Žema temperatūra“.

Simbolis  ir «Lt» atvaizduojamas ekrane.

- Patvirtinkite pasirinkimą paspausdami rankenėlę.

- Mirksi «P01», turite pasirinkti patiekalą sukdami rankenėlę.

Orkaitė siūlo 10 patiekalų pasirinkimą:

P01 Kepta veršiena (4:00)

P02 „Žalia“ jautiena (3:00)

P03 Visišškai iškepta jautiena (4:00)

P04 Kepta kiauliena (5:00)

P05 „Žalias“ keptas ėriukas (3:00)

P06 Visišškai kepta ėriena (4:00)

P07 Paukštiena (6:00)

*P08 Maža žuvis (1:20)

*P09 Didelė žuvis (2:10)

*P10 Jogurtas (3:00)

- Pasirinkite savo patiekalą.

- Iš karto pasirinkę patiekalą, pavyzdžiui, P01 (veršienos kepsnys), padėkite mėsą ant grotelių viršutiniame lygyje, ekrane rodoma (2 lygis) ir įdėkite gilų padėklą į apatinį lygį (1 lygis).

* **PASTABA:** nenaudokite grotelių programoms P08-P09-P10. Padėkite patiekalus tiesiai ant gilaus padėklo, ekrane nurodytame lygyje.

-Patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami rankenėlę. Maisto gaminimas prasideda.

Kepimo pabaigoje orkaitė išsijungia automatiškai ir 10 minučių pasigirsta pyptelėjimai.


Paspauskite mygtuką, kad išjungtumėte garso signalą.



Kepimui žemoje temperatūroje reikia naudoti labai šviežią maistą. Prieš gaminant, paukštiena turi būti kruopščiai nuplaunama iš vidaus ir išorės šaltu vandeniu, tada išdžiovinama sugeriamuoju popieriumi.

Gamyba atidedant gamybos pradžią (pav. H)

Gamindami „Žemos temperatūros“ režimu, galite pasirinkti pradėti nuo uždelsto paleidimo.

Pasirinkę programą, spustelėkite mygtuką .

Ekranas mirksi, sukdami rankenėlę nustatykite kepimo pabaigos laiką.

Po kelių sekundžių pabaigos laikas bus automatiškai įrašytas. Pabaigos indikatorius nustoja mirksėti.



Jei jūsų orkaitė per karšta, kad pradėtumėte gaminti esant žemai temperatūrai, ekrane pasirodys "Hot" (karšta). Leiskite orkaitei atvėsti.



Rėžimas «Receptai»

Funkcija „Paruošti receptai“ parenka jums tinkamus gaminimo parametrus, priklausomai nuo gaminamo produkto ir jo svorio.

NORMALUS KEPIMO RĖŽIMAS (pav. I)

Pasukdami patvirtinimo rankenėlę ekrane pasirinkite „Guide“ (vadovas).


Rodomas simbolis  ir ekrane pasirodo „Guide“.

35 receptai yra užprogramuoti (arba 15, priklausomai nuo jūsų orkaitės). Žiūrėkite 2 lenteles žemiau.

Slinkite produktus pasukdami rankenėlę ir patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami. Ekrane mirksi siūlomas svoris. Sukdami rankenėlę įveskite tikrąjį gaminio svorį, tada patvirtinkite.

Orkaitė automatiškai apskaičiuos idealų kepimo laiką ir parodys jį ekrane, iškart pradės veikti.

Gamyba atidedant gamybos pradžią (pav. J)

Jei norite, galite pakeisti gaminimo pabaigos laiką paspausdami  ir nuroydamai naują kepimo pabaigos laiką.

Patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami rankenėlę. Orkaitė sustoja ir pradeda veikti vėliau, kad baigtų gaminti numatytu laiku..



Receptams, kuriuos reikia iš anksto pašildyti, negalima nustatyti atidėto paleidimo.

Produktai	35 receptai
Vištiena	P01
Antis	P02
Anties filė	* P03
Kalakutiena	P04
Ėriukas	P05
Žalia jautiena	P06
Vidutiniškai kepta jautiena	P07
Pilnai kepta jautiena	P08
Kepta kiauliena	P09
Kepta veršiena	P10
Veršienos šonkauliai	* P11
Lašiša	P12
Upėtakis	P13
Žuvies pyragas	P14
Lazanija	P15
Bulvių gratinas	P16
Įdaryti pomidorai	P17
Keptos bulvės	P18
Mieliniai kepiniai	P19
Pica	P20
Pudingas	P21
Sluoksniuota tešla	P22
Kišas	P23
Vaisių pyragas	P24
Crumble	P25
Biskvitinis tortas	P26
Keksai	P27
Kreminė karamelė	P28
Sausiniai	* P29
Atviras pyragas	P30
Jogurtinis pyragas	P31
Bezė	P32
Bandelės	P33
Duona	P34
Bagetė	P35

* Prieš įdėdami į orkaitę įkaitinkite orkaitę.



Produktai	15 Paruošimas
Vištiena	P01
Anties filė	* P02
Mažai kepta jautiena	P03
Pica	P04
Kepta kiauliena	P05
Bulvių gratinas	P06
Aviena	P07
Kepta veršiena	P08
Lašiša	P09
Žuvies pyragas	P10
Pudingas	P11
Įdaryti pomidorai	P12
Sausainiai	* P13
Atviras pyragas	P14
Bandelės	P15

* Prieš įdėdami į orkaitę įkaitinkite orkaitę.

REKOMENDACIJOS IR PATARIMAI

Jautiena, kiauliena, ėriena

- Prieš kepdami būtinai išimkite mėsą iš šaldiklio gerokai iš anksto: keičiantis šaltai ir karštai temperatūrai, mėsa tampa kieta. Rezultatas - jautienos kepsnys, kurio viršuje yra pluta, vidus raudonas/žalias, o centre karštas.
- Prieš gaminant maistą nesūdykite: druska sugeria kraują ir sausina mėsą. Mentele apverskite mėsą: jei mėsa praduriama, kraujas ištekės. Po kepimo visada palikite mėsą 5-10 minučių. Suvyniokite į foliją ir palikite karštoje orkaitėje su atidarytomis durelėmis: taip kepimo metu pakilęs kraujas sumažės ir mėsa taps sultinga.

- Kepimui naudokite keramines formas: stikliniuose induose labiau taškosi riebalai.

- Be to, kepimui nenaudokite emaliuotų kepimo skardų.

- Neperdurkite ėrienos kepsnio česnako skiltelėmis. Iš mėsos tekės kraujas; česnaką geriau dėti šalia, arba neluptą česnaką padėti šalia kepsnio ir kepimo pabaigoje sutrinti, kad padažas įgautų ypatingą skonį. Padažą nukoškite ir patiekite karštą padažę.

- Žuvis

- Perkant, turėtų būti malonus ir silpnas jūros kvapas.

• Pyragai ir pudingai

- Patariame maisto ruošimui nenaudoti stiklo ir porceliano formų: atsižvelgiant į sienelių storį, tokios formos prailgina kepimo laiką ir atima traškos tekstūros indo dugną.

- Jei gaminate pyragą su vaisiais, pyrago apačia gali suminkštėti. Jums tiesiog reikia įdėti kelis šaukštus rupios manų kruopos, susmulkintus sausainius, migdolų miltelius ar tapijoką, kurie sugeria sultis.

- Su žaliomis arba šaldytomis daržovėmis (porais, špinatais, brokoliais ar pomidorais) patiekalo dugną galite pabarstyti šaukštu kukurūzų miltų.

- Pica

Kad sūris ar pomidorų padažas nepatektų į orkaitę, galite įdėti pergamentinio popieriaus lapą tarp grotelių ir picos.



IŠORINIS PAVIRŠIUS

Naudokite minkštą šluostę, sudrėkintą stiklo valikliu. Nenaudokite jokių valymo pastų ar abrazyvinių kempinių.

Lentynų stovų demontavimas (pav. A)

Pakelkite priekinę lentynų stovų dalį aukštin, stumkite tinklo mazgą ir ištraukite priekinį kabliuką iš lizdo. Tada lengvai traukite tinklo mazgą į save, kad atlaisvintumėte galinius kabliukus iš angų. Tokiu būdu ištraukite 2 stovus.

ĮRENGIMAS IR MONTAVIMAS Slankiojantys bėgiai (pav. B)

(priklausomai nuo modelio)

Nuėmę 2 bėgelius, pasirinkite aukščio lygį (nuo 2 iki 5), kuriame norite pritvirtinti kreipiančiuosius. Įdėkite kairįjį bėgelį į kairiojo stovo petį, pakankamai paspausdami vielos kreiptuvo priekį ir galą, kad 2 vielos kreiptuvo šone esantys skirtukai tilptų į stovą. Atlikite tuos pačius veiksmus dešiniajam bėgiui.

Pastaba: stumdoma kreiptuvo dalis turėtų judėti priekio link, atrama yra priešais jus.

Pakeiskite 2 stovus ir padėkite kepimo skardą ant 2 bėgelių, sistema yra paruošta naudoti.

Šiek tiek paspauskite žemyn ant kiekvieno kreiptuvo pritvirtintus skirtukus, kad juos atlaisvintumėte nuo atbrailos. Patraukite kreiptuvą link savęs.

VIDAUS STIKLŲ VALYMAS

Norėdami išvalyti vidinį stiklą, išardykite duris. Prieš išimdami stiklą, minkštu skudurėliu, sudrėkintu indų plovikliu, nuvalykite vidinio stiklo riebalus..



Įspėjimas

Ant stiklinių orkaitės durelių nenaudokite abrazyvinių priežiūros priemonių ar kietųjų metalų grandiklių, nes tai gali subraižyti paviršius ir įtrūkti stiklas.

DURŲ MONTAVIMAS IR DEMONTAVIMAS (pav. C)

Visiškai atidarykite dureles ir užfiksuokite jas vienu iš plastikinių pleištu, esančių plastikiniame maišelyje, kuris pateikiamas kartu su prietaisu.

Nuimkite pirmąjį fiksuotą stiklą:

Naudodami kitą pleišta (arba atsuktuvą), paspauskite tvirtinimo taškus A ir nuimkite stiklą. Duris sudaro dvi papildomos stiklo plokštės su juodu guminiu sujungimu kiekviename kampe. Jei reikia, ištraukite juos valymui. Nemerkite į vandenį. Nuplaukite švari vandeniu ir nuvalykite skudurėliu.

Po valymo vėl sumontuokite keturis guminius sujungimus rodykle į viršų ir pakeiskite stiklo bloką. Įdėkite paskutinį stiklą į metalines atramas, tada pritvirtinkite jį priekinėje pusėje, pažymėtoje „PYROLITIC“ kryptimi, užrašas turi būti įskaitomas.

Ištraukite plastikinį pleišta. Jūsų prietaisas vėl paruoštas naudoti.



Savaiminis valymas su pirolize

Šioje orkaitėje yra savaiminio valymo pirolizės funkcija:

Pirolizė - tai orkaitės įkaitinimo iki labai aukštos temperatūros ciklas, kuris pašalina bet kokius teršalus, atsiradusius dėl riebalų pusrų ir nuotėkio.

Prieš pradėdami valyti orkaitę pirolizės būdu, pašalinkite visus pastebimus nutekėjimus. Pašalinkite nuo durų likusius riebalus sudrėkinta kempine.

Jūsų saugumui valymas atliekamas tik automatiškai užrakinus duris. Negalima atrakinti durų..

 **Prieš valydami pirolizę, nuimkite visus priedus ir kreipkius..**

Vykdykite savaiminio valymo ciklą

Siūlomi pirolizės ciklai:

 PyroExpress 59 min.

Ši specifinė funkcija naudoja ankstesnio maisto gaminimo metu sukauptą šilumą, kad greitai ir automatiškai orkaitę; šiek tiek suteptas orkaitės vidus valomas mažiau nei per valandą.

Elektroninis temperatūros valdymas nustato, ar likusios šilumos pakanka geriems valymo rezultatams.. Kitu atveju, pirolizė **ECO, kurios trukmė 1:30 bus aktyvuota automatiškai.**



Pirolizė 2 valandoms

norint nuodugniau ir stipriau išvalyti orkaitės vidų

IMMEDIATE CLEANING (pav. D)

Ekране turėtų būti rodomas tik laikas. Ekranas neturėtų mirksėti.

Pasukite funkcijų jungiklį į vieną iš savaiminio valymo ciklų.

Prasideda pirolizė. Iškart po patvirtinimo (paspaudus rankenėlę) laikas skaičiuojamas.


Pirolizės metu valdymo skydelyje rodomas simbolis, rodantis, kad durys yra užrakintos.

Pasibaigus pirolizei, mirksi 0:00 indikatorius.



Kai orkaitė atvės, nuimkite baltus pelenus drėgnu skudurėliu. Orkaitė dabar yra švari ir paruošta ruošti naujus jūsų pasirinktus patiekalus.

ATIDĖTAS VALYMAS (pav. E)

Vykdykite ankstesnėje pastraipoje aprašytas instrukcijas, tada paspausdami mygtuką  nustatykite norimą pirolizės pabaigos laiką. Ekranu indikacija mirksi, nustatykite pabaigos laiką mygtukais + arba -. Po šių operacijų pirolizės pradžia bus atidėta, kad pirolizė būtų baigta iki užprogramuoto pabaigos laiko. Pasibaigus pirolizei, nustatykite funkcijų jungiklį į 0.

• 4 Priežiūra



Lemputės keitimas (pav. F)



Ispėjimas

Prieš keisdami lempuotę įsitikinkite, kad maitinimas atjungtas nuo elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prieš paliesdami orkaitės dalis, palaukite, kol jie atvės. Lemputės parametrai:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Lempuotę galite pakeisti patys. Naudodami gumines pirštines atsukite lempą. Įdėkite naują lempuotę ir pakeiskite.

• 5 Gedimai ir jų sprendimo būdai



- **Pasirodo „AS“ (automatinio sustabdymo sistema).** Ši funkcija išjungia orkaitės kaitinimą, jei pamiršote tai padaryti. Nustatykite orkaitę į STOP.

- **Gedimo kodas prasideda «F».** Jūsų orkaitė nustatė problemą.

Sustabdykite orkaitę 30 minučių. Jei gedimas vis tiek išlieka, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio bent minutei. Jei problema išlieka, kreipkitės į garantinį aptarnavimą.

- **Orkaitė nešildo.** Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta ir ar veikia jūsų prietaiso saugiklis. Patikrinkite, ar orkaitė nenustatyta į „DEMO“ režimą (žr. Nustatymų meniu).

- **Orkaitės lempuotė nedega.**

Pakeiskite lempuotę arba saugiklį.

Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta.

- **Aušinimo ventiliatorius ir toliau veikia išjungus orkaitę.** Tai normalu, jis gali veikti po gaminimo pabaigos ne ilgiau kaip vieną valandą, kad būtų išvėdinta orkaitė. Jei šis laikas viršijamas, kreipkitės į garantinį aptarnavimą.

- **Neatliekamas Pirologinis valymas.** Patikrinkite, ar durys uždarytos. Jei problema išlieka, kreipkitės į garantinį aptarnavimą.

- **Ekrane mirksi simbolis „užrakintos durys“.**

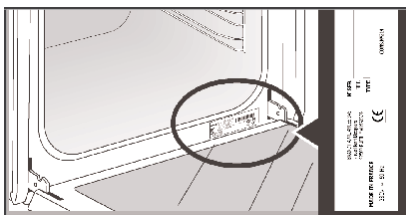
Durų užrakto gedimas, skambinkite garantiniam aptarnavimui.

• 6 aptarnavimas po pardavimo



PRIEŽIŪRA

Bet kokią galimą jūsų orkaitės techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas, įgaliotas tai padaryti. Norėdami pagreitinti orkaitės aptarnavimą, pokalbio metu pateikite jos identifikavimo duomenis (techninius ir eksploatacinius duomenis, serijos numerį). Šiuos duomenis galima rasti duomenų lentelėje.



A	B
SERVICE :	TYPE :
C	D
E	F
Nr.	H

B: Komerčiniai rekvizitai

C: Eksploataciniai duomenys

H: Serijos Nr.